อาหารตะวันตก

Western Cuisine

อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง

สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ครั้งที่ 15 การประกอบอาหารจานหวาน

อาหารจานหวานในที่นี้จะกล่าวถึงขนมหวานกลุ่มพิเศษ (specialty) ที่มีขั้นตอนและวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก เน้นรูปแบบการจัดตกแต่งจานด้วย เครื่องเคียงต่าง ๆ เช่น ผลไม้สด ซอส ขนมที่มีเนื้อสัมผัสกรอบ เป็นต้น เพื่อสร้างความประทับใจให้ผู้รับบริการ เนื่องจากจานหวานจะเสิร์ฟเป็นจานสุดท้ายของการบริการอาหารเป็นเซต

ครีม (Cream)

- **เฮฟวี่ครีม (heavy cream)** เป็นครีมที่มีปริมาณไขมันนม 36 -55 % สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ดี
- **วิปปิ้งครีม (whipping cream)** เป็นครีมที่มีปริมาณไขมันนม 30 -36 % สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ดีที่อุณหภูมิต่ำ ที่ 7 องศาเซลเซียส ซึ่งขณะตีต้องรองอ่างน้ำแข็ง และใช้วิปปิ้งครีมที่แช่เย็นจัด เนื่องจากความเย็นจะทำให้ไขมันแข็งตัวและกักเก็บอากาศ จึงทำให้ขึ้นฟูได้นาน
  - **แบบพาสเจอไรซ์**
  - **แบบยูเอชที**
  - **แบบผง**

ครีม (Cream)

- **การแบ่งประเภทของวิปปิ้งครีม 2 ชนิด**
  - วิปปิ้งครีมชนิดแดรี่ (dairy) ทำจากนม
  - วิปปิ้งครีมชนิดนอนแดรี่ (non-dairy) ใช้ไขมันพืชทดแทน

ครีม (Cream)

- **ไลท์ครีม (light cream)** หรือ เทเบิ้ลครีม (table cream) มีปริมาณไขมันนม 18-30 % ใช้ชงเครื่องดื่ม หรือใช้ราดบนผลไม้
- ฮาล์ฟแอนด์ฮาล์ฟครีม (half and half cream) มีปริมาณไขมันนม 10-18 % เป็นครีมที่มีความเข้มข้นน้อยที่สุด นิยมใช้ในการทำพานาคอตต้า

ชีส (Cheese)

- **ครีมชีส (cream cheese)** เป็นชีสเนื้อนุ่ม ไม่ได้ผ่านการบ่ม มีปริมาณไขมันสูงถึง 35 % นิยมใช้ในการทำชีสเค้ก
- **มาสคาร์โปเน่ (mascarpone)** เป็นอิตาเลียนครีมชีส เนื้อนุ่ม เหลวกว่าครีมชีส รสนุ่มนวล นิยมใช้ในการทำ ทีรามิสุ (tiramisu)
- **ริคอตต้า (ricotta)** เป็นอิตาเลี่ยนชีสสีขาว มีความเป็นครีมสูง ทำมาจากหางนม (whey) ที่เหลือจากการทำชีสชนิดอื่น เช่น มอสซาเรลลาชีส ครีมชีส มาทำให้ร้อนอีกครั้ง แล้วแยกเคิร์ดออกมาจนกลายเป็น ริคอตต้า นิยมใส่ในแพนเค้ก หรือนำมาทำขนมที่เรียกว่า แคนโนล (cannoli)

สิ่งที่ช่วยให้ขนมขึ้นฟู

- **เบกกิ้งโซดา (baking soda) หรือ โซเดียมไบคาร์บอเนต**
- **ผงฟู (baking powder)** แบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ ผงฟูชนิดที่เกิดก๊าซเร็ว และผงฟูชนิดที่เกิดก๊าซ 2 ครั้ง เป็นผงฟูที่สามารถให้ก๊าซในระหว่างการผสม และให้ก๊าซอีกครั้งระหว่างการอบ
- ยีสต์ (yeast) เป็นวัตถุดิบสำคัญที่ทำให้ขนมปังขึ้นฟู อาหารที่จำเป็นคือ น้ำตาล อุณหภูมิที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตคือ 27-35 องศาเซลเซียส

เริ่มช่วงที่ 2

เจลาติน (gelatin)

เป็นโปรตีนที่ได้จากกระดูกสัตว์ที่ถูกสกัดมา และทำให้แห้ง มีทั้งแบบแผ่น และแบบผง มีคุณสมบัติทำให้ขนมอยู่ตัว

- **หลักการใช้เจลาตินแบบแผ่น** คือ การนำแผ่นเจลาตินแช่ในน้ำเย็นจัด ประมาณ 5 นาที จนแผ่นเจลาตินนิ่มและพองตัวเป็น 2 เท่า หรือเรียกว่าการบลูมเจลาติน (bloom) จากนั้นนำไปละลายกับส่วนผสมที่เป็นของเหลวตั้งไฟอุ่น ๆ นำไปผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ
- **หลักการใช้เจลาตินแบบผง** คือ ผสมน้ำเย็น 2 ส่วนเจลาตินผง 1 ส่วน พักไว้ประทาณ 5 นาที จนเจลาตินผงดูดน้ำ ใส่ในส่วนผสมตั้งไฟอ่อน ๆ คนให้เข้ากัน

เจลาติน (gelatin)

- เจลาติน ชนิดแผ่นเล็ก ขนาด 4 ½ x 2 ½ นิ้ว น้ำหนักประมาณ 1.5 กรัม
- เจลาติน ชนิดแผ่นใหญ่ ขนาด 3 x 9 นิ้ว น้ำหนักประมาณ 3 กรัม
- เจลาตินแบบผง 1 ช้อนโต๊ะ น้ำหนักประมาณ 9 กรัม

สารที่ทำให้เกิดเจลอื่น ๆ

- เพกทิน (pectin)
- ผงวุ้น (agar)
- คาร์ราจีแนน (carrageenan)
- แซนแทนกัม (xanthan Gum)
- กัวร์กัม (guar gum)
- กัมทรากาแคนท์ (tragacnth gum)
- คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส (carboxymethyl cellulose : CMC)
- แป้งดัดแปร (modified starch)

ช็อกโกแลต (chocolate)

- อันสวีทช็อกโกแลต (unsweetened chocolate)
- บิตเตอร์สวีทช็อกโกแลต (bittersweet chocolate)
- มิลค์ช็อกโกแลต (milk chocolate)
- ไวท์ช็อกโกแลต (white chocolate)
- คอมพาวนด์ช็อกโกแลต (compound chocolate)

วานิลลา (vanilla)

- วานิลลาสกัด (vanilla extract)
- วานิลลาสังเคราะห์ (artificial vanilla)
- ผงวานิลลา (vanilla powder)
- วานิลลาชนิดฝัก (vanilla beans) ฝักเล็ก ๆ ยาว สีดำ การใช้จะใช้มีดกรีดตามยาวขูดเมล็ดสีดำออกมาใช้ใส่ในขนมที่เป็นของเหลว เช่น คัสตาร์ด ครีม นม

เริ่มช่วงที่ 3

เมอแรง (meringue)

- **คลาสสิกเมอแรง (classic meringue)** มี 2 แบบคือ
  - แบบแข็ง ใช้น้ำตาลทรายจำนวน 2 เท่าของน้ำหนักไข่ขาว หรือคิดเป็นอัตราส่วน 2 : 1 จะคงตัวได้ดีเหมาะสำหรับทำเปลือกเมอแรง คุกกี้ หรือใช้ทำขนมทั่ว ๆ ไป
  - แบบอ่อน ใช้น้ำตาลทรายจำนวนเท่ากับไข่ขาว คิดเป็นอัตราส่วน 1 :1 อ่อนตัวกว่าแบบแข็ง นิยมใช้เป็นท็อบปิ้งบนพายเลมอน หรือใช้สำหรับการเสิร์ฟในเวลาสั้น ๆ จะยุบตัวเร็วกว่าแบบแข็ง

เมอแรง (meringue)

- **สวิสเมอแรง (swiss meringue)** เป็นเมอแรงชนิดที่ตีไข่ขาวในอ่างน้ำอุ่นแล้วค่อย ๆ ใส่น้ำตาลลงตีให้เข้ากันจนละลาย โดยจะคุมอุณหภูมิไม่ให้เกิน 50 องศาเซลเซียส แล้วนำมาตีให้ขึ้นฟูเมอแรงแบบนี้มักนำไปใช้เป็นฐานของพาฟโลวา (pavlova)

เมอแรง (meringue)

- อิตาเลียนเมอแรง (Italian meringue) เป็นเมอแรงที่มีการใส่น้ำเชื่อมร้อน ๆ อุณหภูมิ 117 องศาเซลเซียส ที่มีลักษณะเป็น ซอฟต์บอล (soft ball) ลงไปในส่วนผสมไข่ขาวที่ตีจนขึ้นฟูเล็กน้อย วิธีนี้จะทำให้ได้เมอแรงที่มีความคงตัวมากที่สุด นิยมนำมาทำมาการอง เบคอลาสก้า มูส หรือแต่งหน้าขนม

แป้งพายทาร์ต

- แป้งชนิดเนื้อร่วนรสเค็ม
- แป้งชนิดเนื้อร่วนรสหวาน
- แป้งชนิดผสมร้อน
- แป้งชนิดผสมครีมชีส
- แป้งพัฟฟ์เพสตรี

เริ่มช่วงที่ 4

ประเภทของขนมในกลุ่ม คัสตาร์ด มูส และพุดดิ้ง

- ครีมคาราเมล
- พ็อตครีม
- เครมบรูเล่
- เพสตรี้ครีม
- เครมอองเกลส์

ประเภทของขนมในกลุ่ม คัสตาร์ด มูส และพุดดิ้ง

- พุดดิ้ง
- พานาคอตต้า
- คอมโพสิตครีม
  - บาวาเรียน
  - มูส
- ซูเฟล

ประเภทของขนมในกลุ่ม คัสตาร์ด มูส และพุดดิ้ง

- **มูส**
  - **ไข่ทั้งฟอง** ได้จาก เพสตรี้ครีม + เจลาติน+อิตาเลียนเมอแรง+กลิ่นรส+วิปปิ้งครีม
  - **นมกับไข่แดง** ได้จาก เครมอองเกลส์ +เจลาติน+อิตาเลียนเมอแรง+กลิ่นรส+วิปปิ้งครีม
  - **ไข่แดงอย่างเดียว** ได้จาก ไข่แดง + เจลาติน+อิตาเลียนเมอแรง+กลิ่นรส+วิปปิ้งครีม
  - **ผลไม้** ได้จาก ผลไม้บด + เจลาติน+อิตาเลียนเมอแรง+กลิ่นรส+วิปปิ้งครีม

ข้อมูลติดต่อ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

E-Mail Sansanee.th@rmutp.ac.th