



Virtual School
Chef



Virtual School
Chef

การประกอบอาหารไทย

แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



คุณกสิณ เดชเจริญ (เชฟออฟ)



อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ

❖ เต้าไฟฟ้า

❖ หม้อ + ท้พพี

❖ กระทะ + ตะหลิว

❖ มีด + เขียง

❖ ที่คีบอาหาร

❖ ครก

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ หม้อหุงข้าว

❖ กระดาษฟอยล์

วัตถุดิบ



อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



เตาไฟฟ้า

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



หม้อ + ทัพพี

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



มีด + เขียง

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



ที่คีบอาหาร

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



ฟิล์มถนอมอาหาร

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



ครก

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



อุปกรณ์



ตะแกรง + ภาตรอง





อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



อุปกรณ์



หม้อหุงข้าว





อุปกรณ์การทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



อุปกรณ์



กระดาษฟอยล์





วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ

❖ ไก่บ้าน 1 ตัว

พริกแกง

❖ ผิวมะกรูด 1/2 ถ้วย

❖ ข่า 1/2 ถ้วย

❖ ตะไคร้ 1/2 ถ้วย

❖ กระเทียม 2/3 ถ้วย

❖ หอมแดง 2/3 ถ้วย

❖ กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ

❖ พริกชี้หนูแห้ง 15-20 เม็ด

วัตถุดิบ (ต่อ)



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ

- ❖ น้ำตาลมะพร้าว 2/3 ถ้วย
- ❖ ข้าวสารหอมมะลิ 2 ถ้วย
- ❖ น้ำปลา 1/2 ถ้วย
- ❖ น้ำดอกอัญชัน 500-700 ml
- ❖ น้ำเปล่า 500 ml
- ❖ ใบมะกรูด 1/2 ถ้วย
- ❖ ใบยี่หระสด 2-3 ถ้วย

วิธีทำ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



วัตถุดิบ



ไก่บ้าน



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



วัตถุดิบ



ผิวมะกรูด



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



ซ่า

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



 ตะไคร้

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



กระเทียม

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



หอมแดง

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



กะปิ

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



พริกขี้หนูแห้ง

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



น้ำตาลมะพร้าว

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



น้ำปลา

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



น้ำเปล่า

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



ใบมะกรูด

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



วัตถุดิบ



ใบยี่หระสด



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



วัตถุดิบ



ข้าวสารหอมมะลิ



วัตถุดิบการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ



วัตถุดิบ



น้ำดอกอัญชัน



วิธีการทำ แกงคั่วแห้งไก่บ้านใบยี่หระ

เตรียมวัตถุดิบ :

1. ล้างทำความสะอาด และหั่นไก่เป็นชิ้นๆ พอคั่ว
2. ซอยข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ผิวมะกรูด หอมแดง กระเทียม พริกแห้ง
3. นำมาใบยี่หระมาฉีก
4. หุงข้าวด้วยน้ำดอกอัญชัน

วิธีทำ :

1. ตำพริกแกง โดยเริ่มจากผิวมะกรูด ข่า ตะไคร้ พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ตามลำดับ
2. นำกะปิไปย่างไฟอ่อนพอหอม แล้วตำรวมกับพริกแกงแดง
3. ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำมันเล็กน้อย แล้วนำพริกแกงลงไปผัดจนมีกลิ่นหอม
4. ใส่น้ำไก่บ้านลงไป คลุกเคล้าผัดให้เข้ากันกับเครื่องแกงจนไก่สุก
5. เติมน้ำเปล่าลงในหม้อพอท่วมไก่ แล้วตั้งไฟกลางไปเรื่อยๆ จนน้ำเริ่มแห้งและเนื้อไก่นุ่ม
6. เปรูกรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา ผัดให้เข้ากัน
7. ปิดเตา แล้วใส่ใบยี่หระ และใบมะกรูด