

เอกสารเชิงแนวคิดผลงานนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และงานสร้างสรรค์  
ในการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครบรอบ 15 ปี มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์  
วันศุกร์ที่ 26 พฤศจิกายน 2564



## เค้กฝอยทอง

นำทิพย์ ขาสิริ, ธัญญา ณะทองก้อน, ณัฐศิษย์ สิ้นพิบูลย์, ธราดล ใจรักษา

วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมล ศรียาน

[namthip180545@gmail.com](mailto:namthip180545@gmail.com), 093-3253039, [thananyanetty@gmail.com](mailto:thananyanetty@gmail.com), 088-2484341

### จุดเด่น

ฝอยทองไม่หวานมาก ไม่แฉะ เนื้อเค้กนุ่ม พู เบา ละมุนลิ้น ใช้เป็นของขวัญของฝากในโอกาสต่าง ๆ เช่น วันเกิด หรือใช้เป็นอาหารว่าง ที่สำคัญฝอยทองเป็นมรดกทางวัฒนธรรมโดยนำเอาขนมไทยกับขนมฝรั่งรวมเข้าด้วยกันอย่างกลมกล่อม

### ความคิดสร้างสรรค์

เป็นการรวมขนมไทยกับขนมฝรั่งเข้าด้วยกัน สามารถทำได้หลายหลายรูปแบบ ได้แก่ เค้ก วันเกิด คัพเค้ก เค้กฝอยทองลาวา เค้กฝอยทองเจ้าหญิง เนื้อเค้กใช้ส่วนผสมตามธรรมชาติ ได้แก่ ดอกอัญชัญ สดอเบอร์รี่ กุหลาบ และมะลิ สามารถออกแบบได้ตามความต้องการ

### ประโยชน์ใช้สอย

เค้กฝอยทองเหมาะสำหรับเป็นของขวัญ ของฝาก ในโอกาสวันเกิด ใช้เป็นของว่างระหว่างมือ หลากหลายรสชาติ เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะสาว ๆ และเด็ก ๆ ซึ่งการรับประทานเค้กฝอยทองจะทำให้เกิดพลังงานแก่ร่างกาย เพราะมีส่วนผสมของแป้ง น้ำตาล ไข่ และนม ซึ่งเป็นสารอาหารที่สร้างเซลล์เนื้อเยื่อให้กับร่างกาย เนย ไขมัน ให้สารอาหารช่วยทำให้ผิวพรรณสดใสขึ้น

### วัสดุใกล้ตัว

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเค้กฝอยทอง มีดังนี้ แบบพิมพ์ ถาดอบ ตู้อบ กระดาษรอง เครื่องปั่น เครื่องตีไข่ ที่ร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง ชามผสม พาย พลาสติคแรป ตู้อุ่น และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำ

### การนำไปขยายเชิงพาณิชย์

ได้ทำเค้กฝอยทองแจกเพื่อนนักเรียน และอาจารย์ ผลปรากฏว่าได้รับความนิยมอย่างมาก ได้รับคำแนะนำจากอาจารย์ และเพื่อนนักเรียนให้นำไปจำหน่าย



Specification : ไข่ขาว และไข่แดง 4 ฟอง (เบอร์ 1)