

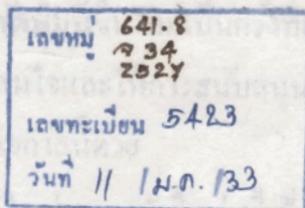
## สารบัญ

<b>บทที่ ๑</b>	<b>ประวัติความเป็นมาของอุตสาหกรรมขันมอญ</b>	<b>๑</b>
	อุตสาหกรรมขันมอญในสมัยโบราณ	๒
	อุตสาหกรรมขันมอญของทางด้านทะลุน้ำออก	๓
	อุตสาหกรรมขันมอญในประเทศไทย	๔
<b>บทที่ ๒</b>	<b>เครื่องมือและการปฏิบัติทั่วไปในการทำเบเกอรี่</b>	<b>๗</b>
	๑. เครื่องมือเครื่องใช้	๗
	๒. ความสำคัญของเครื่องมือ	๙
	๓. วิธีการและเทคนิคในการผลิตภัณฑ์	๑๕
	๔. ข้อพึงปฏิบัติในการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๑๗
<b>บทที่ ๓</b>	<b>วัตถุคินทรีย์ใช้ในการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</b>	<b>๒๓</b>
	๑. แป้ง	๒๓
	๒. น้ำ	๒๕
	๓. น้ำตาล	๒๗
	๔. เกลือ	๒๘
	๕. สีที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์ดูน่ารัก	๒๙
	๖. ไขมัน	๓๔
	๗. นม	๓๔
	๘. ไข่	๓๕
	๙. กลิ่นรสและเครื่องเทศ	๓๗
<b>บทที่ ๔</b>	<b>เทคนิคในการผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์</b>	<b>๔๕</b>
	ขั้นตอนในการปฏิบัติ	๔๕
	วิธีการทำโดยสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์	๕๖
	การสร้างสรรค์	๕๐

<b>บทที่ ๔ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้สต๊รี</b>	๔๕๔
ขันมบง	๔๕๔
ขันมบงหวาน	๔๕๓
โคนัก	๔๕๗
เด่นนิชเพสตรี	๔๖๓
<b>บทที่ ๕ กุณลักษณะและการเสื่อมเสียของขันมบง</b>	๔๗๔
คุณลักษณะของขันมบง	๔๗๔
การเสื่อมเสียของขันมบง	๔๗๐
ลักษณะพิเศษที่เกิดขึ้นกับขันมบง	๔๗๗
<b>บทที่ ๖ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ผงฟู</b>	๔๘๒
เค็ก	๔๘๒
โคนักเค็ก	๔๙๔
สูตรเค็กชนิดต่างๆ และไอกซิ่ง	๔๙๘
<b>บทที่ ๗ เพสตรี</b>	๕๐๒
พัฟเพสตรี	๕๐๒
พาย	๕๑๐
ครีมพัฟและเอแคลด	๕๑๗
<b>บทที่ ๘ กุ๊ก</b>	๕๒๑
<b>บทที่ ๙ สุขลักษณะและการจัดรูปงานเบเกอรี่</b>	๕๒๕
<b>ภาคผนวก</b>	
สูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๕๒๗
มาตราชั้งต่อหนึ่งถวายดวง	๕๒๗
มาตราชั้งต่อหนึ่งช้อนโต๊ะ	๕๒๐
การเปรียบเทียบส่วนมาตราชั้งดวง	๕๒๐
อุณหภูมิของเตาอบในระบบเซลเซียสและ Fahrn ไฮค์	๕๒๐
<b>บรรณานุกรม</b>	๕๒๓

# เบเกอรี่เทคโนโลยีเบองต์น์

(Basic Baking Science and Technology)



โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิตชนา แจ่มเมฆ  
อาจารย์ ดร. อรอนงค์ นัยวิกุล

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE  
สำนักงานสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002562



ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

(ส่วนลิขสิทธิ์)

ห้องสมุด ภาควิชาศาสตร์บิ๊ก