

# ขนมหวานจากน้ำเต้าหู้

## Soy Dessert

รัชนิกร ไบรัก ,ดวงหทัย ศรีเด่น ,วันวิษา สุราทิพย์ ,อัษฎนรา กันทะยะ<sup>1</sup> ,กิตติศักดิ์ จิตตะคาม<sup>2</sup> ,กนกภรณ์ คุรุฑาพันธ์<sup>3</sup>  
สาขาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
39 หมู่ 1 ถนนรังสิต - นครนายก อ. ธัญบุรี จ. ปทุมธานี 12110

สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ 21/100 ถนน สาทรใต้ แขวง ทุ่งมหาเมฆ เขต สาทร กรุงเทพมหานคร 10120

### บทคัดย่อ

การเหลือทิ้งของน้ำเต้าหู้ในแต่ละวันของห้องอาหาร อาหารที่เสียส่วนใหญ่ของโรงแรมมาจากอาหารสดเช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และ ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มจากการปฏิบัติงานสหกิจคณะผู้จัดทำพบว่า การเหลือของน้ำเต้าหู้ทำให้สิ้นเปลืองต้นทุนของสถานประกอบการผู้จัดทำจึงคิดหาวิธีประหยัดเพื่อลดต้นทุนของโรงแรมโดยใช้วิธีการนำน้ำเต้าหู้มาแปรรูปเป็นของหวานที่บริการแก่แขกของห้องอาหาร เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้า และช่วยลดต้นทุนในส่วนของการผลิตอาหาร

### 1. บทนำ

โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ ก่อตั้งเมื่อวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 1459 Banyan Tree Bangkok เป็นโรงแรม 5 ดาวใจกลางกรุงเทพมหานคร ที่เป็นโรงแรมที่สูงและมีความหรูหราโดยผสมผสานสถาปัตยกรรมของไทยและความทันสมัยเข้าไว้ด้วยกันได้อย่างลงตัว ทั้งด้านตัวอาคารและห้องพักพร้อมทั้งวิวเมืองและวิวแม่น้ำเจ้าพระยา มีห้องอาหาร ห้องพักและห้องสวีทที่กว้างขวาง Banyan Tree Bangkok ตั้งอยู่ในย่านธุรกิจหลักและย่านสถานทูตบนถนนสาทรในตัวเมืองกรุงเทพฯ ห่างจากสถานีรถไฟฟ้าใต้ดินลุมพินีและสวนลุมไนท์บาซ่า

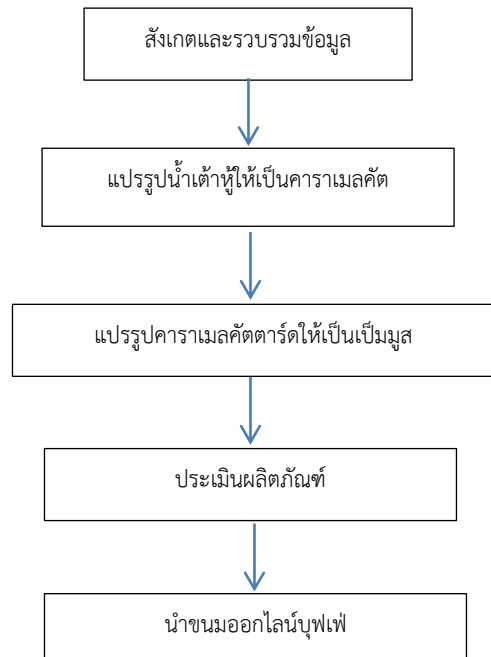
ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาครั้งนี้ผู้ปฏิบัติได้สังเกตเห็นว่าน้ำเต้าหู้ที่เหลือจากไลน์บุฟเฟ้ออาหารเช้าของห้องอาหาร ร่มไทร มาทำการตัดแปลงเพื่อลดต้นทุนของสถานประกอบการและช่วยเพิ่มมูลค่าของน้ำเต้าหู้โดยการนำน้ำเต้าหู้มาแปรรูปเป็นขนมชนิดใหม่ คือ คาราเมลคัสตาส และมูสคาราเมลคัสตาส และคาดหวังว่าการปฏิบัติงานในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อสถานประกอบการต่อไป

### 2. หลักการและเหตุผล

โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ (Banyantree Bangkok) เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว การบริการในห้องอาหารของโรงแรมต้องรองรับแขกเป็นจำนวนมากการสั่งวัตถุดิบมาเพื่อใช้ในการประกอบอาหารต้องมีการบริหารจัดการที่ดีมีการคำนวณปริมาณที่นำมาใช้อย่างเหมาะสมแต่อย่างไรก็ตามการสั่งวัตถุดิบให้พอดีต่อการใช้เป็นเรื่องยาก เนื่องจากไม่สามารถทราบจำนวนผู้เข้ามาใช้บริการที่แน่นอนได้ การสั่งซื้อวัตถุดิบส่วนใหญ่ของ

โรงแรมนิยมนำเข้ามาในปริมาณมากและในแต่ละวันมีวัตถุดิบที่เหลือใช้จำนวนมาก น้ำเต้าหู้ก็เป็นอีกหนึ่งวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารและเหลือทิ้งอยู่ทุกวัน ซึ่งทางผู้จัดทำเล็งเห็นถึงประโยชน์ของน้ำเต้าหู้ การบริโภคน้ำเต้าหู้สามารถช่วยลดน้ำตาลในเลือด ลดไขมัน ลดความดันโลหิตสูง บำรุงสมอง เสริมภูมิคุ้มกัน ป้องกันมะเร็ง ชะลอวัย ผู้จัดทำจึงได้มีความคิดที่จะค้นหาสูตรขนมแบบใหม่ขึ้น ขนมหวานที่เป็นมากกว่าขนมหวานคือขนมหวานที่มีประโยชน์ เพราะส่วนใหญ่แล้วขนมหวานนั้นจะเป็นอาหารที่มีแคลอรีค่อนข้างสูงจึงได้คิดว่าจะทานขนมหวานอย่างไรให้ดีต่อสุขภาพผู้จัดทำตระหนักถึงประโยชน์อันมากมายของน้ำเต้าหู้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบที่เหลือใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดจึงจัดทำโครงการนี้ขึ้น

### 3. วิธีการดำเนินงาน



- นางสาวรัชนิกร ไบรัก นางสาวดวงหทัย ศรีเด่น นางสาววันวิษา สุราทิพย์ นางสาวอัษฎนรา กันทะยะ สาขาการโรงแรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- คุณ กิตติศักดิ์ จิตตะคาม แผนก Learning Officer โรงแรมบันยันทรี กรุงเทพฯ
- อาจารย์กนกภรณ์ คุรุฑาพันธ์ สาขาวิชา การโรงแรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี

#### วัตถุดิบและอัตราส่วนที่ใช้ในการทำคาราเมลคัตตาร์ด

1. น้ำเต้าหู้	500	กรัม
2. ไข่ไก่	4	ฟอง
3. น้ำตาลทรายขาว	100-150	กรัม
4. กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
5. น้ำตาลสำหรับทำคาราเมล		

#### วัตถุดิบและอัตราส่วนที่ใช้ในการทำมูสคาราเมลคัตตาร์ด

(รสดั้งเดิม)

- คาราเมลคัตตาร์ดปั่น	100	กรัม
- วิปปิ้งครีม	300	กรัม
- เจลาตินแผ่น	2	แผ่น

(รสชาเขียว)

- มูสคาราเมล	100	กรัม
- ชาเขียว	50	กรัม
- เจลาตินแผ่น	1	แผ่น

(รสชาไทย)

- มูสคาราเมล	100	กรัม
- ชาไทย	50	กรัม
- เจลาตินแผ่น	1	แผ่น

(รสกาแฟ)

- มูสคาราเมล	100	กรัม
- กาแฟ	40	กรัม
- เจลาตินแผ่น	1	แผ่น

(รสช็อกโกแลต)

- มูสคาราเมล	100	กรัม
- ช็อกโกแลต	50	กรัม
- เจลาตินแผ่น	1	แผ่น

#### วิธีการทำคาราเมลคัตตาร์ด

1. ละลายน้ำตาลทรายให้เป็นสีคาราเมลแล้วทำใส่ลงพิมพ์
2. ตอกไข่ไก่ผสมกับกลิ่นวานิลลา อุณหภูมิเต้าหู้เติมน้ำตาลทราย
3. นำส่วนผสมของน้ำเต้าหู้เทลงในส่วนผสมของไข่ประมาณ 2 ส่วน 3 และนำส่วนผสมของไข่เทกลับไปในส่วนผสมของน้ำเต้าหู้
4. กรองเนื้อคัตตาร์ด และเทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้
5. นำเข้าเตาอบโดยการหล่อน้ำไว้ด้านล่าง ใช้อุณหภูมิ 170 – 180 องศา เป็นเวลา 1 ชั่วโมง

#### วิธีการทำมูสคาราเมลคัตตาร์ด

(รสดั้งเดิม)

1. นำคาราเมลคัสตาไปปั่น และตีวิปปิ้งครีมจนตั้งยอด
2. นำเจลาตินแช่ในน้ำเย็นให้นุ่ม และนำเจลาตินไปอุ่นให้ละลาย
3. นำส่วนผสมทั้ง 3 อย่างมาผสมกัน
4. ตักใส่ถ้วย และนำไปแช่เย็น ให้ขนมเซตตัว

(รสชาเขียว)

1. ละลายผงชาเขียว
2. นำมูสคาราเมลคัตตาร์ดมาผสมกับกาแฟและผสมเจลาติน
3. ตักใส่ถ้วย และนำไปแช่เย็น ให้ขนมเซตตัว

(รสชาไทย)

1. ละลายผงชาไทย
2. นำมูสคาราเมลคัตตาร์ดมาผสมกับกาแฟและผสมเจลาติน
3. ตักใส่ถ้วย และนำไปแช่เย็น ให้ขนมเซตตัว

(รสกาแฟ)

1. ละลายผงกาแฟ
2. นำมูสคาราเมลคัตตาร์ดมาผสมกับกาแฟและผสมเจลาติน
3. ตักใส่ถ้วย และนำไปแช่เย็น ให้ขนมเซตตัว

(รสช็อกโกแลต)

1. ละลายช็อกโกแลต
2. นำมูสคาราเมลคัตตาร์ดผสมกับช็อกโกแลตและผสมเจลาติน
3. ตักใส่ถ้วย และนำไปแช่เย็น ให้ขนมเซตตัว

#### 4. ผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงานการทำขนมหวาน คาราเมลคัตตาร์ดและมูสคาราเมลคัตตาร์ดได้บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่ตั้งไว้เป็นอย่างดี คือสามารถนำน้ำเต้าหู้ซึ่งเป็นวัตถุดิบเหลือใช้มาสร้างสรรค์ผลงานให้เกิดประโยชน์ สามารถนำชิ้นงานนี้มาใช้ในการออกไลน์บุฟเฟ่ต์ของห้องอาหาร

#### 5. สรุปผล

จากการทดลอง สามารถนำขนมที่ได้จากการแปรรูปของน้ำเต้าหู้มาออกไลน์บุฟเฟ่ต์ของห้องอาหารได้จริงและลดต้นทุนในการซื้อนมสดมาประกอบการทำขนมอีกด้วยทั้งนี้มูสจากน้ำเต้าหู้เป็นที่ยอมรับจากแขกที่เข้ามารับประทานอาหารในห้องอาหารรมัไพร

#### ข้อเสนอแนะในการจัดทำโครงการ

1. ปรับแต่งกลิ่นของขนมให้มีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้น
2. ควรมีความหลากหลายของรสชาติขนม
3. ควรจัดตกแต่งผลิตภัณฑ์ขนมให้ดึงดูดน่ารับประทานมากขึ้น

#### 7. กิตติกรรมประกาศ

โครงการฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือของอาจารย์กนกภรณ์ ครูฑาพันธ์ อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ ซึ่งท่านได้ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็นต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำโครงการ อีกทั้งยังช่วยแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างการทำโครงการอีกด้วย ขอขอบคุณ คุณกิตติศักดิ์ จิตตะคาม สำหรับข้อแนะนำและความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านในการทำโครงการ นอกจากนี้ขอขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ทำให้โครงการนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

## เอกสารอ้างอิง

- [1]อภิพรธณ พุกภักดี. 2546. พืชทองของไทย. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- [2]Health & Cuisine Kitchin. 2547. งานอร่อยจากถั่วเหลือง เต้าหู้ เต้าเจี้ยว มิโสะ (หน้า15). กรุงเทพฯ : ครีwb้านและสวน,
- [3]ฉวรา เปลี่ยนบุญเลิศ. 2551. Dessertsของหวานสไตล์ยุโรปและอเมริกัน. (พิมพ์ครั้งที่1). (หน้า54). กรุงเทพฯ: แสงดา,
- [4]วราพา สัตยบุตร. 2551. ขนมไม่อบ. (หน้า9-10). กรุงเทพฯ : อมรินทร์ Cuisine,
- [5]CHAYAPUNN.“BanyanTreeHotel&Resorts.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: [http:// www.banyantree-singapore.blogspot.com/](http://www.banyantree-singapore.blogspot.com/), 2011. ( วันที่ค้นข้อมูล24 :กรกฎาคม2559)
- [6]The Priceline Group. “Banyan Tree Bangkok” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: [http:// www.booking.com/hotel/th/banyan-tree-bangkok](http://www.booking.com/hotel/th/banyan-tree-bangkok), 1996. (วันที่ค้นข้อมูล : 26เมษายน2559)
- [7] “บ้านน้ำเต้าหู้,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.soymilkmakeeasy.com>, 2012. (วันที่ค้นข้อมูล : 17 กรกฎาคม2559)
- [8] “Lovefitt.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.lovefitt.com/diet-menu/>, 2013. (วันที่ค้นข้อมูล : 2 เมษายน2559)

## ประวัติผู้เขียนบทความ



นางสาวรัชนิกร ไบรัก  
ปริญญาตรี สาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
38/1 หมู่ 7 ตำบลภาชี อำเภอกาชี  
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13140  
086 8485880



นางสาวดวงหทัย ศรีเต๋น  
ปริญญาตรี สาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
191/40หมู่1 ตำบลบางรักพัฒนา  
อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110  
094 5494939



นางสาววันวิสา สุราทิพย์  
ปริญญาตรี สาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
66/316 หมู่2 หมู่บ้านแสงตะวัน ตำบลบึงนารางค์  
อำเภอธัญบุรีจังหวัดปทุมธานี 12110  
096 6565334



นางสาวอัญนรา กันทะยะ  
ปริญญาตรี สาขาวิชาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี  
161/51 หมู่6 หมู่บ้านอารียา ตำบลละหาร อำเภอบาง  
บัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110  
096 9078448