



*Virtual School  
Chef*



*Virtual School*  
*Chef*

หลักสูตร การประกอบอาหารไทย

กุ้งทะเล



เชฟราม ศรคมฐ์ แก้วเสมอตา

# หลักสูตร การประกอบอาหารไทย

## กุ้งทะเล



เชฟราม สรคมฐ์ แก้วเสมอตา



## ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

### วัตถุดิบ

- ❖ กุ้งสดขนาดกลาง 10 - 20 ตัว
- ❖ มันหมู 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ส้มซ่าหั่นละเอียด 1 ช้อนชา
- ❖ น้ำส้มซ่า 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ กระเทียมสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ กระเทียมโทนดองหั่นบาง 4 หัว
- ❖ น้ำกระเทียมดอง 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ถั่วลิสงคั่วป่น 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ พริกขี้หนูซอย 5-10 เม็ด
- ❖ น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ มันกุ้ง 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ข้าวตังทอดตามชอบ

# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



กุ้งสด

# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



ส้มซ่า

# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



กระเทียม





## ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมฆูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



กระเทียมโทนดอง

# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



มะนาว

# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมฆูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูก๋วยเตี๋ยว

วัตถุดิบ



มันกุ้ง



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



ข้าวตังทอด

# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



พริกสวน



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล

วัตถุดิบ



ถั่วลิสง



## ส่วนประกอบและวัตถุดิบ

### อุปกรณ์

- ❖ ถ้วยตะไล
- ❖ หม้อนึ่ง
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ชาม
- ❖ ช้อน
- ❖ เขียง
- ❖ มีด
- ❖ เต้า
- ❖ เครื่องดูดควัน

# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล



ถ้วยทะเล

## ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล



## ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล





# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์เมนูกุ้งทะเล



# ส่วนประกอบและอุปกรณ์ เมนูกุ้งทะเล



# อุปกรณ์ เหมงู๋งตะไล



เตา

อุปกรณ์ เมางู๋งตะไล

เครื่องดูดควัน

## วิธีทำ

1. ผสมน้ำส้มซ่าและน้ำมะนาวเข้าด้วยกัน
2. หั่นมันหมู เป็นชิ้นเล็กๆใส่ลงไป และตามด้วยกุ้งสดแกะเปลือกผ่าหลัง
- 3.ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำกระเทียมดอง
4. ใส่กระเทียมดองหั่นบาง กระเทียมสับละเอียด เปลือกส้มซ่าหั่นฝอย และพริกตามลงไป
5. คลุกเคล้าให้วัตถุดิบเข้ากัน เมื่อกุ้งเริ่มเปลี่ยนเป็นสีแดง ให้ตักกุ้งออกมาพักไว้ก่อน
6. นำถ้วยตะไลไปนึ่งเพื่อฆ่าเชื้อโรคและให้ถ้วยมีความร้อน
7. ระหว่างรอนึ่งถ้วย ให้นำน้ำเครื่องปรุงลงไปผัดในกระทะ เมื่อมันหมูเริ่มสุกให้ใส่กุ้งตามลงไปผัดพอแค่กุ้งสะดุ้ง แล้วตักกุ้งออกมาพักอีกครั้ง
8. ผัดต่อไปอีกจนมันหมูสุก จากนั้นใส่ถั่วลิสงคั่วป่น และมันกุ้งลงไป ปรุงรสตามชอบ แล้วผัดวัตถุดิบทุกอย่างให้เข้ากัน
9. ตักน้ำเครื่องปรุงที่ได้ใส่ลงถ้วยตะไลพอประมาณ จากนั้นนำกุ้งที่พักไว้ใส่ไว้ด้านบนของน้ำเครื่องปรุง นึ่งต่อจนกุ้งสุกได้ที่ ยกออกจัดจานพร้อมเสิร์ฟ