168
Virtual School
Chef

168

Virtual School Chef

หลักสูตร การประกอบอาหารไทย

แกงรัญจวน

เชฟบอล สุชาติ ใจฉ่ำ

[2] บันทึกวิดีโอวันที่ 18/12/63

ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

วัตถุดิบ

- เนื้อหมู 200 กรัม
- หอมแดง 50 กรัม
- ตะไคร้ซอย 20 กรัม
- ใบโหระพา 20 กรัม
- พริกขี้หนู 10 กรัม
- กระเทียม 10 กรัม
- แป้งอเนกประสงค์ 100 กรัม
- กะปิ 50 กรัม
- ไข่เบอร์ 2 1 ฟอง

ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

เครื่องปรุง

- น้ำปลา 1 ช้อนชา
- น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนชา
- เกลือป่น 1 หยิบมือ
- มะนาว 3 ลูก
- น้ำเปล่า 250 มิลลิลิตร

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและวัตถุดิบ เมนูแกงรัญจวน

MENU

ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

อุปกรณ์

- หม้อ
- ทัพพี
- ช้อน
- ชาม
- เครื่องทำเส้นพาสต้า
- มีด
- เขียง
- ครก
- เตา
- เครื่องดูดควัน

อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

Menu

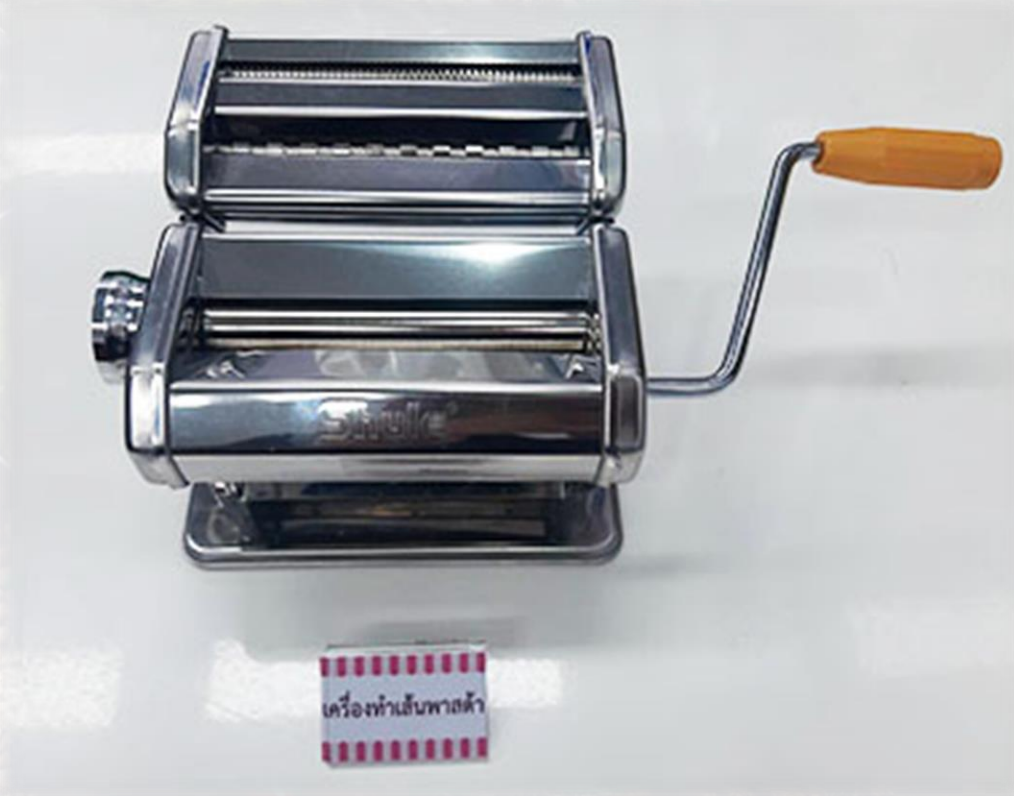
อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

Menu

อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

Menu

อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

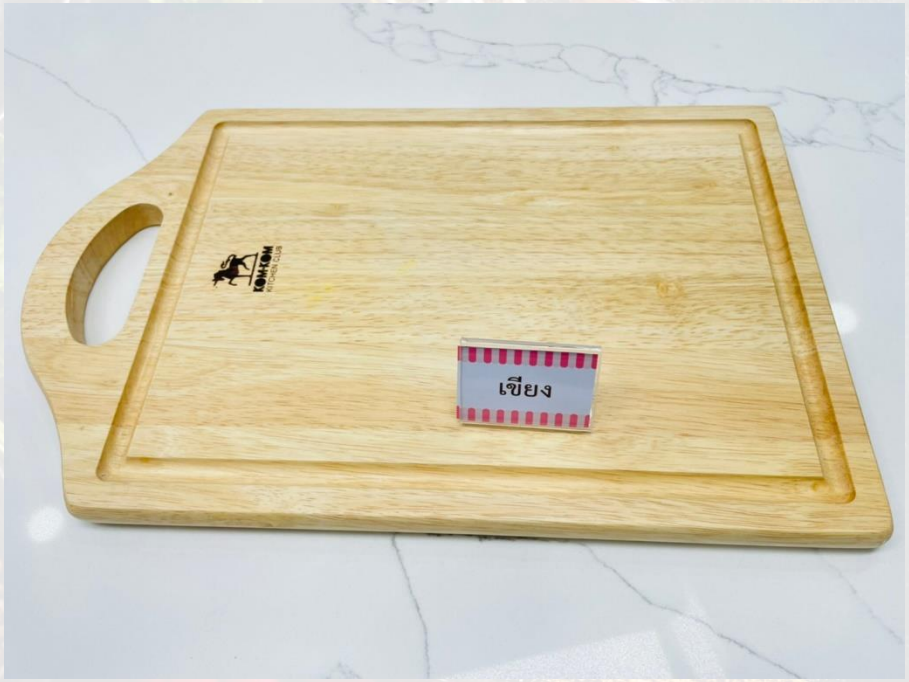


Menu

อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

Menu

อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน



Menu

อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

Menu

อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

เตา

Menu

อุปกรณ์ เมนูแกงรัญจวน

เครื่องดูดควัน

Menu

วิธีทำ เมนูแกงรัญจวน

1. เริ่มทำน้ำพริกกะปิ โดยการนำกะปิไปเผาให้มีกลิ่นหอม แล้วนำมาใส่ครกประมาณ 50 กรัม ตามด้วยพริกขี้หนูตามชอบ กระเทียม 3 กลีบ โขลกให้เข้ากัน
2. ตามด้วยน้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ ตามด้วยเกลือ 1 หยิบมือ ผสมจนเข้ากัน แล้วตักใส่ถ้วยพักไว้
3. ซอยหอมแดง 2 หัว ตะไคร้ซอย

วิธีทำ เมนูแกงรัญจวน

4. ต้มน้ำให้เดือด ใส่หัวหอมซอย ตะไคร้ซอยแล้วตามด้วยน้ำพริกกะปิที่ตำไว้ใส่ในหม้อที่ต้มน้ำไว้ ต้มทิ้งไว้เพื่อให้สมุนไพรต่างๆในน้ำพริกสุก

5. ทำเส้นพาสต้า ใส่แป้งอเนกประสงค์ 100 กรัม ไข่ไก่เบอร์2 1 ใบ ตามด้วยน้ำมันมะกอก 1 ช้อนชา เกลือ 1 หยิบมือ ค่อยๆคนส่วนผสมให้เข้ากัน

วิธีทำ เมนูแกงรัญจวน

6. ทำการนวดแป้ง โดยทางแป้งอเนกประสงค์ที่มือเราเพื่อไม่ให้แป้งที่ผสมติดมือ ใช้มือนวดแป้งจนเป็นเนื้อเดียวกัน

7. วิธีการนวดแป้งนำอุ้งมือดันออกไปแล้วพับแป้งกลับมาทำไปเรื่อยๆ ประมาณ 2 - 3 นาที พอแป้งได้ที่แล้ว นำแป้งใส่กะละมังไว้เหมือนเดิมแล้วนำแผ่นถนอมอาหารมาปิดปากกะละมังไว้ เพื่อไม่ให้อากาศเข้า แล้วพักไว้ 5 - 10 นาที

วิธีทำ เมนูแกงรัญจวน

8. นำเนื้อวัวใส่ลงในหม้อน้ำซุปที่เตรียมไว้ ต้มจนสุก

9. ปรุงรสชาติด้วยน้ำปลา น้ำมะนาวตามใจชอบ

10. วิธีดูว่าแป้งพาสต้าใช้ได้หรือยังนั้นให้เอานิ้วมือกดลงไปบนแป้งพอนำนิ้วมือออกแป้งฟูกลับมาเป็นสภาพเดิม

11. ถัดมาเราจะเริ่มรีดแป้งให้เป็นแผ่นโดยการโรยแป้งอเนกประสงค์ลงไปที่เครื่องทำเส้นพาสต้า เริ่มรีดตั้งแต่เบอร์ 1 พอได้แผ่นแป้งแล้วทำการพับแป้งแล้วรีดแป้งซ้ำไปเรื่อยๆ พร้อมกับเปลี่ยนเบอร์ที่เครื่องทำเส้นพาสต้าเป็น 2 3 4 ตามลำดับ รีดแป้งจนเป็นแผ่นบางๆตามต้องการ

วิธีทำ เมนูแกงรัญจวน

12. หลังจาดรีดแป้งได้ขนาดตามต้องการแล้วเราจะทำการตัดแป้งให้เป็นเส้นพาสต้าโดยขนาดที่เราตัดจะเป็นเส้นเล็ก

13. ต้มน้ำเพื่อลวกเส้น เวลาลวกเส้นให้มัดเส้นให้เป็นก้อน โดนเส้นพาสต้าต่อ 1 ชาม จะใช้เส้นพาสต้าประมาณ 50 - 80 กรัม ในการลวกเส้นใช้เวลาประมาณ 1 นาที เพราะเป็นพาสต้าเส้นสด

วิธีทำ เมนูแกงรัญจวน

14. พอลวกเส้นได้ที่แล้วให้นำเส้นที่ลวกไปล้างน้ำเปล่าแล้วพักไว้