

โปรแกรมคู่มือทำ Bakery

A photograph of a bakery display. In the foreground, there are several wooden trays filled with various pastries, including croissants, danishes, and small tarts. Some pastries are topped with fruit or cream. In the background, there are more trays, including one with large, rustic loaves of bread. A large, semi-transparent orange circle is overlaid in the center of the image, containing the text "SF. Bakery".

SF. Bakery

ที่มาของแนวคิด

เนื่องจากผู้ทำมีความชอบในการทานขนม และ เล็งเห็นว่าคู่มือการทำขนมบางส่วนนั้นยังคงอยู่ในรูปแบบของหนังสือ ซึ่งในการค้นหาสูตรนั้นจำเป็นต้องค้นหาตามหน้าหนังสือตามที่ สารบัญ ระบุไว้ ดังนั้นจึงมีความคิดที่จะพัฒนาโปรแกรมที่สามารถค้นหาคู่มือการทำขนมด้วย ชื่อ ของขนม ตามที่มีอยู่ในฐานข้อมูลของโปรแกรม เพื่อความสะดวกในการค้นหาสูตรการทำขนมได้สะดวกยิ่งขึ้น และผู้ใช้งานสามารถเพิ่มหรือแก้ไขสูตรขนมที่ตัวเองคิดค้นขึ้นได้เช่นกัน



หน้าที่และการทำงาน

เลือกการทำงานของโปรแกรม

ค้นหาสูตร , เพิ่มสูตร หรือแก้ไขสูตร



ค้นหาสูตรขนม จาก ชื่อ ที่ **user input** เข้ามา
ในโปรแกรม และแสดงสูตรขนมจากฐานข้อมูล

User สามารถแก้ไขข้อมูลสูตรขนมที่มีอยู่ใน
ฐานข้อมูล



User สามารถเพิ่มข้อมูลสูตรขนมที่ต้องการได้
และบันทึกลง ฐานข้อมูล ได้

หน้าต่างโปรแกรม

เลือกการทำงานของโปรแกรม (1. ค้นหาสูตร 2. แก้ไขสูตร 3. เพิ่มสูตร): 1

ชื่อขนมที่ต้องการหาสูตร: บราวนี่

สูตรขนมที่ต้องการ: บราวนี่

- เนยจืด 140 กรัม
- ช็อกโกแลต 53-60% 165 กรัม
- ไข่ไก่ (ไข่หนัก 60 กรัมต่อฟอง) 2 ฟอง
- น้ำตาลทราย 180 กรัม
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 75 กรัม
- ผงโกโก้ 15 กรัม
- เกลือนิดหน่อย



1. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ใช้ถาดอบขนาด 26.5 x16 ซม. และรองกระดาษไข
2. ต้มน้ำร้อนใส่หม้อ
3. นำเนย และช็อกโกแลตใส่ในอ่างผสม นำอ่างผสมไปวางบนหม้อน้ำร้อน รอให้เนยและช็อกโกแลตละลาย พักไว้
4. นำไข่ไก่ และน้ำตาลมาใส่ในอ่างผสม และตีให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมเนยและช็อกโกแลตที่ละลายแล้วลงไป คนผสมให้เข้ากัน ผสมอย่าให้นานเกิน 30 วินาที เพราะจะทำให้บราวนี่ไม่ขึ้นหน้าฟิล์ม
5. นำแป้ง ผงโกโก้ และเกลือมาร่อน แล้วนำไปใส่ในอ่างผสมของไข่ คนผสมให้เข้ากัน เทใส่ในถาดที่เตรียมไว้ นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส อบประมาณ 20-25 นาที เมื่ออบสุกแล้ว รอให้เย็นตัว แล้วนำเข้าช่องแช่แข็ง ประมาณ 1 ชั่วโมงก็จะสามารถนำมาตัดเสิร์ฟได้

แผนการทำงาน

วันที่	รายละเอียด	ผู้รับผิดชอบ
14/09/2563	คิดหัวข้อโปรเจค และ คิดการทำงานของโปรแกรมเบื้องต้น และ มอบหมายหน้าที่ให้สมาชิกในกลุ่ม	สมาชิกในกลุ่ม
15/09/2563	นำเสนอโปรเจค	สมาชิกในกลุ่ม