



*Virtual School
Chef*



*Virtual School
Chef*

หลักสูตร การประกอบอาหารไทย

ยำหูหมูเทอร์รีน



เชฟบอล สุชาติ ใจฉ่ำ

[11] บันทึกวิดีโอวันที่ 23/12/63

วัตถุดิบ

- ❖ หูหมู 2 หู
- ❖ ขี้นฉ่าย 2 ต้น
- ❖ มะเขือเทศ 2 ลูก
- ❖ ผิวมะกรูดนิดหน่อย
- ❖ หอมใหญ่ 2 หัว
- ❖ พริกจินดา 7 เม็ด
- ❖ ผงวุ้น 15 กรัม
- ❖ มะนาว 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำเปล่า

วัตถุติบ



MENU

วัตฤติบ



MENU

วัตถุติบ



มะกูด



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุติบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุติบ



MENU

วัตถุติบ



MENU

อุปกรณ์

- ❖ บล็อกแบตเตอรี่เค็ก
- ❖ ซ้อน
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ จาน
- ❖ หม้อต้ม
- ❖ ท็อปพี
- ❖ เต้า
- ❖ เครื่องดูดควัน
- ❖ หม้อมีด้าม
- ❖ ชามผสม
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ พลาสติกแรป

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



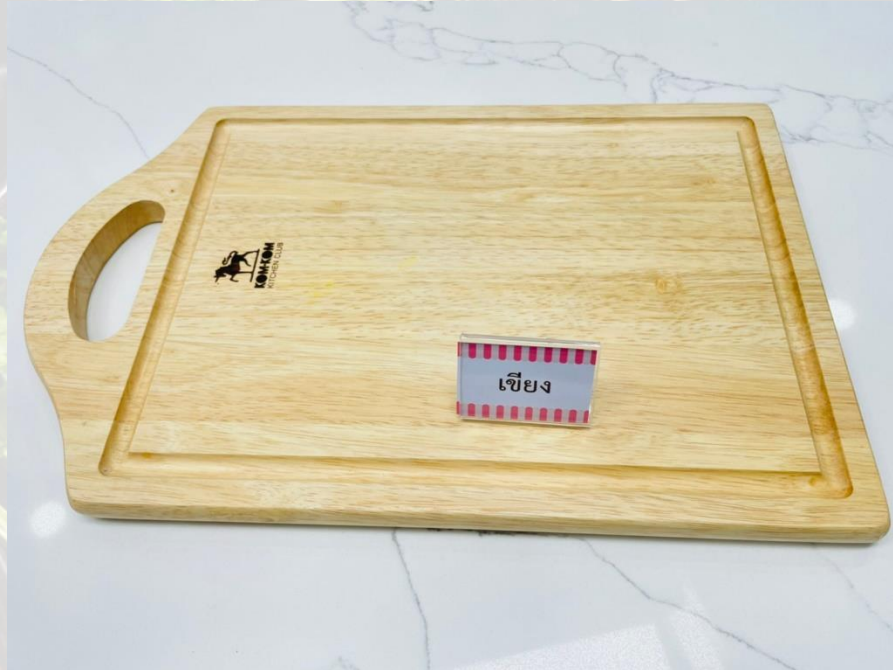
MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



หม้อขนาดต่างๆ

MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



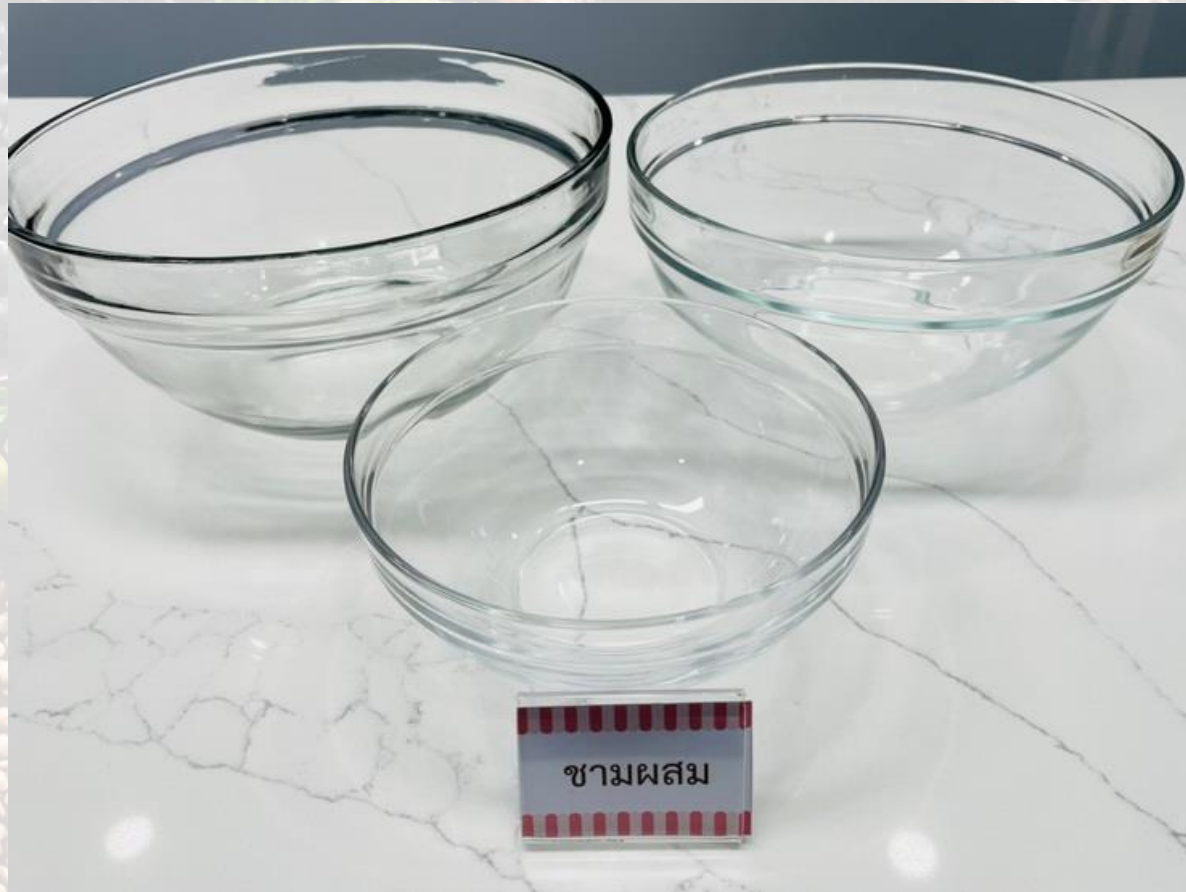
MENU

อุปกรณ์



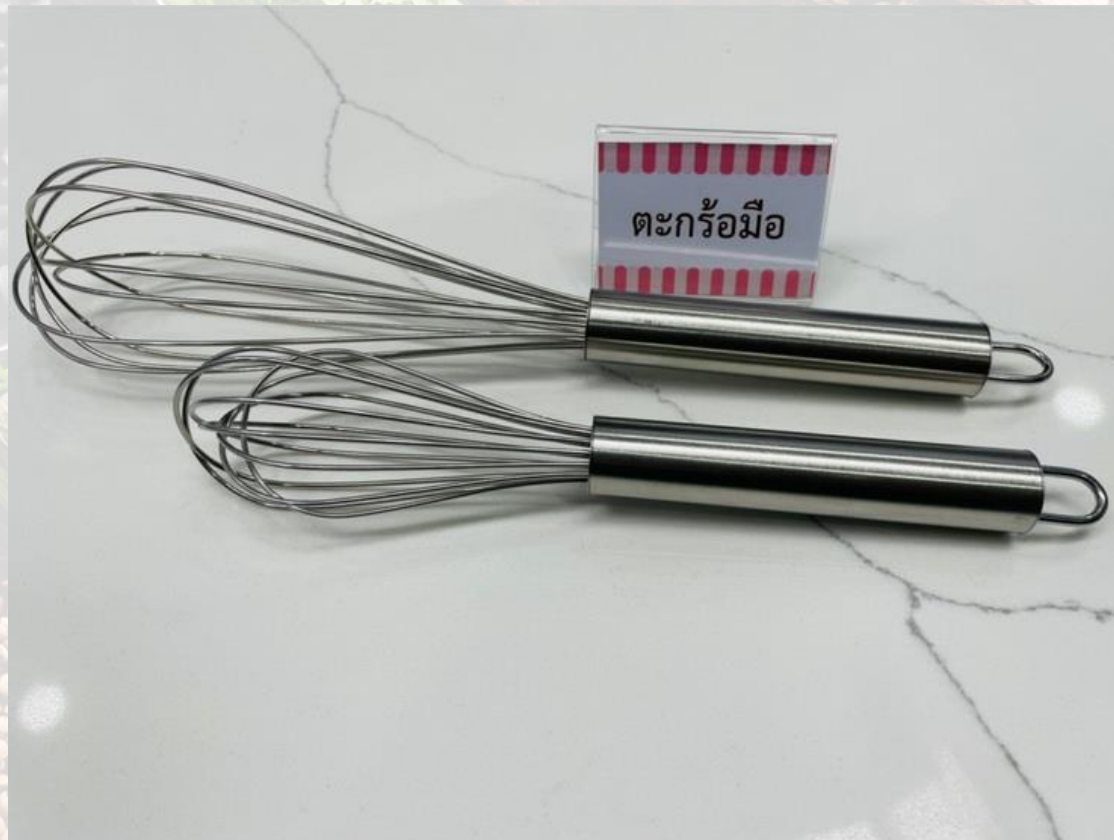
MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

การจัดเตรียมวัตถุดิบ

1. นำน้ำเปล่าและนำหมูใส่หม้อต้มใส่น้ำให้ท่วมหมูแล้วปิดฝา ต้มประมาณ 15-20 นาที ครบ 15 นาทีแล้วให้เช็คหมู
2. ปอกหัวหอม ให้ตัดหัว ตัดท้ายหัวหอม หั่นครึ่ง แล้วค่อยๆ ดึงเปลือกออก ปอกเปลือกทั้ง 2 ลูก
3. หั่นหัวหอมตามแนวยาว ให้มีขนาดเท่าๆ กัน
4. ล้างมะเขือเทศแล้วให้ตัดหัว ตัดท้ายออกเช่นเดียวกับหัวหอม ผ่าครึ่งลูกแล้วหั่นตามแนวยาวให้มีขนาดเท่าๆ กัน จากนั้นหั่นอีกด้านให้เป็นแบบลูกเต๋า หั่นทั้ง 3 ลูก
5. ล้างพริก แล้วซอยพริกที่ละเม็ด ค่อยๆ หั่น ให้มีขนาดเท่าๆ กัน

การจัดเตรียมวัตถุดิบ

6. หั่นชิ้นฉ่าย ให้หั่นเป็นท่อนๆ โดยใช้มีดเป็นตัววัด แล้วหั่นตามที่วัด ให้มีขนาดเท่าๆ กัน
7. ฉีกฝอยมะกรูด โดยใช้มีดเล็ก ค่อยๆ ฉีกฝอยมะกรูดออก โดยไม่ให้ติดฝอยสีเขียวด้านใน เมื่อได้ฝอยมะกรูดแล้วให้นำมาสับให้ละเอียด เพื่อเอาไว้ใช้ในการโรยหน้า
8. เมื่อครบ 15 นาทีในการต้มหุหมูแล้ว ทำการเช็คหุหมูว่านิ่มแล้วหรือยัง ถ้ายังให้ต้มต่ออีก กรณีที่นิ่มแล้วให้นำหุหมูออกมาล้างทำความสะอาดรวมถึงให้หุหมูเย็นลงแล้วจึงนำไปหั่น
9. หั่นหุหมู ให้หั่นตามแนวยาวเป็นเส้นบางๆ กะประมาณครึ่งเซนติเมตร ในการหั่นหุหมู จะหั่นแบบอื่นก็ได้ขึ้นอยู่กับผู้ทำ หั่นให้ครบทั้ง 2 หู ใส่ซามผสมไว้

วิธีทำ

1. เริ่มต้นทำน้ำยำ ใส่ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
2. น้ำตาลทรายประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ
3. มะนาว 2 ลูก จากนั้นใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน
4. นำน้ำยำราดลงในซามผสมที่มีหมูหมู แล้วใช้ทัพพีค่อยๆ คนให้น้ำยำเข้ากันกับหมูหมู
5. ใส่พริกแล้วคน ใส่หอมใหญ่ เราจะไม่ใส่ที่เป็นแฉ่นๆ หอมใหญ่เราทำการขยำให้หัวหอมแยกออกจากกันไม่เป็นแฉ่นๆ แล้วใส่ลงไป ปริมาณตามความชอบ
6. ใส่มะเขือเทศลงไป ปริมาณตามความชอบคนให้เข้ากัน

วิธีทำ

7. นำผิคมะกรูดที่เราซอยไว้มาโรยใส่ คนเบาๆ ให้ส่วนผสมเข้ากัน
8. ตักหุหุมมาพักใส่แบบพิมพ์ที่เราเตรียมไว้ ให้ใส่แค่ครึ่งของแบบพิมพ์ พยายามกระจายหุหุมให้ทั่วแบบพิมพ์ ให้มีเหลือช่องไว้สำหรับน้ำยำด้วย
9. ใส่ชั้นฉ่ำยว่างลงไปบนหุหุมที่อยู่ในแบบพิมพ์ กระจายให้เป็นชั้นเสร็จแล้วพักไว้ขั้นตอนการทำน้ำวุ้น อัตราส่วนของวุ้นกับของเหลว หรือน้ำ 3 % ต่อ 100% มิลลิกรัม ถ้าน้ำ 100 ผงวุ้นแค่ 3 กรัม
10. ตั้งไฟ ใส่น้ำ 500 มิลลิกรัม ตั้งให้พออุ่น
11. ประุงรสด้วยน้ำตาล 1 ช้อนชา
12. ใส่น้ำปลา 1 ช้อนชา

วิธีทำ

13. นำผงวุ้นเทใส่ถ้วย แล้วใส่น้ำเย็นลงไปเล็กน้อย คนให้วุ้นจับตัวเป็นก้อนวุ้น
14. พอน้ำในหม้ออุ่นๆ ให้ปิดไฟแล้วนำผงวุ้นใส่ลงในหม้อ
15. จากนั้นใช้ตะกร้อมือมาตีให้ผงวุ้นละลายให้หมด
16. เมื่อผงวุ้นละลายหมดแล้ว ให้นำเตใส่พิมพ์
17. จากนั้นให้ใช้พลาสติกแรปห่อไว้เพื่อไม่ให้อากาศจากด้านในออกมา จะทำให้เร็วต่อการเซ็ตตัวของยำ แล้วนำไปแช่ตู้เย็น ประมาณ 2-3 ชั่วโมง
18. เมื่อครบเวลาแล้วให้นำออกจากตู้เย็น ตัดแรปออกให้หมด
19. ใช้มีดปลายแหลมไล่ไปตามขอบแบบพิมพ์
20. ให้คว่ำแม่พิมพ์ลง เขย่าแม่พิมพ์เล็กน้อยเพื่อให้ตัวยำหลุดออกจากแม่พิมพ์

การจัดตกแต่งจาน

1. เลือกภาชนะ ในการจัดจาน ค่อยใช้มีดหั่นขนมปัง ค่อยๆ หั่นลงไปให้มีขนาดชิ้นพอประมาณ
2. นำชิ้นที่ตัดไปวางลงบนภาชนะที่เตรียมไว้
3. นำดอกไม้ทานได้ สำหรับตกแต่งจาน มาตกแต่งให้สวยงาม