



Virtual School
Chef



Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย



คุณ ชัชชญา อุ่พิชิต (เชฟนั้ย)



*Virtual School
Chef*

การประกอบอาหารไทย

น้ำพริก

น้ำพริกกะปิ

คุณ ชัชชญา อุ่พิชิต (เชฟนั้ย)

[28] บันทึกวิดีโอวันที่ 11/01/64

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ

- ❖ กุ้งสด 5 ตัว
- ❖ กระเทียมไทย 10 กลีบ
- ❖ มะเขือพวง 10 ลูก
- ❖ พริกขี้หนูสวน 10 เม็ด
- ❖ กะปิ 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ มะอึก 1-2 ลูก
- ❖ น้ำมะนาว 3 ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลโตนด 1 ¼ ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ

อุปกรณ์

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



กุ้งขาว

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



กระเทียม

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



พริกขี้หนูสวน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



มะนาว



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



น้ำตาลโตนด

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ



วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ

❖ ครก+สาก

❖ กระทะ

❖ หม้อ

❖ ตะหลิว

❖ ทัพพี

❖ มีด

❖ ชาม

❖ ไบตอง + ไม้กั๊ด

วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ



หม้อขนาดต่างๆ

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกกะปิ



อุปกรณ์

วัตถุดิบ น้ำพริกกะปิ

1. นำกุ้งขาวมาปอกเปลือกผ่าหลัง ล้างทำความสะอาด
2. ลวกน้ำร้อนให้สุกแล้วน็อคด้วยน้ำเย็น พักไว้
3. ใส่กระเทียม พริกชี้หูสวน โขลกให้ละเอียด จากนั้นใส่มะอึก กะปิ ลงไป โขลกต่อจนละเอียดเข้ากันดี
4. เมื่อทุกอย่างละเอียดดีแล้ว นำมะเขือพวงลงมาทุบต่อเพื่อให้มะเขือพวงแตก แล้วเติมน้ำต้มสุกหรือน้ำเปล่าเล็กน้อย จากนั้นตักรสด้วยน้ำปลา มะนาวเล็กน้อย

เครื่องเคียง น้ำพริกกะปิ

❖ ปลาทูด

❖ ผักสดสำหรับรับประทานกับน้ำพริก เช่น แตงกวา มะเขือเปราะ
มะเขือไข่เต่า ขมิ้นขาว เป็นต้น

หน้าหลัก

เครื่องเคียง น้ำพริกกะปิ



ผักสด

เครื่องเคียง

เครื่องเคียง น้ำพริกกะปิ



ปลาทู

เครื่องเคียง



*Virtual School
Chef*

การประกอบอาหารไทย

น้ำพริก

น้ำชุพหย้า

คุณ ชัชชญา อู่พิชิต (เชฟนั้ย)

[28] บันทึกวิดีโอวันที่ 11/01/64

วัตถุดิบ น้ำชุบหย้า

- ❖ กุ้งสด 10 ตัว
- ❖ กะปิ 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ หอมแดง 10-15 หัว
- ❖ พริกสด 20 เม็ด
- ❖ มะนาว 3 ลูก
- ❖ น้ำตาลโตนด ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำอุ่น 1 แก้ว

อุปกรณ์

วัตถุดิบ น้ำชุบหย่า



กุ้งขาว



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำชุบหย้า



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำชุบหย้า



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำชุบหย้า



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำชุบหย่า



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำชุบหย้า



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำชุบหย้า



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำชุบหย้า



วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ น้ำชุบหย้า

❖ เหยียง

❖ หม้อ

❖ มีด

❖ ชามผสม

❖ ทัพพี

วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ น้ำชุบหย้า



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำชุบหย้า



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำชุบหย้า



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำชุบหยำ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำชุบหย้า



อุปกรณ์

วิธีทำ น้ำชุบหย่า

1. นำกุ้งไปลวกให้สุก นำมาแกะเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก
2. ซอยพริกสดและหอมแดง
3. นำส่วนผสมข้อ 1-2 มารวมกัน ใส่กะปิ ใช้มือขยำทุกอย่างให้เข้ากัน
4. เติมน้ำตาลปีบลงไป แล้วเติมน้ำอุ่นไปที่ละนิดค่อย ๆ ขยำ

หน้าหลัก