



Virtual School Chef

การทำวุ้น

วุ้นกุหลาบแก้ว



ดร.สุปราณี ไกรวัตนุสสรณ์





อุปกรณ์การทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)

- ❖ เตาไฟฟ้า
- ❖ หม้อ + ทัพพี
- ❖ ถาด
- ❖ ถ้วยผสมวุ้น + ช้อนตวง
- ❖ พิมพ์ซิลิโคนดอกกุหลาบ ขนาด 3 เซนติเมตร
- ❖ พิมพ์ซิลิโคนดอกกุหลาบ ขนาด 5 เซนติเมตร

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



เตาไฟฟ้า

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



หม้อ + ทัพพี

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



ถาด

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



ถ้วยผสมวุ้น + ช้อนตวง

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



พิมพ์ซิลิโคนดอกกุหลาบขนาด 3 เซนติเมตร

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



พิมพ์ซิลิโคนดอกกุหลาบขนาด 5 เซนติเมตร

อุปกรณ์





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)

ส่วนผสม วุ้นกะทิ

- ❖ ผงวุ้น 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำแช่วุ้น 200 ML
- ❖ น้ำต้มวุ้น 500 ML
- ❖ น้ำตาล 200 กรัม
- ❖ เกลือ 1 ช้อนชา
- ❖ กะทิ 500 ML
- ❖ สีผสมอาหาร

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)

ส่วนผสม วุ้นใส

- ❖ ผงวุ้น 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำแช่วุ้น 200 ML
- ❖ น้ำต้มวุ้น 1000 ML
- ❖ น้ำตาล 200 กรัม

วิธีทำ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



ผงวุ้น

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



น้ำเซวุ้น

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



น้ำต้มวุ้น

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



น้ำตาล

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



เกลือ

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



ใบเตย

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



กะทิ

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



สีผสมอาหาร

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



ผงวุ้น

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



น้ำเซวุ้น

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



น้ำต้มวุ้น

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)



น้ำตาล

วัตถุดิบ





วิธีทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)

วิธีต้มวุ้นกะทิ :

เตรียมวัตถุดิบ :

1. แช่ผงวุ้นในน้ำประมาณ 15-20 นาที

ขั้นตอนการทำ :

1. ต้มน้ำเปล่าให้เดือด เทวุ้นที่แช่ไว้ลงไปคนจนวุ้นละลาย วุ้นเดือด ทดสอบว่าวุ้นละลายดีแล้ว โดยการใช้ช้อนจุ่มลงไป ถ้าไม่มีเม็ดวุ้นติดบนช้อนก็แสดงว่าวุ้นละลายดีแล้ว ถ้าวุ้นยังไม่ละลายแล้วเราใส่น้ำตาล น้ำตาลจะรัดวุ้นไม่ให้ละลาย เวลาวุ้นเซตตัวแล้วจะคายน้ำหรือไฟ

2. ใส่วุ้นกะทิ คนจนกะทิเริ่มเดือดที่ขอบหม้อ

3. ใส่น้ำตาล เกลือ คนจนละลาย ปิดไฟ กรองวุ้นด้วยผ้าขาวบาง เอาใบเตยออก

4. นำวุ้นกะทิมาแบ่งใส่ถ้วยหยดสีตามที่เราต้องการ คนให้สีเข้ากับวุ้นเน้นให้สีอ่อนจะสวยหวาน นำมารับประทาน

5. นำไปหยอดลงในพิมพ์กุหลาบขนาด 3 เซนติเมตร รอจนวุ้นเซตตัว แกะวุ้นออกจากพิมพ์ วิธีแกะวุ้นใช้นิ้วเหยอขอบพิมพ์ออกจากวุ้น ค่อยๆ ใช้นิ้วกดตรงกลางพิมพ์ วุ้นก็จะหลุดออกจากพิมพ์ นำเข้าตู้เย็น

ถัดไป





วิธีทำ (วุ้นกุหลาบแก้ว)

วิธีต้มวุ้นใส :

เตรียมวัตถุดิบ :

1. แช่ผงวุ้นในน้ำประมาณ 15-20 นาที
2. ล้างใบเตยให้สะอาด

ขั้นตอนการทำ :

1. ต้มน้ำเปล่าให้เดือด เทวุ้นที่แช่ไว้ลงไป คนจนวุ้นละลาย เมื่อวุ้นเดือด ใส่ใบเตย หรือไฟ
2. ใส่น้ำตาล คนจนละลาย ปิดไฟ กรองวุ้นด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นเอาใบเตยออก
3. นำวุ้นกะทิมาแบ่งใส่ถ้วยหยดสีตามที่เราต้องการ คนให้สีเข้ากับวุ้นเน้นให้สีอ่อน จะสวยงามน่ารับประทาน
4. นำไปหยอดลงในพิมพ์กุหลาบขนาด 3 เซนติเมตร รอจนวุ้นเซตตัว แกะวุ้นออกจากพิมพ์ วิธีแกะวุ้นใช้นิ้วเหยียดขอบพิมพ์ออกจากวุ้น ค่อยๆ ใช้นิ้วกดตรงกลางพิมพ์ วุ้นก็จะหลุดออกจากพิมพ์ นำเข้าสู่ขั้น
5. นำวุ้นดอกกุหลาบที่เป็นวุ้นกะทิวางลงในพิมพ์ดอกกุหลาบขนาด 5 เซนติเมตร
6. เทวุ้นใสลงในพิมพ์กุหลาบขนาด 5 เซนติเมตร ให้ท่วมกุหลาบดอกเล็กพิมพ์และเสมอบนพิมพ์
7. รอวุ้นเซตตัว แกะออกจากพิมพ์

