

สารบัญ

บทที่ 1	ประวัติความเป็นมาของอุตสาหกรรมขนมอบ	1
	อุตสาหกรรมขนมอบในสหรัฐอเมริกา	2
	อุตสาหกรรมขนมอบทางด้านตะวันออก	3
	อุตสาหกรรมขนมอบในประเทศไทย	3
บทที่ 2	เครื่องมือและการปฏิบัติทั่วไปในการทำเบเกอรี่	6
	1. เครื่องมือเครื่องใช้	6
	2. ความสำคัญของเครื่องมือ	8
	3. วิธีการและเทคนิคในการทำผลิตภัณฑ์	19
	4. ข้อพึงปฏิบัติในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	22
บทที่ 3	วัตถุดิบที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	25
	1. แป้ง	25
	2. น้ำ	31
	3. น้ำตาล	34
	4. เกลือ	36
	5. สิ่ง чтоช่วยให้ผลิตภัณฑ์ขึ้นฟู	37
	6. ไขมัน	44
	7. นม	50
	8. ไข่	55
	9. กลิ่นรสและเครื่องเทศ	59
บทที่ 4	เทคนิคในการทำผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์	61
	ขั้นตอนในการปฏิบัติ	62
	วิธีการทำโดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์	70
	การสร้างสูตร	74
บทที่ 5	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ยีสต์	78

สารบัญ

	ขนมปัง	78
	ขนมปังหวาน	85
	โดนัตยีสต์	104
	แดนนิชเพสตรี	110
บทที่ 6	คุณลักษณะและการเสื่อมเสียของขนมปัง	120
	คุณลักษณะของขนมปัง	120
	การเสื่อมเสียของขนมปัง	123
	ลักษณะผิดปกติที่เกิดขึ้นกับขนมปัง	130
บทที่ 7	ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ผงฟู	134
	เค้ก	134
	สูตรเค้กชนิดต่าง ๆ และไอซิง	161
	โดนัตเล็ก	165
บทที่ 8	เพสตรี	170
	พัฟเพสตรี	170
	พาย	185
	ซูเพสตรี	199
บทที่ 9	คุกกี้	204
บทที่ 10	สัญลักษณ์และการจัดโรงงานเบเกอรี่	210
	บรรณานุกรม	217
	ภาคผนวก	218
	บรรณานุกรม	222

ขอ

เบเกอร์เทคโนโลยีเบื้องต้น

(Basic Banking Science and Technology)

เลขหมู่	664.72
	9487
	2560
เลขทะเบียน	20374
วันที่	27 ก.ค. 2560

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิตธนา แจ่มเมฆ

ศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ นัยวิกุล

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ราคา 180 บาท

สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1

3