



Virtual School
Chef



*Virtual School
Chef*

การประกอบอาหารไทย



คุณชัชชษา อู่พิชิต (เชฟ)



Virtual School
Chef

การประกอบอาหารไทย

น้ำพริกถนงเรือ



คุณัชชษา อู่พิชิต (เชฟ)

วัตถุดิบ น้ำพริกลงเรือ

- ❖ พริกชี้ฟ้าแดงซอย 1 เม็ด
- ❖ พริกชี้หนูแดง 4 เม็ด
- ❖ กระป๋ 1 ซ้อนชา
- ❖ กระเทียม 5 กลีบ
- ❖ น้ำปลา 1 ซ้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำมะนาว 3 ½ ซ้อนโต๊ะ
- ❖ กระเทียมดองแกะเป็นกลีบ 2 หัว
- ❖ ไข่แดงของไข่เค็ม 2 ฟอง
- ❖ ปลาสุก 1 ตัว
- ❖ ผักสดสำหรับรับประทานกับน้ำพริก

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกลงเรือ

ส่วนผสม หมูหวาน

- ❖ หมูสามชั้น 1 ถ้วย
- ❖ น้ำตาลปีบ 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ

อุปกรณ์

วัตถุดิบ น้ำพริกลงเรือ



พริกชี้ฟ้าแดง



วัตถุดิบ น้ำพริกกลงเรือ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกถนงเรือ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกถนงเรือ



กระเทียม

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริก ลงเรือ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกขิงเรือ



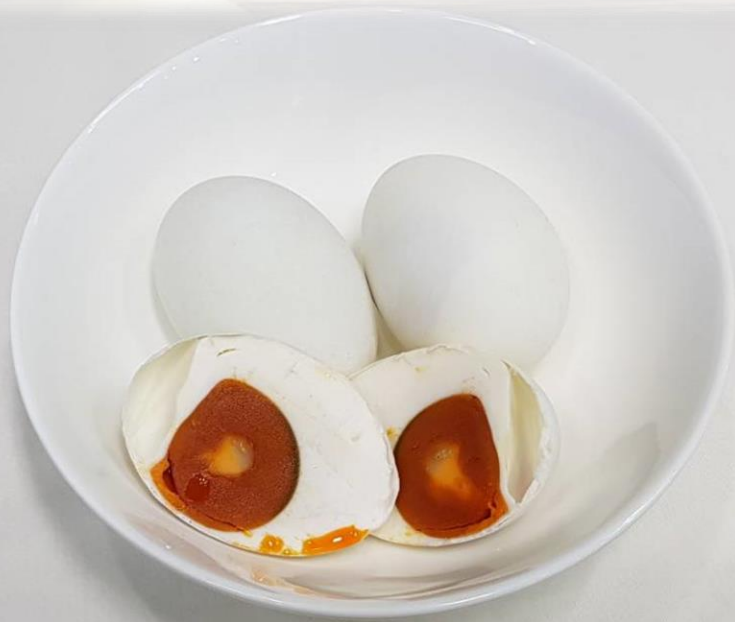
วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกกลางเรือ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกขิงร้อน



ไข่แดงเค็ม

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกลงเรือ



ปลาตูก

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกลงเรือ



ผักสด

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ หมูหวาน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ หมูหวาน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ หมูหวาน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ หมูหวาน



วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกลงเรือ

❖ เหยียง

❖ มีด

❖ หม้อสำหรับทอด

❖ หม้อหนึ่ง

❖ ทัพพี

❖ ที่คีบ

❖ ครก+สาก

❖ ถ้วยตวง

วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริก ลงเรือ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกปลาร้า



หม้อใหญ่

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริก ลงเรือ



หม้อสแตนเลส
แบบด้ามจับ

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริก ลงเรือ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกปลาร้า



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริก ลงเรือ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริก ลงเรือ



อุปกรณ์

วิธีทำ น้ำพริกlinger

1. โขลกน้ำพริก โดยเริ่มจากโขลกกระเทียมกับกะปิให้เนียนเข้ากันใส่พริกทั้งสองชนิดลงโขลกจนละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาวตามชอบ แล้วพักไว้ (หากใช้มะดันให้ใส่เนื้อมะดันหลังโขลกพริกละเอียดแล้ว)
2. ผัดหมูสามชั้นหรือหมูสับกับน้ำมันพืชสักพัก ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบและน้ำปลา ผัดจนน้ำตาลรัดเนื้อหมูดี ชิมดูให้ออกรสจัด แล้วปิดไฟ
3. นำน้ำพริกที่โขลกไว้เคล้ากับหมูหวานให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ แล้วพักไว้
4. แกะเนื้อปลานึ่งแล้วยีด้วยมือให้ละเอียด ก่อนนำไปทอดในน้ำมันให้เหลืองกรอบ ตักขึ้นซับน้ำมันแล้วพักไว้
5. ยีเนื้อปลาทอดใส่ลงในน้ำพริก พร้อมกระเทียมดองและไข่แดงหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ จัดเสิร์ฟพร้อมกับผักสดและผักลวก

หน้าหลัก