

อาหารตะวันตก

Western Cuisine

อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ครั้งที่ 16 การประกอบอาหารจานหวาน



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



แบ่งตามอุณหภูมิในการเสิร์ฟ

- การเสิร์ฟร้อน
- เย็น
- แช่แข็ง



➤ การประกอบอาหารจานหวานประเภทร้อน

อาหารจานหวานประเภทร้อนจะเสิร์ฟในขณะที่ยังร้อน เพราะอาหารจานหวานประเภทนี้ เมื่อทำเสร็จใหม่ ๆ เนื้อสัมผัสจะฟู พองตัวขึ้น ทำให้เนื้อของขนมประเภทนี้นุ่มเบาจับประทานง่ายไม่เหนียวและกรอบ รูปทรงสวยงาม หากถ้าปล่อยให้ทิ้งให้เย็น จะยุบตัวลงหรือรับตัวขึ้นทำให้สูญเสียรูปทรงเมื่อรับประทาน เช่น ซูเฟลล์ (souffle) พุดดิ้ง ขนมปัง ซาวาริน อาหารจานหวานประเภทร้อน

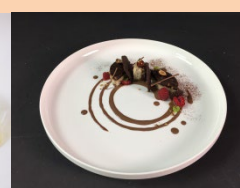


ซูเฟลล์ (souffle) เป็นขนมเค้กชนิดหนึ่งที่ตีกับไข่ขาว และส่วนผสมอื่น ๆ ด้วยการอบให้ฟูในถ้วยเซรามิค รับประทานคู่กับซอสผลไม้ หรือ ซอสช็อกโกแลต เป็นขนมที่ต้องการทานขณะร้อน หากปล่อยให้เย็นจะยุบตัว



ครีมบรูเล่ (cream brulee)

คือคัสตาร์ดชนิดหนึ่ง มีส่วนผสมของนมหรือครีม ทำให้ชั้นด้วยไข่และความร้อน เป็นขนมที่ไม่นำออกจากพิมพ์เสิร์ฟ แต่จะเสิร์ฟทั้งพิมพ์ (นภัสสรพี และ สวามินี, 2559) เมื่อขนมที่เข้าอบเซตตัวแล้ว จะนำออกมาโรยด้วยน้ำตาลทราย แล้วใช้เครื่องพ่นไฟ (torch) เผาหน้าขนมให้น้ำตาลทรายเป็นคาราเมล



เครปซูเซท (crepes suzette)

จานหวานที่มีชื่อเสียงของประเทศฝรั่งเศส เป็นเครปกับซอสส้มและใส่เหล้าแกรนด์มาเนียร์ ซึ่งเป็นเหล้าหวานกลั่นส้ม จะเสิร์ฟร้อน ๆ โดยนำแป้งเครปใส่ลงในกระทะที่เคี่ยวซอสส้มไว้ และทำการเฟลม (flambe) ด้วยบรั่นดี (ซัชชญา และ จารีก, 2558) การเฟลม คือการปรุงอาหารให้ไฟลุกท่วม โดยการราดเหล้าที่มีแอลกอฮอล์สูงเพื่อให้ไฟลุก ใช้ได้กับทั้งขนมหวานและของคาว



เริ่มช่วงที่ 2

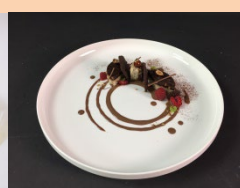
การประกอบอาหารจานหวานประเภทเย็น

ของหวานประเภทเนื้อครีม

ส่วนผสมที่นำมาทำเป็นเนื้อครีมและทำการแช่เย็นนั้น จุดประสงค์หลักคือเมื่อทำเสร็จแล้วเนื้อของครีมจะต้องจับตัวเป็นเนื้อเดียวกัน เนื้อต้องนุ่ม เมื่อรับประทาน รวมทั้งมีการปรุงแต่งรสชาติให้ดีขึ้นโดยการราดซอสต่าง ๆ ตกแต่งให้สวยงามด้วยซอส หรือผลไม้และอื่น ๆ



พานาคอตต้า (panna cotta)



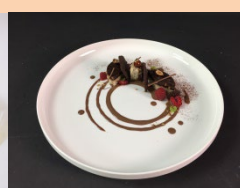
ของหวานประเภทผลไม้

ผลไม้เกือบทุกชนิดสามารถนำมาประกอบเป็นของหวานได้หลายรูปแบบรวมทั้งการรับประทานสดสด เช่น มะละกอ สับปะรด โดย การตัดเป็นชิ้นแช่เย็นนำออกเสิร์ฟ หรืออาจใช้วิธีการแช่กับน้ำเชื่อม หรืออาจเป็นผลไม้สดราดซอส เช่น บาวาเรียน หรือ ซาบายอนก็ได้

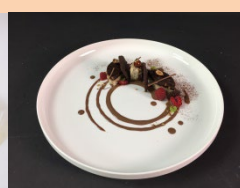


ขั้นตอนการทำซาบายอน

RMUTP



การเสิร์ฟผลไม้กับซาบายอน



เริ่มช่วงที่ 3

การประกอบอาหารจานหวานประเภทแช่แข็ง

ไอศกรีม และ เชอร์เบต

การทำไอศกรีมมีขั้นตอนคือ การเตรียมส่วนผสม การผสม การพาสเจอร์ไรซ์ การโฮมจีไนซ์ การทำให้เย็นและบ่ม การนำปั่นด้วยเครื่องปั่นไอศกรีม การบ่ม และการเสิร์ฟ ไอศกรีมมีหลายรสชาติและหลายรูปแบบ ปัจจุบันในร้านอาหารหรือภัตตาคาร จะซื้อเครื่องทำไอศกรีมไว้ทำหรับผลิตไอศกรีมเองซึ่งทำได้หลายแบบ และสะดวกไม่ต้องผ่านขั้นตอนมาก



ของหวานแช่แข็งชนิดต่าง ๆ

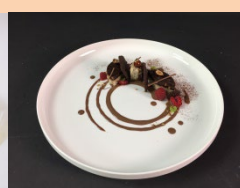
การทำของหวานประเภทแช่แข็งให้มีความหลากหลายนั้นขึ้นอยู่กับความคิดสร้างสรรค์ของพ่อครัวที่จะทำให้เกิดสิ่งที่แปลกใหม่สะดุดตา ผู้รับประทานในเรื่องของสีสันที่มีอยู่หลายสีในอันเดียวกัน รูปทรงที่แปลกตานั้นขึ้นอยู่กับชนิดของแม่พิมพ์ที่ใช้ที่มีรูปทรงแตกต่างกันทั้งกลมครึ่งวงกลมสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม วงแหวนรูปใบไม้หรืออื่น ๆ



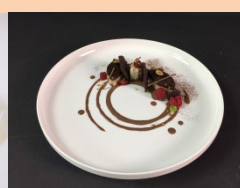
หรือการใช้ไอศครีมประกอบกับของหวานชนิดอื่นเช่นเนื้อเค้กใช้ในการทำรูปทรงต่าง ๆ หรือการประดับตกแต่งด้วยสิ่งของต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความสวยงามรวมทั้งรสชาติที่มีการใส่ครีมชนิดต่างๆซอสและอื่นๆเพื่อให้รสชาติดีขึ้นมีความอร่อยน่ารับประทาน (เกียรติศักดิ์, 2547)



เซมิเฟรสด์ ขนมหวานแข็งแข็งของประเทศอิตาลี



Baked Alaska



เริ่มช่วงที่ 4

ขั้นตอนการทำเครปซูเซท



1. ใส่น้ำตาลทรายและเนยลงในกระทะ



2. เคี้ยวน้ำตาลทรายและเนยให้เป็นคาราเมล



ขั้นตอนการทำเครปซูเซท



3. ใส่ส่วนผสมลงไป เคี่ยวไฟอ่อน ๆ



4. เคี่ยวน้ำส้มให้ระเหย จนซอสงวด





1. พับแป้งเครปเป็นรูปสามเหลี่ยม



2. วางลงในซอสจนครบ 4 แผ่น





3. ใส่เหล้ากลั่นส้มเพื่อเพิ่มความหอม



4. จัดเสิร์ฟ กับเนื้อส้ม และผิวส้มเชื่อม



การทำซอสสตรอเบอร์รี่ด้วยวิธีการปั่น



การใช้ซอสสตรอเบอร์รี่กับขนมหวาน



ข้อมูลติดต่อ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
E-Mail Sansanee.th@rmutp.ac.th

