



*Virtual School
Chef*





Virtual School Chef

การทำวุ้น

วุ้นผลไม้



ดร.สุปราณี ไกรวัตนุสสรณ์



อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้

- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ หม้อต้ม + ทัพพี
- ❖ มีดปอกผลไม้
- ❖ ถาด
- ❖ พิมพ์ปอนด์ ขนาด 2 ปอนด์
- ❖ กล่องขนาด 2 ปอนด์
- ❖ ซ้อน
- ❖ ถ้วยใส่ผลไม้

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



เตาไฟฟ้า

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



หม้อต้ม + ทักพี

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



มีดปอกผลไม้

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ (วุ้นผลไม้มันมสด)



ถาด

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



ช้อน

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



ตาชั่ง

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



ถ้วยใส่ผลไม้

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



ถ้วยตวง

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



กล่องขนาด 2 ปอนด์

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



ถ้วยตวง

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



พิมพ์ปอนด์

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



ถ้วยใส่ผลไม้

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้

- ❖ ผงวุ้น 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำแช่วุ้น 200 ML
- ❖ น้ำต้มวุ้น 1000 ML
- ❖ น้ำตาลทราย 200 กรัม
- ❖ ผลไม้ตามชอบ

วิธีทำ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



ผงวุ้น

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



น้ำเปล่า

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



น้ำตาลทราย

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



นมสดรสจืด

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



น้ำแช่วุ้น

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



น้ำต้มวุ้น

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้



ผลไม้ตามชอบ เช่น สตรอว์เบอร์รี่ กีวี แก้วมังกร องุ่นม่วง มะม่วงสุก

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้

การเตรียมวัตถุดิบ :

1. วิธีต้มวุ้นนมสด :

1.1 แช่ผงวุ้นในนมสดประมาณ 15-20 นาที

1.2 ต้มวุ้นนมสดด้วยไฟกลาง คนไปเรื่อยๆ เมื่อวุ้นเดือดหรือไฟให้อ่อนสุด ใส่น้ำตาล คนให้ละลาย ปิดไฟและปิดฝาหม้อทันที

2. เตรียมผลไม้ :

2.1 นำผลไม้ไปทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

3.1. วิธีต้มวุ้นใส :

3.1 พักวุ้นอิมตัวใช้เวลา 10-20 นาที ใช้ไฟกลาง คนไปเรื่อยๆ จนผงวุ้นละลาย เติมน้ำตาล คนจนละลาย แล้วปิดแก๊ส





อุปกรณ์การทำ วุ้นผลไม้

วิธีการทำ:

1. เตรียมพิมพ์ปอนด์ เทวุ้นนมสดใส่ลงในพิมพ์
2. รอวุ้นนมสดเซตตัว แคะออกจากพิมพ์ ฝ่าวุ้นออกเป็น 6 ส่วน นำ 3 ส่วนกลับไปใส่พิมพ์โดยเว้นระยะห่างเพื่อหยอดผลไม้
3. นำผลไม้ที่หั่นไว้หยอดลงในพิมพ์
4. นำวุ้นใสไปเทในแม่พิมพ์ตรงช่องว่างที่ใส่ผลไม้ไว้ เทให้เสมอกับวุ้นนมสดที่เทไว้ครั้งแรก ใช้ช้อนเขี่ยให้ฟองอากาศใต้ผลไม้ลอยขึ้น เวลาแคะวุ้นออกจากพิมพ์วุ้นจะได้ไม่เป็นรูและสวยงาม
5. เมื่อวุ้นใสเซตตัวแล้ว ให้นำวุ้นนมสดที่เหลือจากขั้นตอนแรกมาอุ่นให้ร้อนจัด
6. เทลงในแม่พิมพ์จนเต็ม และรอให้วุ้นเซตตัว
7. ก่อนแคะวุ้นออกจากพิมพ์และตกแต่งให้สวยงาม

