



## วิทยาลัยเทคโนโลยีชื่นชม ไทย-เยอรมัน สระบุรี

### ใบความรู้ วิชา เบเกอรี่

#### ทำความเข้าใจเกี่ยวกับเบเกอรี่

#### เบเกอรี่ (Bakery) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบ

##### ความเป็นมาของเบเกอรี่

เบเกอรี่เริ่มมีขึ้นในยุคหิน โดยชาวสวิสได้เป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดให้แตก ผสมน้ำ ทำให้สุกบนแผ่นหินเผาไฟ ได้อาหารเป็นแผ่น ช่างในเหนียวเหนอะหนะ นับเป็นขนมปังชนิดแรกของโลกเลยคะ และต่อมา ชาวอียิปต์ได้พัฒนาจากขนมปังที่เป็นก้อนแน่น ให้มาเป็นก้อนโปร่งฟูขึ้น ซึ่งมาจากที่ชาวอียิปต์หมักก้อนแป้งแล้วลืมหิ้งไว้ และได้นำมาผสมกับแป้งที่ทำใหม่เพื่อให้ขนมขึ้นฟู และชาวอียิปต์ยังได้นำดินเหนียวมาทำเป็นภาชนะเพื่อใช้ในการอบขนมแทนแผ่นหิน ซึ่งนั่นก็ถือว่าเป็นเตาอบชนิดแรกของโลก และเตาอบชนิดนี้ แบ่งเป็น 2 ชั้น คือ ชั้นล่างไว้ก่อไฟ ชั้นบนสำหรับอบขนม

ในสมัยกรีกได้พัฒนาการทำขนมปัง โดยปั้นเป็นก้อนกลมรี น้ำหนักก้อนละ 1 ปอนด์ และเปลี่ยนรูปแบบเตาอบเป็นลักษณะคล้ายรวงผึ้ง ซึ่งยังใช้ไม้เป็นเชื้อเพลิงเหมือนเดิม ต่อมาในสมัยโรมัน ก็มีการพัฒนาเทคโนโลยีการทำขนมปังเพิ่มขึ้น โดยสร้างเครื่องผสมซึ่งประกอบด้วยอ่างหินและพายไม้ และก็พัฒนามาเรื่อย จนถึงศตวรรษที่ 13 ชาวฝรั่งเศสได้บันทึกถึงความก้าวหน้าของการพัฒนาเครื่องทำขนม ชนิดของขนมปัง และเมื่อกลางศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมาอุตสาหกรรมขนมอบก็เริ่มเกิดขึ้น และมีการพัฒนาต่อเนื่อง

ในประเทศไทย ได้พบหลักฐานในปี พ.ศ. 2230 จากจดหมายเหตุของนักบวชชาวฝรั่งเศส เขียนรายงานเรื่องการซื้อแป้งสาลีมาทำขนมปังในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช

ปี พ.ศ.2399 จากรายงานของกัปตันเทอาเซนต์ แฮร์ริส ว่ามีการนำแป้งสาลีจากฮ่องกงเพื่อทำขนมปังสำหรับงานเลี้ยงในพระราชวังสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

## ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แบ่งออกได้ 7 กลุ่ม คือ

### 1. ขนมปัง Bread

ผลิตภัณฑ์หลักของเบเกอรี่ที่นิยมและเป็นอาหารหลักของชาวตะวันตก แบ่งตามปริมาณไขมันได้ 4 กลุ่มคือ

- ไขมันต่ำ 0 – 3% เช่น ขนมปังฝรั่งเศส, ฮาร์ดโรล ข้าวไรย์ และขนมปังผิวแข็งต่าง ๆ
- ไขมัน 4 – 8 % เช่น ขนมปังแซนวิส, อังกฤษ, โฮลวีท, แสมเบอร์เกอร์บัน, ฮอตดอกบัน, ขาไก่ เป็นต้น
- ไขมัน 9 – 15 % เช่น ขนมปังไส้ต่าง ๆ, ขนมปังเปิดหน้า, โดนัทยีสต์
- ไขมันสูง > 15% เช่น ขนมปังหวานต่าง ๆ, ลูกเกด, ผลไม้, มะพร้าว, เนยสด

ขบวนการผลิต 3 วิธีคือ

แบบขั้นตอนเดียว หมัก ใช้สารเร่ง (No-time dough) หมักใช้สารเร่ง (No-time dough)  
แบบ 2 ขั้นตอน Sponge & Dough หมัก 2 – 3 ชม.หมักข้ามคืน (Over night sponge)  
แบบต่อเนื่อง (Continuous process) สำหรับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่

### 2. เค้ก Cake

ผลิตภัณฑ์กลุ่มที่ 2 ที่นิยมใช้เป็นอาหารว่าง มีรูปแบบการตกแต่งสีสันทัน และชนิดมากมายตามแต่ช่างทำขนมจะคิดค้นขึ้นมา แบ่งออกได้ 3 กลุ่มคือ

**1 สเปนจ์เค้ก** เค้กที่มีองค์ประกอบหลัก 3 อย่าง คือ ไข่, น้ำตาล, แป้ง เค้กที่ขึ้นด้วยไข่อาศัยการตีจับอากาศ เช่น ขนมไข่, เค้กโรลต่าง ๆ , บัตเตอร์สเปนจ์เค้ก

**2 แบทเตอร์เค้ก** เค้กที่มีไขมันเพิ่มขึ้นมาอีกอย่างหนึ่งซึ่งช่วยให้เค้กมีความชุ่มฉ่ำขึ้น แบ่งออกตามวิธีทำได้หลายวิธี คือ - แบบตีครีม (Creaming Method) - แบบ 2 ขั้นตอน (Flour

Better Method) - แบบเบลนดิง (Blending Method) - แบบชั้นตอนเดียว (All - in Method)  
- แบบบัตเตอร์สปันจ์ (Butter Sponge Method)

**3 ชิฟฟอนเค้ก** เป็นเค้กที่ประยุกต์จาก 2 แบบแรกโดยการแยกไข่แดง - ไข่ขาว ลักษณะเค้กเนื้อเบา พู นุ่ม แต่อายุการเก็บจะสั้น

เค้กที่กล่าวมาทั้งหมดนี้สามารถเรียกชื่อได้หลายแบบตามองค์ประกอบ เช่น บัตเตอร์เค้กรสต่าง ๆ เนย, กาแฟ, ช็อกโกแลต, ใบเตย, มอคค่า เป็นต้น ขนมไข่, แยมโรล, ครีมโรล, ชิฟฟอนเค้ก, คัสตาดเค้ก, อฟไซด์ดาวน์เค้ก, แพนชีเค้ก, เค้กผลไม้, เค้กชอคโกแลต, บราวน์, เค้กกล้วยหอมล, เค้กหน้ามะพร้าว, เค้กหน้าฝอยทอง, เค้กท็อปปี้, เค้กเผือก, มาม่อน, เค้กเม็ดแดง เป็นต้น

### 3. พายชั้น Puff Pastry

ขนมอบซึ่งขึ้นเป็นชั้นๆ เกิดจากชั้นของเนยที่แทรกตัวอยู่ในชั้นของแป้ง เมื่ออบด้วยอุณหภูมิสูงๆ จะเกิดแรงดันไอน้ำทำให้ขนมพองตัวขึ้น สิ่งสำคัญในการทำพายชั้นคือ เพรสตรี้มาร์การีน ซึ่งจะมีคุณสมบัติพิเศษ เรียกว่า plasticity ทำให้เป็นแผ่นบางๆ ได้

ขนมอบประเภทนี้จะมีทั้งไส้คาวและหวาน และสามารถทำรูปร่างได้หลายๆ แบบตามชอบ เช่น พายไก่, พายเนื้ล, พายไส้กรอก, พายหมูแดง, พายสับปะรด, พายมะพร้าว ฯลฯ

### 4. เตนนิสครัวซอง Danish Croissant

เป็นขนมอบที่นำเอาขนมปังกับพายชั้น มาประยุกต์เข้าด้วยกัน ดังนั้นลักษณะของขนมจะขึ้นด้วยยีสต์และชั้นของเนยที่อยู่ข้างในคล้ายๆ รังผึ้ง สามารถทำได้หลายรูปแบบ และไส้ต่างๆ กัน

### 5. ซอร์ตโด, คุกกี้, พายร่วน และทาร์ท Short Dough, Cookies, Pies & Tarts

เป็นกลุ่มขนมซึ่งมีลักษณะของแป้งคล้ายคลึงกัน คือจะร่วน, กรอบ

1. ซอร์ตโด - ส่วนใหญ่จะใช้ประกอบกับขนมชนิดอื่นๆ เช่นรองชั้นล่างเค้ก
2. คุกกี้ - แบ่งได้ 3 กลุ่มใหญ่ๆ - คุกกี้บีบ (Press Cookies) ลักษณะฟูเบา อาศัยการตีขึ้นฟูของเนย และน้ำตาล เช่น คุกกี้เนย, กาแฟ, ใบเตย เป็นต้น - คุกกี้แช่เย็น (Frozen Cookies) ลักษณะกรอบแข็ง นิยมเติมถั่ว, ผลไม้แห้งต่างๆ ผสมด้วย เช่น คุกกี้ถั่ว, คุกกี้ผลไม้, คุกกี้แพนชี

เป็นต้น - คุกกี้หยอด (Drop Cookies) ลักษณะคุกกี้จะแบน, กรอบ, หวาน เช่น คุกกี้เนยแข็ง, คุกกี้อัลมอนต์

3.พายร่วน / ทาร์ต จะมีทั้งหน้าเปิดและหน้าปิด ปกติพายจะมีชั้นใหญ่ ส่วนทาร์ต จะมีชั้นเล็กและไส้หวาน

#### 6. ซูเพสต์ เอแคลร์ Choux paste Aklare

ขนมอบที่มีลักษณะเป็นโพรงภายใน เกิดจากการอบมีแรงดันไอน้ำ มีส่วนผสมของ แป้ง, ไข่มัน, น้ำ, ไข่ ที่ทำให้แป้งสุกตัวก่อนอบ มีหลายรูปแบบ และไส้หลายๆ ชนิด

#### 7. ครีมคัสตาด ไส้ขนมต่างๆ

เป็นผลิตภัณฑ์กลุ่มสุดท้ายที่ไม่สามารถแยกอยู่ในกลุ่มใดๆ ได้ เช่น คาราเมลคัสตาด, มูส เป็นต้น