

168

*Virtual School  
Chef*





# Virtual School Chef

การทำวุ้น

วุ้นทำมาจากอะไร



ดร.สุปราณี ไกรวัตนุสสรณ์



## วิธีการใช้อุปกรณ์และการใช้เครื่องมือสำหรับการทำวุ้น

1. หม้อต้มวุ้น
2. หม้ออุ่นวุ้น
3. ท็อปพี
4. กระจก
5. ผ้าขาวบาง
6. ถ้วยแบ่งวุ้น
7. ช้อน
8. พิมพ์
9. เตาแก๊ส/เตาไฟฟ้า
10. ถ้วยตวง
11. ช้อนตวง
12. เขี่ยอกตวง
13. ถาด
14. พิมพ์วุ้น
15. จาน/ชามใส่วุ้นอาหาร
16. ตาชั่ง
17. เตาแก๊ส
18. ครอบเปอร์
19. เข็มฉีดวุ้น
20. ถ้วยพลาสติก
21. พิมพ์ปอนด์
22. ไม้จิ้มฟัน
23. มีด/เขียง
24. ถาดพลาสติกใส่วุ้น
25. เข็มฉีดวุ้น
26. ผ้าแก้ว
27. สติงค์





## วิธีต้มวุ้น

**วิธีที่ 1** แช่ผงวุ้นในน้ำประมาณ 10-15 นาที แล้วนำวุ้นขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนวุ้นละลายจนหมด  
วุ้นเดือด

**วิธีที่ 2** แช่ผงวุ้นในน้ำประมาณ 10-15 นาที นำน้ำตั้งไฟให้เดือดแล้วจึงเทวุ้นที่แช่แล้วลงไป  
เคี่ยวจนวุ้นละลาย วุ้นเดือด

**วิธีที่ 3** แช่ผงวุ้นในน้ำประมาณ 10-15 นาที หรีไฟให้อ่อนสุดใส่น้ำตาล เกลือ คนให้ละลาย  
ใส่กะทิ คนให้เข้ากันรอนจนกะทิเดือดข้างหม้อ





## วิธีการรักษาอุณหภูมิของวุ้นให้แข็งตัวซ้ำ

1. ใส่ในหม้ออุ่นที่พых กค Warm
2. ปิดฝาหม้อไว้
3. ตั้งบนเตาไฟฟ้า





## สาเหตุของการที่วุ้นคายน้ำ

1. สัดส่วนของวุ้นกับน้ำไม่สมดุลกัน
2. ต้มวุ้นไม่เดือดทำให้วุ้นคายน้ำ
3. จะไม่นำวุ้นร้อนมากหยอดทันที (รอวุ้นอุ่น)
4. วุ้นที่อุ่นรอให้เสร็จตัวในอุณหภูมิห้องก่อนค่อยนำเข้าสู่เย็น

