



9 เมนูโดนัท



จากแป้งโดนัทสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม



โดนัททอดไส้



แป้งโดนักสำเร็จรูป ทรายเยฟเอิม	1 กุง
ยีสต์	15 กรัม
ไข่ไก่	50 กรัม
น้ำเปล่า	450 กรัม
ฟิลลิ่งรสชาติตามชอบ	
น้ำตาลโดนัท ทรายดาว	
เนยขาว หรือ น้ำมัน	สำหรับทอด

- ผสมแป้งโดนักสำเร็จรูป ทรายเยฟเอิม กับยีสต์ ให้พอเข้ากัน ด้วยเครื่องผสม
- เติมไข่ไก่และน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนสามารถทิ้งเป็นฟิล์มบางๆ ได้
- คลึงโดเป็นก้อนกลมคลุมแรแพักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาตัดแบ่งเป็นก้อนละ 45-50 กรัม คลึงกลมคลุมแรแพักไว้ 20 นาที
- หากาชนะหรือใช้มือกดแบนลงให้หนาประมาณ 1 cm แล้ววางเรียงใส่ถาดที่โรยแป้งนวล หมักพักไว้ให้ขึ้น เป็น 2 เท่า ประมาณ 35 นาที
- ทอดด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง ทอดให้สุกทีละด้าน จนเป็นสีเหลืองทอง แล้วตักพักให้คลายร้อน
- ใช้ไม้หรือตะเกียบเจาะรู บีบฟิลลิ่งลงไป แล้วโรยน้ำตาลโดนัท ทรายดาว



ดรอฟเฟิล



แป้งโดนักสำเร็จรูป ทรายอเฟอิม	500 กรัม
ยีสต์	7.5 กรัม
โซโด	25 กรัม
น้ำเปล่า	225 กรัม
น้ำตาลทรายแดงชนิดเม็ด	
น้ำมันพืช	สำหรับทาเครื่องวาฟเฟิล

- ผสมแป้งโดนักสำเร็จรูป ทรายอเฟอิม กับยีสต์ ให้พอเข้ากัน ด้วยเครื่องผสม
- เติมโซโดและน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนสามารถหึงเป็นฟองบางๆ ได้
- คลึงโดเป็นก้อนกลม คลุมพลาสติกพักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาตัดแบ่งเป็นก้อนละ 45-50 กรัม คลึงกลม คลุมพลาสติก พักไว้ 20 นาที
- หากภาชนะหรือใช้มือกดไล่ลมที่ก้อนโดเล็กน้อย แล้ววางเรียงใส่ถาดที่โรยแป้งนวล หมักพักไว้ให้ขึ้น เป็น 2 เท่า ประมาณ 35 นาที
- ใช้แปรงทาน้ำมันบางๆ ที่เตา แล้ววอร์มเตาให้ร้อน จากนั้นนำแป้งโดลงคลุกน้ำตาลที่เตรียมไว้ อบใช้ความร้อนปานกลาง ประมาณ 3-4 นาที หรือจนกระทั่งสุกมีสีเหลืองทอง
- พักจนคลายร้อน ตกแต่งตามชอบ



โดนัทเกลี้ยง



แป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายอูเฟอิม	1 ถุง
ยีสต์	15 กรัม
ไข่ไก่	50 กรัม
น้ำเปล่า	450 กรัม
น้ำตาลทราย	สำหรับโรย

1. ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายอูเฟอิม กับยีสต์ ให้พอเข้ากัน ด้วยเครื่องผสม
2. เติมไข่ไก่และน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนสามารถหึงเป็นฟิล์มบางๆ ได้
3. คลึงโดเป็นก้อนกลม คลุมพลาสติกพักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาดัดแบ่งเป็นก้อนละ 40 กรัม คลึงกลม คลุมพลาสติก พักไว้ 20 นาที
4. แผ่ก้อนแป้งเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ม้วนเป็นเส้น แล้วคลึงยาว ประมาณ 8 นิ้ว จับปลายทบเข้าหากัน วางเรียงใส่ถาดที่โรยแป้งนวล หมักพักไว้ให้ขึ้น 2 เท่า ประมาณ 35 นาที
5. ทอดด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง ทอดให้สุกทีละด้าน จนเป็นสีเหลืองทอง แล้วตักพักให้คลายร้อน จากนั้นนำลงคลุกน้ำตาลให้ทั่วทั้งชิ้น



เกลซโดนัท



แป้งโดนัท

แป้งโดนัทสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม	1 ถุง
ยีสต์	15 กรัม
ไข่ไก่	50 กรัม
น้ำเปล่า	450 กรัม
เนยขาวหรือน้ำมัน	สำหรับทอด

- ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม กับยีสต์ ให้พอเข้ากัน
- เติมไข่ไก่และน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนสามารถนึ่งเป็นฟิมล์บางๆ ได้
- คลึงโดเป็นก้อนกลม คลุมพลาสติกพักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาดัดแบ่งเป็นก้อนละ 30-50 กรัม คลึงกลม คลุมพลาสติก พักไว้ 20 นาที
- เจาะรูตรงกลางของโดนัท แล้ววางเรียงใส่ถาด ที่โรยแป้งนวล หมักพักไว้ให้ขึ้นเป็น 2 เท่า 35 นาที
- ทอดด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง ทอดให้สุกที่ละด้าน จนเป็นสีเหลืองทอง แล้วตักพักให้คลายร้อน นำโดนัทลงเคลือบเกลซที่เตรียมไว้ เป็นอันพร้อมเสิร์ฟ

เกลซ

ไอซิ่ง	250 กรัม
นมสดอุ่น	45 กรัม
เนยจืดละลาย	75 กรัม
กลิ่นวานิลลา หรือ กลิ่นนมเนย	½ ช้อนชา

- ผสมน้ำตาลไอซิ่งและนมสดอุ่นเข้าด้วยกัน
- ใส่กลิ่นวานิลลาหรือกลิ่นนมเนย คนให้พอเข้ากัน
- เติมเนยจืดละลายลงไป คนจนส่วนผสมเข้ากัน พร้อมเคลือบโดนัท



โดนัทชาเขียว

UFM
UNION FINE MILK
SINCE 1982

แป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายอูเอฟเอ็ม	500 กรัม
ยีสต์	7.5 กรัม
ไข่ไก่	25 กรัม
น้ำเปล่า	225 กรัม
วอกช็อกโกแลต	300 กรัม
วิปป์นึ่งครีม	160 กรัม
ผงมัททะ	1-2 ช้อนโต๊ะ
เนยขาว หรือ น้ำมัน	สำหรับทอด

1. ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายอูเอฟเอ็ม กับยีสต์ ให้พอเข้ากัน ด้วยเครื่องผสม
2. เติมไข่ไก่และน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนสามารถทิ้งเป็นฟิล์มบางๆ ได้
3. คลึงโดเป็นก้อนกลมคลุมแรปพักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาดัดแบ่งเป็นก้อนละ 45-50 กรัม คลึงกลม คลุมพลาสติก พักไว้ 20 นาที
4. เจาะรูตรงกลางของโดนัท แล้ววางเรียงใส่ถาดที่โรยแป้งนวล หมักพักไว้ให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ประมาณ 35 นาที
5. ทอดด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง ทอดให้สุกที่ละด้านจนเป็นสีเหลืองทอง แล้วตักพักให้คลายร้อน
6. นำวอกช็อกโกแลตลงต้มผสม เเทวิปป์นึ่งครีมอุ่นลงไป แล้วร้อนผงมัททะ ตามลงไป คนผสมให้เข้ากันดี
7. นำโดนัทที่ทอดเสร็จแล้วลงเคลือบ วอกช็อกโกแลตชาเขียว ตกแต่งหน้าตามชอบ





โดนัทครีมสด

แป้งโดนัทสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม	500 กรัม
ยีสต์	7.5 กรัม
โซโก้	25 กรัม
น้ำเปล่า	225 กรัม
วิปป์นึ่งครีม	600 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	50 กรัม
กลี้นวานิลลา	1 ช้อนชา
สตรอว์เบอร์รี	ตกแต่ง
น้ำตาลโดนัท ทรายาดาว	



- ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายูเอฟเอ็ม กับยีสต์ ให้พอเข้ากัน ด้วยเครื่องผสม
- เติมโซโก้และน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนสามารถหึงเป็นฟิล์มบางๆ ได้
- คลึงโดเป็นก้อนกลมคลุมพลาสติกพักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาดัดแบ่งเป็นก้อนละ 45-50 กรัม คลึงกลมคลุมพลาสติก พักไว้ 20 นาที
- หากภาชนะหรือใช้มือกดแบนลงให้หนาประมาณ 1 cm แล้ววางเรียงใส่ถาดที่โรยแป้งนวล หมักพักไว้ให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ประมาณ 35 นาที
- ทอดด้วยไฟอ่อนถึงปานกลางให้สุกที่ละด้าน จนเป็นสีเหลืองทอง แล้วพักคลายร้อน
- ตีวิปป์นึ่งครีม น้ำตาลไอซิ่ง และ กลี้นวานิลลา เข้าด้วยกัน จนตั้งยอด
- ใช้มีดผ่าครึ่งโดนัท จากนั้นปาดครีมที่ตีไว้ลงไป ปริมาณตามชอบ ตกแต่งด้วยผลไม้ โรยด้วยน้ำตาลโดนัท ทรายาดาว

โดนัทช็อกโกแลต



แป้งโดนักสำเร็จรูป ทรายเยฟเอิม	500 กรัม
ยีสต์	7.5 กรัม
ไข่ไก่	25 กรัม
น้ำเปล่า	225 กรัม
คาร์กช็อกโกแลต	300 กรัม
วปีนังครีม	150 กรัม
เนยขาว หรือ น้ำมัน	สำหรับทอด

- 1.ผสมแป้งโดนักสำเร็จรูป ทรายเยฟเอิม กับยีสต์ ให้พอเข้ากัน ด้วยเครื่องผสม
- 2.เติมไข่ไก่และน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนสามารถหึงเป็นฟองบางๆ ได้
- 3.คลึงโดเป็นก้อนกลม คลุมพลาสติกพักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาดัดแบ่งเป็นก้อนละ 45-50 กรัม คลึงกลม คลุมพลาสติก พักไว้ 20 นาที
- 4.เจาะรูตรงกลางของโดนัท แล้ววางเรียงใส่ภาชนะที่โรยแป้งนวล หมักพักไว้ให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ประมาณ 35 นาที
- 5.ทอดด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง ทอดให้สุกที่ละด้าน เป็นสีเหลืองทอง แล้วตักพักให้คลายร้อน
- 6.นำคาร์กช็อกโกแลตลงอุ่นให้ละลาย เทวปีนังครีมลงไป คนผสมให้เข้ากันดี
- 7.นำโดนัทที่ทอดเสร็จแล้วลงเคลือบ ช็อกโกแลต ตกแต่งหน้าตามชอบ





โดนัททอด ไส้ไก่กะหรี่

แป้งโดนัท

แป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายอูเฟอเอ็ม	1 ถุง
ยีสต์	15 กรัม
โซโด	50 กรัม
น้ำเปล่า	450 กรัม
เกล็ดขนมปัง ทรายดาว	300 กรัม

- ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายอูเฟอเอ็ม กับยีสต์ให้พอเข้ากัน
- เติมน้ำโซโดและน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนสามารถทิ้งเป็นฟิล์มบางๆ ได้
- คลึงโดเป็นก้อนกลมคลุมแรปปักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาตัดแบ่งเป็นก้อนละ 30-50 กรัม คลึงกลมคลุมแรปปักไว้ 20 นาที
- ทำรูปร่างโดยการรีดโดเป็นแผ่นกลม ใส่ไส้ไก่ห่อให้เป็นก้อนกลมแล้วคลึงเป็นทรงรีเล็กน้อย
- ชุบน้ำเล็กน้อย แล้วคลุกเกล็ดขนมปัง ทรายดาว ให้ทั่วทั้งชิ้น วางเรียงใส่ถาดที่โรยแป้งนวล หมักให้ขึ้นเป็น 2 เท่า
- ทอดด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง ทอดให้สุกที่ละด้าน จนเป็นสีเหลืองทอง แล้วตักพักให้คลายร้อน

ไส้ไก่กะหรี่

เนื้อไก่หั่นชิ้น	180 กรัม
หอมใหญ่	120 กรัม
เกลือ	5 กรัม
น้ำตาลทราย	25 กรัม
ซอสปรุงรส	12 กรัม
ผงกะหรี่	5 กรัม
พริกไทยดำ	2.5 กรัม
มันฝรั่งต้มสุก	300 กรัม
แครอทต้มสุก	60 กรัม
น้ำเปล่า	30 กรัม
น้ำมันพืช	20 กรัม

- ใส่น้ำมันลงกระทะ ตั้งไฟปานกลางพอน้ำมันร้อน
- ใส่หอมใหญ่ผัดให้หอมสุก จากนั้นใส่ไก่หั่นชิ้นลงไปผัดจนสุก
- ปรุงด้วยเกลือ น้ำตาลทราย ซอสปรุงรส ผงปรุงรส และพริกไทยดำ ผัดให้เข้ากัน
- ใส่มันฝรั่ง และแครอทลงไป ผัดให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำเปล่าลงไป คนให้เข้ากัน

โดนัททมิช

แป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายยูเอฟเอ็ม	500 กรัม
ยีสต์	7.5 กรัม
ไข่ไก่	25 กรัม
น้ำเปล่า	225 กรัม
น้ำตาลโดนัท ทรายดาว	

1. ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายยูเอฟเอ็ม กับยีสต์ ให้พอเข้ากัน ด้วยเครื่องผสม
2. เติมไข่ไก่และน้ำเปล่า ตีด้วยความเร็วต่ำพอเข้ากัน แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง นาน 6-8 นาที จนแป้งโดเนียน สามารถหึงเป็นฟองต่างๆ ได้
3. คลึงโดเป็นก้อนกลมคลุมแรปปักไว้ 40 นาที เมื่อครบเวลาดัดแบ่งเป็นก้อนละ 25-30 กรัม คลึงกลมคลุมแรปปักไว้ 20 นาที
4. หากภาชนะหรือใช้มือกดแบนลงให้หนาประมาณ 1 cm แล้ววางเรียงใส่ถาดที่โรยแป้งนวล หมักพักไว้ให้ขึ้น เป็น 2 เท่า ประมาณ 35 นาที
5. ทอดด้วยไฟอ่อนถึงปานกลาง ทอดให้สุกทีละด้าน จนเป็นสีเหลืองทอง แล้วตักพักให้คลายร้อน จากนั้นโรยด้วยน้ำตาลโดนัท ทรายดาว ตามชอบ

