

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 กฎการสมดุลเค้กที่มีไขมันเป็นหลัก	11
2.2 สูตรสมดุลของเค้กที่มีไขมันเป็นส่วนผสมหลัก	11
2.3 องค์ประกอบทางเคมีของแป้งสาลี	26
2.4 องค์ประกอบของไข่สด	29
3.1 แสดงสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการผลิตเค้กเนยสด จำนวน 3 สูตร	50
3.2 แสดงสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการผลิตมัฟฟิน จำนวน 3 สูตร	51
3.3 แสดงสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการผลิตคุกกี้คอร์นเฟลกส์ จำนวน 3 สูตร	52
3.4 แสดงสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการผลิตคุกกี้เนยสด จำนวน 3 สูตร	53
3.5 แสดงสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการผลิตคุกกี้แซ่เย็น จำนวน 3 สูตร	54
3.6 แสดงสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการผลิตขนมปังเนยสด จำนวน 3 สูตร	55
3.7 แสดงสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการผลิตขนมปังโฮลวีท จำนวน 3 สูตร	56
3.8 แสดงสูตรพื้นฐานที่ใช้ในการผลิตเปลือกพายร่วน จำนวน 3 สูตร	57
4.1 ค่าเฉลี่ยสูตรพื้นฐานของเค้กเนยสด จำนวน 3 สูตร	59
4.2 ค่าเฉลี่ยสูตรพื้นฐานของมัฟฟิน จำนวน 3 สูตร	60
4.3 ค่าเฉลี่ยสูตรพื้นฐานของคุกกี้คอร์นเฟลกส์ จำนวน 3 สูตร	61
4.4 ค่าเฉลี่ยสูตรพื้นฐานของคุกกี้เนยสด จำนวน 3 สูตร	62
4.5 ค่าเฉลี่ยสูตรพื้นฐานของคุกกี้แซ่เย็น จำนวน 3 สูตร	62
4.6 ค่าเฉลี่ยสูตรพื้นฐานของขนมปังเนยสด จำนวน 3 สูตร	63
4.7 ค่าเฉลี่ยสูตรพื้นฐานของขนมปังโฮลวีท จำนวน 3 สูตร	63
4.8 ค่าเฉลี่ยสูตรพื้นฐานของเปลือกพายร่วน จำนวน 3 สูตร	64
4.9 องค์ประกอบทางเคมีของแป้งมะพร้าวและแป้งสาลี	66
4.10 ค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสด	67
4.11 ค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์มัฟฟิน	69
4.12 ค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์คุกกี้คอร์นเฟลกส์	71
4.13 ค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด	73
4.14 ค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์คุกกี้แซ่เย็น	74
4.15 ค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์ขนมปังเนยสด	76

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.16 ค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลวีท	78
4.17 ค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์เปลือกพายร่วน	80
4.18 องค์ประกอบทางเคมีของเค้กเนยสดสูตรพื้นฐานและ เค้กเนยสดที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว	83
4.19 องค์ประกอบทางเคมีของมัฟฟินสูตรพื้นฐานและ มัฟฟินที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว	84
4.20 องค์ประกอบทางเคมีของคุกกี้คอร์นเฟลกส์สูตรพื้นฐานและ คุกกี้คอร์นเฟลกส์ที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว	85
4.21 องค์ประกอบทางเคมีของคุกกี้เนยสดสูตรพื้นฐานและ คุกกี้เนยสดที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว	86
4.22 องค์ประกอบทางเคมีของคุกกี้แช่เย็นสูตรพื้นฐานและ คุกกี้แช่เย็นสดที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว	87
4.23 องค์ประกอบทางเคมีของขนมปังเนยสดสูตรพื้นฐานและ ขนมปังเนยสดที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว	88
4.24 องค์ประกอบทางเคมีของขนมปังโฮลวีทสูตรพื้นฐานและ ขนมปังโฮลวีทที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว	89
4.25 องค์ประกอบทางเคมีของเปลือกพายร่วนสูตรพื้นฐานและ เปลือกพายร่วนที่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งมะพร้าว	90