

CHOCOLATE CHIP

cookies

Lesson : Chocolate Chip Cookies 101

ช็อกโกแลตชิพคุกกี เป็นคุกกี้ที่จัดอยู่ในประเภท Drop Cookie (Drop สื่อถึงการหยอด) หมายความว่าแป้งโดของคุกกี้ประเภทนี้มีลักษณะที่ไม่แข็งและไม่เหลวเกินไป สามารถใช้ช้อนตักหยอดลงบนถาดอบเพื่ออบได้

ประวัติที่มา



ช็อกโกแลตชิพคุกกี เกิดในสหรัฐอเมริกาในปี 1937 โดย นาง Ruth Graves Wakefield เจ้าของ Toll House Inn รัฐ Massachusetts ซึ่งก็มีบางเรื่องราวเล่าว่า สูตรนี้เกิดขึ้นจากความบังเอิญโดยความตั้งใจที่จะทำคุกกี้รสช็อกโกแลต แต่ในเวลานั้นช็อกโกแลตแบบที่ใช้ผสมในเนื้อคุกกี้ (Baking Chocolate) หาย ก็เลยนำ Semi Sweet Chocolate มาสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงไปแทนแป้งคุกกี้โดแทน ด้วยความตั้งใจว่าช็อกโกแลตจะละลายผสมกับเนื้อคุกกี้ แต่ปรากฏว่าช็อกโกแลตดันไม่ละลาย ยังคงรูปกระจายอยู่ในเนื้อคุกกี้ ซึ่งนั่นก็เป็นจุดเริ่มต้นที่มาของ Chocolate Chip Cookies

(สูตรนี้จะไม่ใช่สูตรที่เราใช้ในบทเรียนของเรา สำหรับผู้ที่สนใจสามารถหาสูตรเพื่อทดลองได้ด้วยการค้นหาทางอินเทอร์เน็ต)

ส่วนประกอบหลักของช็อกโกแลตชิพคุกกี

ส่วนประกอบหลัก	หน้าที่
แป้งสาลี	โดยทั่วไปที่ใช้จะเป็นแป้งสาลีอเนกประสงค์ซึ่งจะมีเปอร์เซ็นต์ของโปรตีนต่ำกว่าแป้งขนมปังแต่สูงกว่าแป้งเค้ก แป้งสาลีทำหน้าที่เป็นโครงสร้างให้เนื้อคุกกี้และดูดซับส่วนประกอบที่เป็นของเหลว
เบกกิ้งโซดา	ช่วยเพิ่มอากาศ (Leavening Agent) ให้ความกรอบ และสีที่เข้ม
เกลือ	ชูรสชาติต่างๆ ที่อยู่ในคุกกี้ให้โดดเด่น และให้รสเค็ม
เนย	ให้รสชาติ รวมถึงให้ความนุ่ม และความชุ่มชื้น
น้ำตาลทราย	ให้ความหวานซึ่งน้ำตาลทรายขาวและน้ำตาลทรายแดงมีรสชาติแตกต่างกันเล็กน้อย ในปริมาณเดียวกันจะมีระดับความหวานใกล้เคียงกัน แต่น้ำตาลทรายแดงมีรสของกากน้ำตาล (Molasses) และมีความชื้นมากกว่า
กลิ่นวานิลลา	ให้รสและให้กลิ่น
ไข่ไก่	ทำหน้าที่เป็นตัวเชื่อมประสานส่วนประกอบให้เข้ากัน อีกทั้งยังให้ความชื้น ให้อากาศ ให้รส รวมถึงสีอีกด้วย
ช็อกโกแลตชิพ	เพิ่มโครงสร้างให้กับเนื้อคุกกี้ ให้น้ำเชื่อมผสม ให้รสชาติ และให้ความหวาน
ถั่ว	เพิ่มโครงสร้างให้กับเนื้อคุกกี้ ให้น้ำเชื่อมผสมและให้รสชาติ

สูตรของช็อกโกแลตชิพคุกกีที่ที่ใช้ในบทเรียนนี้ แบ่งออกเป็นสามชนิด ซึ่งมีเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกับพัฒนาขึ้นมาเพื่อให้ใช้งานได้ง่ายและสามารถนำมาปรับเปลี่ยนดัดแปลงเป็นสูตรอื่นๆ ได้อีกมากมาย

Soft & Chewy Chocolate Chip Cookies

ความนุ่มหนึบของคุกกี้มาจากปัจจัย ดังนี้

- การใช้น้ำตาลทรายแดงซึ่งมีความชื้นมากกว่าน้ำตาลทรายขาว
- การร่อนแป้งและชงแห้งมากกว่าหนึ่งครั้ง เพื่อให้ส่วนผสมเบาและมีอากาศ
- การควบคุมระยะเวลาในการอบให้หน้าคุกกี้มีสีน้ำตาลอ่อนๆ เพียง 2 ใน 3 ส่วน (บริเวณกึ่งกลางจะมีสีที่อ่อนกว่าบริเวณขอบ)



Thin & Crispy Chocolate Chip Cookies



เป็นสูตรที่ปรับจากสูตร Soft & Chewy

ความกรอบและบางของคุกกี้มาจากปัจจัย ดังนี้

- การอบที่นานขึ้น โดยอบให้ผิวหน้ามีสีที่เข้มเท่ากันทั้งชิ้น
- ปรับจากน้ำตาลทรายแดงมาเป็นน้ำตาลทรายขาวทั้งหมด
- ทดแทนจำนวนของเนยครึ่งหนึ่งด้วยน้ำมันซึ่งจะทำให้แป้งโดเหลวขึ้น เมื่อนำไปอบจะแผ่ออกมากกว่าปกติ

Thick & Cakey Chocolate Chip Cookies

เป็นสูตรที่ปรับจากสูตร Soft & Chewy

ความหนานุ่มเหมือนเค้กมาจากปัจจัย ดังนี้

- จำนวนแป้งที่เพิ่มมากขึ้น โดยมีปริมาณของแป้งที่สูตร Soft & Chewy 25% (จาก 310 กรัม เป็น 385 กรัม)
- การเปลี่ยนชนิดของแป้งให้มีโปรตีนน้อยลง โดยแทนที่แป้งสาลีอเนกประสงค์ (โปรตีน 10.5%) ด้วยแป้งสาลีเค้ก (โปรตีน 7.5%) และแป้งข้าวโพด (ซึ่งช่วยทำให้เนื้อสัมผัสเนียนและลื่น) โดยใช้สัดส่วนแป้งเค้ก 70% และแป้งข้าวโพด 30%
- การเพิ่มผงฟูที่ทำให้เนื้อสัมผัสเบาขึ้น แต่สีไม่เข้มและผิวไม่กรอบ



<i>Ingredients</i>	<i>Soft & Chewy</i>	<i>Thin & Crispy</i>	<i>Thick & Cakey</i>
แป้งสาลีอเนกประสงค์	310 กรัม	310 กรัม	
แป้งเค้ก (สาลี)			270 กรัม
แป้งข้าวโพด			115 กรัม
เบกกิ้งโซดา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา
ผงฟู			½ ช้อนชา
เกลือ	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา
เนย	230 กรัม	115 กรัม	230 กรัม
น้ำมันรำข้าว		115 กรัม	
น้ำตาลทรายขาว	140 กรัม	260 กรัม	140 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	120 กรัม		120 กรัม
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา
ไข่ไก่	2 ฟอง	2 ฟอง	2 ฟอง
ซีอิ๊วโกแลตชีฟ	340 กรัม	340 กรัม	340 กรัม
ถั่ว	125 กรัม	125 กรัม	125 กรัม



- หมายเหตุ
- น้ำหนักรวมต่อสูตร 1380 กรัม
 - ในการอบคุกกี้ ถ้าใช้ช้อนโต๊ะในการตวงแป้งโด ปริมาณเนื้อคุกกี้ก่อนอบ 1 ช้อนโต๊ะ (น้ำหนัก 20 กรัม) จะได้คุกกี้ 69 ชิ้น ต่อ 1 สูตร
 - เนยที่ใช้ในสูตรเป็นเนยจืด และก่อนใช้ควรนำออกมาพักให้อยู่ที่อุณหภูมิห้อง
 - น้ำหนักของไข่ไก่ที่ใช้ในสูตรคือ 60 กรัมต่อฟอง ซึ่งเป็นเนื้อไข่ 55 กรัม
 - ถั่วที่ใส่ในคุกกี้ควรอบให้สุก ตามระดับที่เหมาะสม และพักให้เย็นก่อนนำมาผสมกับแป้งโด ถ้าถั่วเม็ดใหญ่ ควรสับให้เล็กลง
 - คุกกี้แบบ Thin & Crispy สามารถเก็บได้นานกว่าอีกสองแบบ เพราะมีเนื้อที่แห้งกว่า

How to Bake

อุปกรณ์ที่จะต้องมี

เตาอบ (Oven)

ใช้ในการอบคุกกี้ เตาอบหรือโปรแกรม ในการอบ มี 2 ลักษณะ ได้แก่ เตาอบพัดลม หรือโปรแกรม อบพัดลม และเตาอบแบบไฟล่างไฟบน หรือโปรแกรมอบไฟล่างไฟบน

เตาอบแบบพัดลมกระจายความร้อนด้วยพัดลม เหมาะกับการอบคุกกี้ รุ่นที่มีประสิทธิภาพสูง จะสามารถอบพร้อมกันหลายๆ ถาดได้

สำหรับโปรแกรมไฟล่างไฟบนไม่สามารถ อบซ้อนถาดได้ และเมื่ออบไปได้ครึ่งทาง ควรหมุนถาด เพื่อให้ได้สีของคุกกี้ที่เท่ากัน

ถาดอบ (Baking Sheet)

ถาดอบคุกกี้ควรมีลักษณะที่แบนเรียบ ขอบไม่สูง และนำความร้อนได้ดี ก่อนหยอดคุกกี้ต้องทาเนย หรือรองด้วยกระดาษไข นอกจากถาดอบนั้น จะทำจากวัสดุเคลือบ non stick ถาดอบเป็นอุปกรณ์ที่จำเป็นเพราะเป็นตัวช่วย ในการรักษารูปร่างของคุกกี้

ตะแกรงพัก (Cooling Rack)

ตะแกรงพัก เหมาะสำหรับวางพักขนมที่เพิ่ง อบเสร็จใหม่ๆ ช่วยระบายความร้อนของขนม ช่วยให้ขนมอยู่ทรงขึ้น ตะแกรงที่ดีควรผลิตจาก เหล็กที่มีคุณภาพ ขนาดของช่องตะแกรงควร ออกแบบมาให้ใช้งานได้กับขนมอบหลายๆ ขนาด และเพื่อให้ถ่ายเทอากาศได้สมบูรณ์

วิธีทำ

1. ร่อนของแห้ง

ร่อนแป้ง เบกกิ้งโซดา และเกลือ พักไว้ (ในกรณีที่สูตรมีแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด ผงฟู หรือเครื่องเทศ ต่างๆ ที่มีลักษณะเป็นผง ให้ร่อนพร้อมกันในขั้นตอนนี้) สำหรับคุกกี้สูตร Soft & Chewy ให้ร่อนแป้งและของแห้งสองครั้ง การร่อนแป้งจะช่วยเพิ่มอากาศ และทำให้คุกกี้มีเนื้อที่นุ่ม

2. ตีเนย และน้ำตาลทราย

ตีเนยและน้ำตาลทรายทั้งหมดให้เข้ากัน (ถ้าส่วนผสมมีน้ำมันให้ผสมเนยและน้ำมันให้เข้ากันก่อน ที่จะใส่น้ำตาล) ถ้าใช้เครื่องผสมอาหาร ให้ใช้หัวตีใบพัด ถ้าใช้มือตี ให้ใช้ช้อนไม้ วิธีการผสมแบบนี้ มีชื่อว่า Creaming Method (การตีส่วนผสมให้มีลักษณะเหมือนครีม เป็นการผสมเนยและน้ำตาล ให้เข้ากัน) ซึ่งส่วนผสมจะมีสีที่อ่อนลง และมีเนื้อสัมผัสเหมือนครีม

3. ใส่ไข่ไก่ และกลิ่น

ใส่ไข่ลงไปในส่วนผสมทีละฟอง ในกรณีที่ไข่เคืองตี ก่อนที่จะใส่ไข่ฟองต่อไป ควรจะใช้พายยาง ปาดข้างโถก่อน เมื่อใส่ไข่ทั้งหมดแล้วจึงใส่กลิ่นวานิลลา (หรือกลิ่นอื่นๆ ที่มีลักษณะเป็นของเหลว) แล้วตีเบาๆ ให้เข้ากันดี

4. ใส่ของแห้ง

ใส่ส่วนประกอบของแห้งที่ร่อนพักไว้ลงไป ตีด้วยความเร็วต่ำ เพื่อให้พอเข้ากันดี

5. ใส่ช็อกโกแลตชิพและถั่ว
การใส่ช็อกโกแลตชิพ และถั่ว ให้ทำเป็นขั้นตอนสุดท้าย และตีด้วยความเร็วต่ำแค่พอให้ส่วนผสมกระจายดี (ถ้าต้องการใส่ข้าวโอ๊ต คอธเนฟลักส์ หรือผลไม้แห้งต่างๆ ให้ใส่ในขั้นตอนนี้เลย)
6. นำโดไปแช่เย็น
สำหรับแป้งคุกกี้แบบ Soft & Chewy และ Thick & Cakey หลังจากผสมแป้งเสร็จ ควรจะนำแป้งไปแช่เย็นก่อนจะนำไปอบ เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ชั่วโมง หรือสามารถแช่เย็นข้ามคืนก็ได้ แป้งโดคุกกี้ที่เย็นจะมีลักษณะที่แข็งตัว เวลาอบจะอยู่ทรงและไม่แผ่ตัวมากเกินไป
7. ตั้งอุณหภูมิเตาอบ
อุณหภูมิที่ใช้ในการอบ ถ้าเป็นเตาพัดลมให้ตั้งที่ 180 องศาเซลเซียส แต่ถ้าเป็นเตาไฟล่างไฟบน ให้ตั้งที่ 190 องศาเซลเซียส
8. หยอดคุกกี้บนถาดอบ
เตรียมถาดอบ ทาเนยบางๆ หรือรองกระดาษไข ใช้ช้อนตวงหรือที่ตักไอศกรีมขนาด 1 ช้อนโต๊ะ ตักแป้งโดคุกกี้วางลงบนถาดอบ โดยทิ้งระยะห่างระหว่างคุกกี้ให้เพียงพอแก่การขยายตัว ของคุกกี้ในแต่ละแบบ
(แบบ Thin & Crispy ใช้พื้นที่ในการแผ่ตัวออกด้านข้างมากกว่าแบบ Soft & Chewy และ Thick & Cakey)
9. อบคุกกี้
นำคุกกี้เข้าอบ คุกกี้แบบ Soft & Chewy ใช้เวลาในการอบ 8-9 นาที แบบ Thick & Cakey ใช้เวลาในการอบ 9-10 นาที (แป้งโดคุกกี้ที่แช่เย็นนาน อาจใช้เวลามากกว่าแป้งที่แช่เย็นไม่นาน) วิธีการตรวจเช็คคุกกี้สองประเภทนี้ว่าสุกพอหรือยัง ให้ดูสีของหน้าคุกกี้ซึ่งจะต้องมีสีที่เข้มขึ้น (บริเวณขอบขึ้นมาถึงกลางตัวคุกกี้ประมาณ 2/3 ของพื้นที่หน้าผิวสัมผัสจะมีสีที่เข้มกว่าส่วนกลางซึ่งจะมีสีที่อ่อนกว่า)
สำหรับคุกกี้แบบ Thin & Crispy ใช้เวลาในการอบ 12-14 นาที และหน้าคุกกี้จะต้องมีสีที่เข้มเสมอกันทั้งชิ้น
10. พักคุกกี้
หลังจากนำคุกกี้ออกจากเตาอบ เนื้อคุกกี้เวลาที่ร้อนจะยังนุ่มอยู่ ให้พักคุกกี้บนถาดประมาณ 2-3 นาที จนคุกกี้ที่อยู่ทรงจึงจะใช้พายแฉะคุกกี้ขึ้นมาวางพักบนตะแกรง และพักให้เย็นลงที่อุณหภูมิห้อง เก็บคุกกี้ในกล่องสุญญากาศ



ความหลากหลายของคุกกี้

หลังจากคุกกี้ช็อกโกแลตชิพเป็นที่นิยม จากช็อกโกแลตที่ต้องมาสับเป็นชิ้นเล็กๆ เอง ก็กลายมาเป็นช็อกโกแลตเม็ดเล็กลักษณะคล้ายหยดน้ำ ในช่วงแรกช็อกโกแลตชิพนั้นจะเน้นไปที่รส Semi Sweet Chocolate เพียงอย่างเดียว แต่ภายหลังก็มีรสชาติออกมาหลากหลายขึ้น ไม่ว่าจะเป็น Dark Chocolate Chip, Milk Chocolate Chip, White Chocolate Chip หรือแม้กระทั่งแบบ Swirled ที่มีทั้งสองสี



ตัวอย่างของส่วนผสมที่สามารถนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในช็อกโกแลตชิพคุกกี้

ช็อกโกแลตชิพ	ถั่วและธัญพืช	ผลไม้แห้ง	อาหารเซ้า	รสและกลิ่น
1. Semi Sweet	1. อัลมอนด์	1. ลูกเกด	1. ข้าวโอ๊ต	1. กลิ่นวานิลลา
2. Dark	2. ถั่วลิสง	2. แครนเบอร์รี่แห้ง	2. คอร์นเฟลกส์	2. กลิ่นอัลมอนด์
3. White	3. เฮเซลนัท	3. บลูเบอร์รี่ป่าแห้ง		3. ผงกาแฟ
4. Swirled	4. วอลนัท	4. แอปริคอตแห้ง		4. ผงโกโก้
5. M&M	5. พีแคน	5. กระจับปี่เชื่อม		5. ชิงปอม
	6. แมคคาเดเมีย	6. ส้มเชื่อมอบแห้ง		6. ลูกจันทน์ป่น
	7. พิสตาชิโอ	7. ชিংเชื่อมอบแห้ง		7. อบเชยป่น
	8. เมล็ดแตงโม	8. กวี่เชื่อมอบแห้ง		
	9. เมล็ดทานตะวัน	9. สตอร์รี่เบอร์รี่เชื่อมอบแห้ง		
	10. เมล็ดฟักทอง	10. เซอร์รี่แห้ง		
		11. สับปะรดเชื่อมอบแห้ง		

จากตัวอย่างของส่วนประกอบที่ยกมาให้ดู เราสามารถสร้างสูตรช็อกโกแลตชิพคุกกีที่มีเนื้อสัมผัส และส่วนประกอบที่แตกต่างได้เป็นร้อยเป็นพันสูตร และนี่คือตัวอย่าง

1. Chocolate Chocolate Chip Cookie (Semi Sweet Chocolate Chip / Cocoa / Vanilla)
สูตรนี้ไม่มีถั่ว ให้เพิ่มจำนวนของช็อกโกแลตชิพเป็น 450 กรัม และเพิ่มผงโกโก้ 3 ช้อนโต๊ะ ลงในส่วนประกอบของแป้ง

2. Good Morning Chocolate Chip Cookie
(Semi Sweet Chocolate Chip / Cornflake / Vanilla)
สูตรนี้ไม่มีถั่ว ให้เพิ่มคอร์นเฟลกส์ 150 กรัมแทน ใส่ในขั้นตอนเดียวกับถั่ว

3. White Chocolate Cranberry Cookie (White Chocolate Chip / Cranberry)
สูตรนี้ไม่มีถั่ว ให้เพิ่มจำนวนแครนเบอร์รี่แห้งเป็น 150 กรัม ใส่พร้อมกับไวท์ช็อกโกแลตชิพ

4. Chocolate Chip Oat Raisin
(Semi Sweet Chocolate Chip / Raisin / Cinnamon / Rolled Oat)
สูตรนี้ไม่มีถั่ว ให้เพิ่มจำนวนลูกเกด 125 กรัม ข้าวโอ๊ต (Rolled Oat) 150 กรัม และอบเชย ½ ช้อนชา

5. White Almond Cookie (White Chocolate Chip / Almond / Almond Essence)
เปลี่ยนจากกลิ่นวานิลลามาเป็นกลิ่นอัลมอนด์

6. Shock-o-late Candy (M&M / Cocoa Powder / Vanilla)
สูตรนี้ไม่มีถั่ว เปลี่ยนจากช็อกโกแลตชิพมาเป็น M&M 440 กรัม ใส่ผงโกโก้ 3 ช้อนโต๊ะ

7. White Roselle Cookies (White Chocolate Chip / Roselle / Grounded Ginger)
สูตรนี้ไม่มีถั่ว เปลี่ยนจากถั่วมาเป็นกระเจี๊ยบเชื่อมอบแห้ง 125 กรัม ใส่ขิงผงเพิ่ม ½ ช้อนชา

8. Tropical Supreme Cookies
(White Chocolate Chip / Coconut / Pineapple / Macadamia Nut / Vanilla)
ใส่ไวท์ช็อกโกแลตชิพ 200 กรัม สับปะรดเชื่อมอบแห้ง 140 กรัม ถั่วแมคคาเดเมีย 125 กรัม และมะพร้าวแห้ง 60 กรัม

9. Hazelnut White Chocolate Mocha
(White Chocolate Chip / Hazelnut / Coffee / Vanilla)
สัดส่วนทุกอย่างเหมือนเดิม เพิ่มผงกาแฟ 2 ช้อนชา โดยละลายกับน้ำร้อน 1 ช้อนชา ใส่ในส่วนผสมหลังจากใส่ไข่ไก่

10. White Chocolate Ginger (White Chocolate Chip / Candied Ginger / Vanilla)
สูตรนี้ไม่มีถั่ว ให้เพิ่มจำนวนขิงเชื่อมอบแห้ง 125 กรัม

11. Pistachio Cherry Chocolate Chocolate Chip Cookies

(Milk Chocolate Chip / Pistachio / Cherry / Cocoa Powder)

ใส่มีลค์ช็อกโกแลตชิพ 340 กรัม ถั่วพิสตาชิโอ 100 กรัม เซอร์รี่แห้ง 100 กรัม ผงโกโก้ 3 ช้อนโต๊ะ

12. Coffee Pecan Chocolate Chip Cookies (Milk Chocolate Chip / Pecan / Coffee)

สัดส่วนทุกอย่างเหมือนเดิมให้เพิ่มจำนวนผงกาแฟ 2 ช้อนชา โดยละลายกับน้ำร้อน 1 ช้อนชา
ใส่ในส่วนผสมหลังจากใส่ไข่ไก่

13. Vanilla Kiwi Chocolate Chip Cookies (White Chocolate Chip / Kiwi / Vanilla)

สูตรนี้ไม่มีถั่ว ให้เพิ่มกีวีแห้ง 125 กรัม

14. White Chocolate Fruit Punch Cookies

(White Chocolate Chip / Orange / Pineapple / Cranberry / Ginger Powder)

สูตรนี้ไม่มีถั่ว ใส่ส้มเชื่อมอบแห้ง 50 กรัม สับปะรดเชื่อมอบแห้ง 50 กรัม

แครนเบอร์รี่แห้ง 50 กรัม และซิงผง ½ ช้อนชา

15. Pina Colada Chocolate Chip Cookies

(White Chocolate Chip / Pineapple / Coconut / Almond Essence)

สูตรนี้ไม่มีถั่ว ใส่สับปะรดเชื่อมอบแห้ง 120 กรัม มะพร้าวแห้ง 50 กรัม และแทนทีวานิลลา
ด้วยกลิ่นอัลมอนด์

ปริมาณที่ใส่ และขั้นตอนในการใส่

1. สำหรับประเภทของช็อกโกแลตชิพ เราเลือกใส่ได้ตามต้องการ จะผสมก็ได้ เพียงให้ปริมาณทั้งหมดรวมกันได้ 340 กรัมต่อสูตร หรือถ้าอยากใส่มากกว่านั้นก็ไม่ว่ากัน
2. ถั่วและธัญพืช ชนิดไหนที่ต้องอบก็อบไว้เลย แต่ชนิดไหนใช้เวลาในการอบไม่เท่ากัน เมื่ออบเสร็จก่อนใช้ ต้องพักให้เย็นก่อนนำไปผสมกับตัวแป้ง มิฉะนั้น เนยจะละลาย (หนึ่งสูตร ใส่ได้ประมาณ 1 ถ้วยตวงหรือประมาณ 120 กรัม)
3. ผลไม้แห้งต่างๆ ใส่ในขั้นตอนเดียวกับช็อกโกแลตชิพและถั่ว อาจจะใส่แทนถั่วทั้งหมด หรือบางส่วนก็ได้
4. ข้าวโอ๊ตและคอร์นเฟลกส์ สามารถใส่เพิ่มได้ โดยไม่ต้องลดสัดส่วนของช็อกโกแลตชิพ ถั่วหรือผลไม้แห้งก็ใส่ได้เช่นกัน ซึ่งปริมาณที่ใส่ มีผลต่อโครงสร้าง ยิ่งใส่มากจะยิ่งทำให้รูปทรงของคุกกี้ อยู่ตัวมากขึ้น
5. รสและกลิ่นที่เป็นของเหลว ให้ใส่ขั้นตอนหลังการใส่ไข่ เช่นเดียวกับกลิ่นวานิลลา

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project
ถูกรวบรวมและเก็บบันทึกไว้ให้สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน