



Virtual School
Chef



Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย



คุณเชษฐภุชชัย เถกิงศักดิ์ (เชฟฮุโตะ)



Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย

ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด

คุณเชษฐภุชชัย เถกิงศักดิ์ (เชฟฮูโต)

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด

เครื่องคั่ว

- ❖ หอมแดง ½ ถ้วย
- ❖ กระเทียม ¼ ถ้วย
- ❖ รากผักชี 3 ซ่อนโตะ
- ❖ ถั่วทอง หรือ ถั่วเขียวเลาะเปลือก ½ ถ้วย
- ❖ ถั่วลิสง ¼ ถ้วย

เครื่องเจียว

- ❖ กระเทียม ½ ถ้วย
- ❖ หอมแดง 1 ถ้วย

เครื่องเคี้ยว

- ❖ น้ำตาลมะพร้าว ¾ ถ้วย
- ❖ น้ำมะขาม ½ ถ้วย
- ❖ น้ำปลา ½ ถ้วย
- ❖ หัวกะทิ 2 ถ้วย
- ❖ กุ้งก้ามกราม 1,000 กรัม
- ❖ ใบเตยหอม 5 ใบ

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด

เครื่องโขลก

- ❖ พริกชี้ฟ้าแห้งเม็ดใหญ่ 20 เม็ด
- ❖ พริกชี้ฟ้าแดงเม็ดเล็ก 15 เม็ด
- ❖ ผิวมะกรูด ½ ซ่อนซา

เครื่องปรุง

- ❖ น้ำมันถั่วเหลือง 1/3 ถ้วย
- ❖ น้ำตาลทรายไม่ขัดขาว
- ❖ เกลือไทย
- ❖ กระเทียมเจียว 2 ซ่อนโต๊ะ หอมเจียว 2 ซ่อนโต๊ะ ผักชีไทย
- ❖ ผลมะกรูด 3 ผล
- ❖ มะนาว 2 ผล
- ❖ ดอกเกลือ

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด

เครื่องเหมือด

- ❖ หัวปลีกล้วยดิบ
- ❖ ผักบุ้งไทย
- ❖ ถั่วพู
- ❖ ยอดกระถิน
- ❖ ใบกะเพราแก่

- ❖ แป้งสาลีซูบทอด
- ❖ ปูนแดง
- ❖ น้ำส้มสายชูหมัก
- ❖ น้ำมันพืช

เครื่องเคียง

- ❖ เส้นขนมจีน
- ❖ ไข่ต้ม

อุปกรณ์

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกุ่ม ผักเหมือด



รากผักชี



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่งฝักเหม็น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหี้น้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



มะขามเปียก

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหี้น้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



พริกชี้ฟ้าแห้ง

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



มะกรูด



วัตถุดิบ ขนมน้ำมันน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



มะกรูด



วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำพริกกุ่ม ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกุ่ม ผักเหมือด



วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำพริกกุ่ม ผักเหมือด



วัตถุดิบ ขนมหี้น้ำพริกกุ่ม ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำพริกกุ่ม ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



ถั่วพู



วัตฤติบ ขนมหีนน้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



วัตฤติบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



น้ำส้มสายชูหมัก

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำมันน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำพริกกึ่ง ผักเหมือด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมน้ำฝรั่ง ผักเหมือด



อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด

❖ เครื่องชั่งดิจิตอล

❖ ครก + 杓

❖ เขียง + มีด

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ เตาไฟฟ้า

❖ ซ้อนตวง

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ ชามผสม

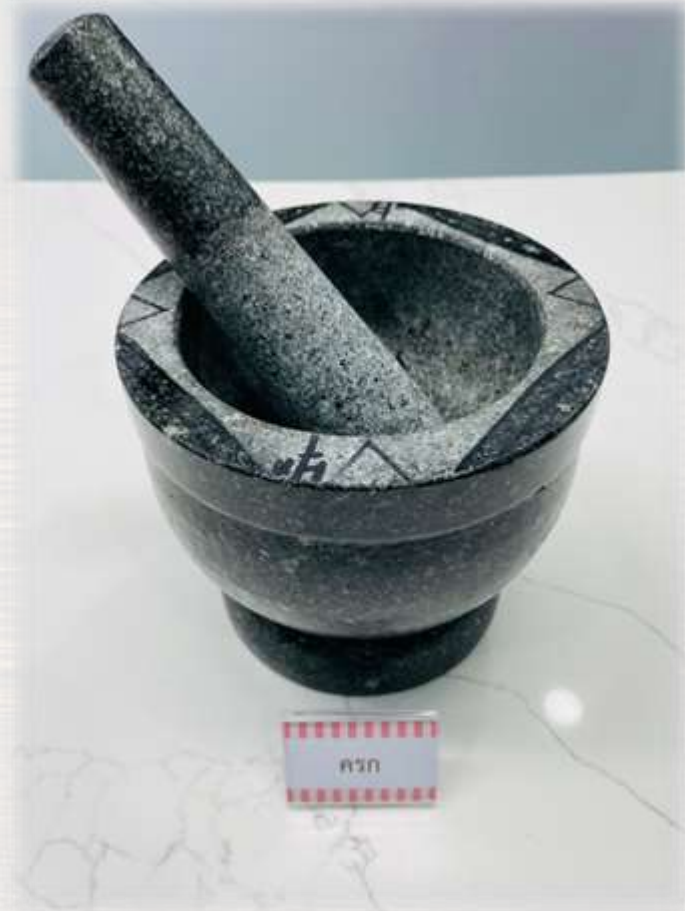
❖ กระทะ + ตะหลิว

วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด



ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ขนมหีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด

1. เครื่องคั่ว – หอมแดง (ปอกเปลือก) , กระเทียม , รากผักชี (เอาแกนกลางออก) , ถั่วทอง , ถั่วลิสง
2. เครื่องเจียว – กระเทียม , หอมแดง นำมาสับ/ซอย

วิธีทำ

วิธีทำ ขนมหีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด

1. เครื่องเคียง – นำน้ำตาลมะพร้าว , น้ำมะขามเปียก , น้ำปลา , เคี้ยวแล้วพักไว้ นำกะทิ(หาง) มาตั้งไฟแล้วใส่ใบเตย
2. เครื่องโขลก – นำพริกแห้งใหญ่แช่น้ำจนอิม , พริกแดง , ผีวมะกรูด(ปอกเปลือก) นำมาโขลกจนละเอียด

เครื่องเคียง

เตรียมเครื่องเคียง ขนมหีนน้ำพริกกุ้ง ผักเหมือด

1. เครื่องเหมือด – นำถั่วพุมาลวก , นำปูนใสผสมกับแป้งสาลี
2. เครื่องเคียง – ต้มไข่ใส่น้ำเดือด 5-6 นาที

หน้าหลัก