



*Virtual School
Chef*





Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย

+
ต้มจืด

ศรคมฐ์ แก้วเสมอตา (เชฟราม)

[30] บันทึกวีดีโอวันที่ 13/01/64

วัตถุดิบ ต้มจืด

- ❖ มันฝรั่ง 1-2 หัว
- ❖ สะโพกไก่ติดกระดูก 500 กรัม
- ❖ หอมแดง 6 หัว
- ❖ พริกขี้หนูสวน 10-15 เม็ด
- ❖ ใบโหระพา 15 ใบ
- ❖ ใบกระเพรา 15 ใบ
- ❖ มะขามเปียก 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกล็ด 2 ช้อนชา
- ❖ น้ำปลา 2 ช้อนชา
- ❖ น้ำเปล่า

เมนู อุปกรณ์

วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



มันฝรั่ง

เมนู วัตถุดิบ



วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



เมนู วัตถุดิบ



วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



เมนู วัตถุดิบ



วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



เกลือ



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



น้ำปลา



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



เมนู วัตถุดิบ



วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ต้มจืด⁺



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ⁺ ต้มจืด



เมนู วัตถุดิบ



อุปกรณ์ ต้มจืด

❖ หม้อ + ท็อปพี

❖ เขียง + มีด

❖ ซามผสม

❖ เต้าไฟฟ้า

❖ ที่คีบ

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ กระบวย

❖ มีดปอกผลไม้

วิธีทำ

อุปกรณ์ ต้มจืด⁺



หม้อขนาดต่างๆ



ทัพพี

เมนู อุปกรณ์



อุปกรณ์ ต้มจืด⁺



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ต้มจืด⁺



เมนู อุปกรณ์



อุปกรณ์ ต้มจืด⁺



เมนู อุปกรณ์



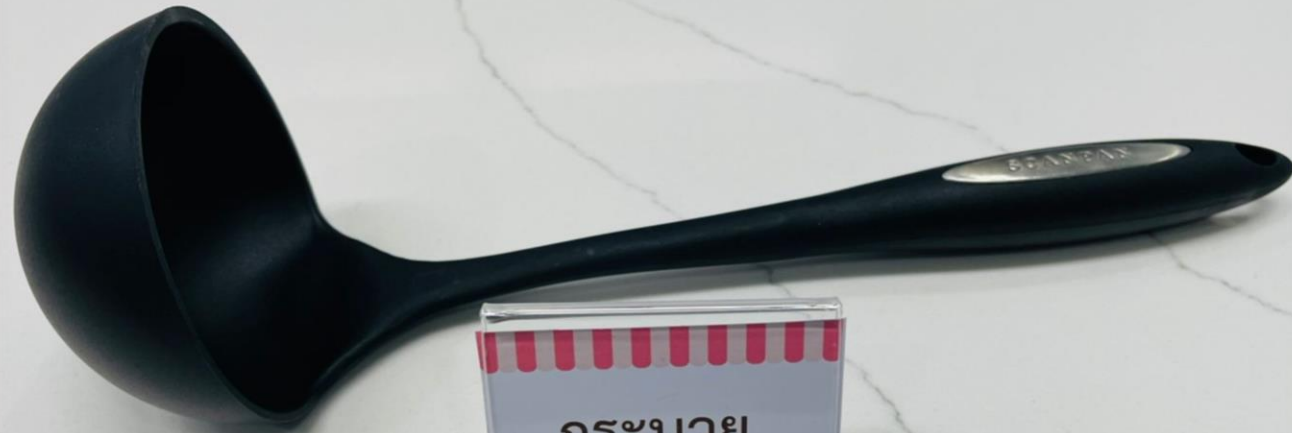
อุปกรณ์ ต้มจืด⁺

ช้อนขนาดต่างๆ

เมนู อุปกรณ์



อุปกรณ์ ต้มจืด



กระบวย

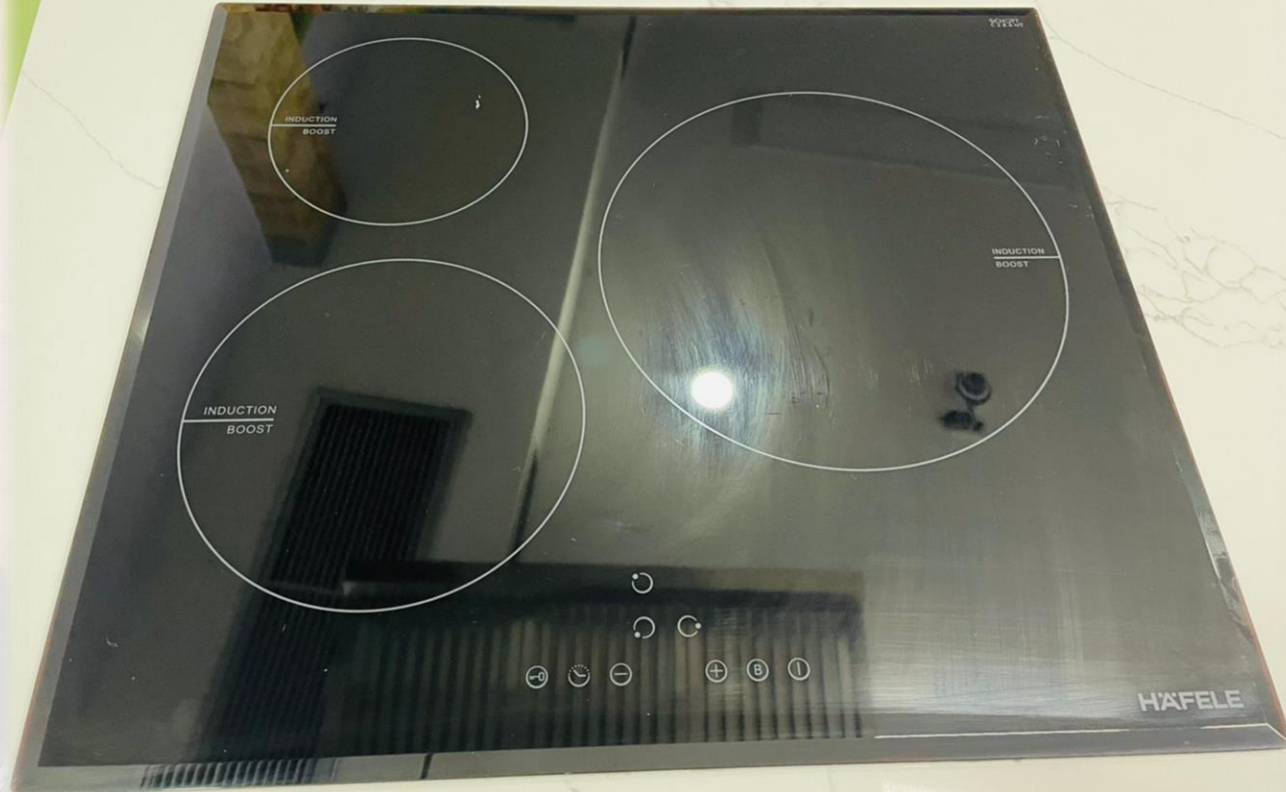
เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ต้มจืด



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ต้มจืด⁺



เมนู อุปกรณ์

วิธีทำ ต้มจืด⁺

1. นำไก่มาหั่นแยกกับกระดูกกับชิ้นเนื้อ หั่นเนื้อไก่ให้พอดีคำ
2. นำน้ำซุปหรือน้ำเปล่าตั้งไฟ ใส่กระดูกไก่ลงไปเพื่อเพิ่มความหวานให้น้ำซุป ต้มจนเดือด (ห้ามคน เพราะจะมีกลิ่นคาว)
2. ใส่เนื้อไก่ มันฝรั่งหั่นเต๋าขนาดเท่ากัน หอมแดงทุบ ตามด้วยพริกขี้หนูบุบ
- 3.ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำมะนาว
4. ใส่ใบโหระพา กระเพรา ต้มต่อจนได้ที่ ปิดไฟ

หน้าหลัก