



ข่าวประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5005 ภายใน 5666
โทรศัพท์/โทรสาร 0-2258-0311

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ข่าวสด ฉบับประจำวันศุกร์ที่ 27 เดือนเมษายน พ.ศ.2550 หน้า 23

ศูนย์สารสนเทศและการประชาสัมพันธ์ ได้จัดระบบข่าวสิ่งพิมพ์ สนใจดูที่ได้ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ผู้เชี่ยวชาญเผยปัจจัยเปิดร้าน"เบเกอรี่"



ดร.อรัญญา มิ่งเมือง อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (มศว) กล่าวถึงการจัดโครงการอบรมเบเกอรี่ ที่ทำต่อเนื่องมาเป็นปีที่ 9 ว่า การเข้ามาอบรมเบเกอรี่เพื่อทำเป็นอาชีพเสริม จำเป็นต้องเรียนรู้ในวิธีการต่างๆ มากมาย เช่น แหล่งซื้อ เครื่องมืออุปกรณ์วัตถุดิบอุปกรณ์ต่างๆ และแม้ว่าเรามีแหล่งซื้อของในราคาย่อมเยาแล้ว แต่สิ่งหนึ่งที่ต้องเรียนรู้ก็คือ เบเกอรี่ที่ทำนั้นต้องดีและมีคุณภาพด้วยจึงจะขายได้ คนที่จะเข้า

สู่เส้นทางการทำเบเกอรี่เป็นอาชีพ ต้องทำให้อร่อยและเหมือนกันทุกครั้งที่ทำ ฝีมือต้องสม่ำเสมอทุกครั้ง ต้องคุมฝีมือให้นิ่ง นอกจากนั้นต้องมีเงินทุนเพียงพอ การจะเปิดร้านเบเกอรี่ ต้องใช้เงินจำนวนหนึ่งและต้องมากพอที่จะซื้อวัสดุอุปกรณ์ ต้องมีสถานที่ ดั่งนั้นเราต้องรู้ตัวเองว่าจะเปิดร้านเบเกอรี่ขนาดไหน จะทำเค้กก้อนละ 5 บาท หรือทำเค้กก้อนละ 30 บาท หรือก้อนละ 300 บาท ขึ้นอยู่ที่เราจะเป็นคนกำหนด การเลือกทำเลก็มีผลถึงผู้บริโภคหรือผู้ซื้อ ต้องรู้ว่า จะทำขายใคร คนซื้อกลุ่มไหน จะทำขายคนไหนหมู่บ้านหรือย่านคนทำงาน ปัจจัยเหล่านี้มีผลต่อการเข้าสู่เส้นทางอาชีพเปิดร้านเบเกอรี่แทบทั้งสิ้น

ดร.อรัญญา กล่าวต่อว่า การทำอาหารหรือขนมต้องมีเทคนิค รู้จักสังเกต และต้องเข้าใจเรื่องของวิทยาศาสตร์ด้วย รู้ว่าถึงจุดที่เหมาะสมแล้วต้องทำอะไรต่อไป หากรอหรือใช้เวลายาวขึ้น เนื้อแป้งจะเปลี่ยนไปทันที หรือการตีไข่ให้ไข่ขาวตั้งเป็นยอดขึ้นมานั้นจะอย่างไร สิ่งเหล่านี้ถือเป็นเทคนิคหรือความสามารถเฉพาะตัวแทบทั้งสิ้น ต้องฝึกฝนทำบ่อยๆ ลงมือทำจริงและต้องทำหลายครั้ง เรื่องการทำอาหารหรือขนมนี้เป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ ต้องมีทั้งศิลปะและวิทยาศาสตร์ควบคู่กันไป ต้องจำไว้ว่าการทำอะไรนั้นไม่ใช่สักแต่ว่าทำได้ ต้องดูเรื่องรสชาติ ความสวยงามด้วย สำหรับผู้ที่สนใจจะเข้ามาอบรมในรุ่นต่อไป โทร.สอบถามได้ที่หมายเลข 0-2664-1000 ต่อคณะวิทยาศาสตร์

หน้า 23