



Virtual School
Chef



Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย

แกงมัสมั่นเนื้อ

คุณรชยา จิตติโชติรัตน (เชฟเจนนี่)

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ

❖ ไฟฟ้า + เครื่องดูดควัน

❖ เหยียง + มีด

❖ ครก + สาก

❖ กระทะ + พายพลาสติก

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ เครื่องปั่นไฟฟ้า

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ ซ้อนตวง

❖ มีดปอกผลไม้

❖ กรรไกร

❖ มีดหั่นขนมปัง

❖ ใบตอง + ไม้จิ้มฟัน

วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

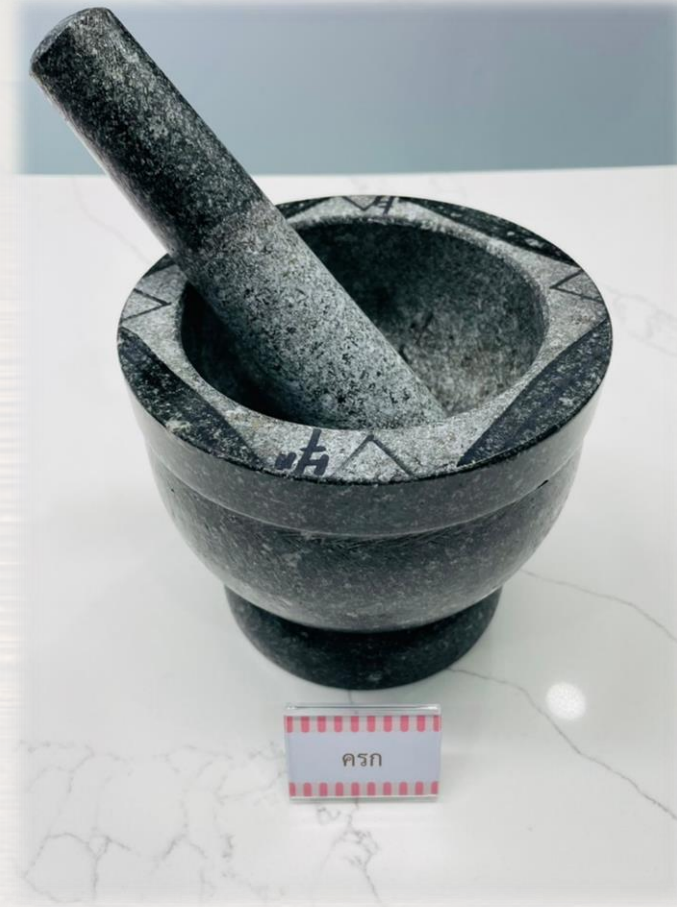
❖ เตาไฟฟ้า + เครื่องดูดควัน

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



❖ กระทะ + พายพลาสติก

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



หม้อขนาดต่างๆ



ทัพพี

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

ใบตอง + ไม้จิ้มฟัน

อุปกรณ์ในการทำ แอ่งมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์ในการทำ แอ่งมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



อุปกรณ์

มีดปอกผลไม้

อุปกรณ์ในการทำ แกงมัสมั่นเนื้อ



กรรไกร

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ แองมัสมั่นเนื้อ



มีดหั่นขนมปัง

อุปกรณ์

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น

การตุ๋นเนื้อ

- ❖ เนื้อน่องลาย 500 กรัม
- ❖ หางกะทิ
- ❖ ข่า 2 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ ตะไคร้ 2 ต้น
- ❖ ใบกระวาน 1 ใบ
- ❖ ลูกกระวาน 1 เม็ด
- ❖ เกลือ ¼ ซ่อนชา

วิธีทำ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น

การตุนเนื้อ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แองมัสมั่น

การตุ๋นเนื้อ

วัตถุดิบ



วัตถุดิบ แกงมัสมั่น

การตุนเนื้อ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น

การตุนเนื้อ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น

การตุนเนื้อ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น

การตุนเนื้อ



ลูกกระวาน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น

การตุนเนื้อ

วัตถุดิบ



วิธีทำ แกรมมันเนื้อ

การตุนเนื้อ

ตัดแต่งเนื้อให้ชิ้นเท่าๆ กัน ตุนในหางกะทิ กับเครื่องเทศ อย่างน้อย
2 ชม. หรือจนเปื่อยนุ่ม

หน้าหลัก

พริกแกงมัสมั่น

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น

พริกแกงมัสมั่น

- ❖ พริกชี้ฟ้าแดงแห้ง 9 เม็ด
- ❖ ข่าเผา 1 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ ยี่หระ 1/2 ซ่อนชา
- ❖ เกลือ 1/2 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ รากผักชี 1 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ อบเชยป่น 1/8 ซ่อนชา
- ❖ ตะไคร้ 2 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ กะปิ 1 ซ่อนชา
- ❖ กานพลู 3 ก้าน
- ❖ กระเทียมเผา 2 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ พริกไทยขาวป่น 1/2 ซ่อนชา
- ❖ ลูกกระวาน 2 ลูก
- ❖ หอมแดงเผา 2 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ ลูกจันทน์ป่น 1/2 ซ่อนชา
- ❖ หัวกะทิ

วิธีทำ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบพริกแกงมัสมั่น



กระเทียม



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



รากผักชี

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



พริกไทยขาว

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ พริกแกงมัสมั่น

พริกแกงมัสมั่น

1. พริกชี้ฟ้าแห้งนำเม็ดออก คั่ว
2. ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ข่า เผลาะและสับ
3. ยี่หระ กานพลู ลูกกระวาน คั่วและตำให้ป่นละเอียด
4. กะปิ ห่อใบตอง ย่างไฟจนหอม
5. ตำพริกแห้งกับเกลือให้ละเอียด
6. เติมตะไคร้ ข่า รากผักชี หอมแดง กระเทียมที่เผาตามลำดับ โขลกให้เนียนละเอียด
7. เติมกะปิ ยี่หระ กานพลู ลูกกระวาน ลูกจันทน์เทศ อบเชย พริกไทยขาว โขลกจนเนียนละเอียด
เข้ากันทั้งหมด

หน้าหลัก

แกงมัสมั่น

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น

- ❖ พริกแกงมัสมั่น
- ❖ หางกะทิ 650 กรัม
- ❖ หัวกะทิ 360 กรัม
- ❖ ถั่วลิสงคั่ว 15 กรัม
- ❖ หัวหอมใหญ่คั่ว 100 กรัม
- ❖ มันฝรั่งชุบ 250 กรัม
- ❖ ลูกกระวานคั่ว 4 เม็ด
- ❖ ใบกระวาน 4 ใบ
- ❖ โป๊ยกั๊ก 3 ดอก
- ❖ อบเชย 2 แท่ง
- ❖ น้ำปลา 30 กรัม
- ❖ น้ำตาลมะพร้าว 65 กรัม
- ❖ น้ำมะขามเข้มข้น 35 กรัม
- ❖ เกลือ
- ❖ กานพลู

วิธีทำ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



หอมใหญ่

A small, colorful illustration of various vegetables including a carrot, a bell pepper, a tomato, and a leafy green, positioned below the text label.

วัตถุดิบ

A red arrow pointing to the right, containing the text 'วัตถุดิบ' (Ingredients).

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



ลูกกระวาน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



โป๊ยกั๊ก

วัตถุดิบ

วัตุดิบ แกงมัสมั่น



วัตุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ



วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



น้ำมะขามเปียก

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงมัสมั่น



วัตถุดิบ

วิธีทำ แกงมัสมั่นเนื้อ

1. นำหัวกะทิผัดในกระทะจนแตกมัน ใส่เครื่องพริกแกงลงผัดจนสุกหอม
2. ตั้งหม้อหางกะทิ ต้มกับเนื้อที่ตุ๋นไว้ ตักพริกแกงที่ผัดจนสุกแล้วใส่คนให้เข้ากัน ใส่มันฝรั่ง เครื่องเทศที่เตรียมไว้ ตั้งไฟให้เดือด
3. เปรี้ยวด้วยน้ำปลา เคี้ยวด้วยไฟอ่อน ใส่หอมใหญ่คั่ว เคี้ยวจนข้น มันฝรั่งสุก
4. เปรี้ยวรสด้วยน้ำมะขาม น้ำตาลมะพร้าว ให้รสเค็มนำ หวานตาม เปรี้ยวปลายลิ้น
5. ตักเสิร์ฟคู่กับข้าวสวยหรือขนมปัง

หน้าหลัก

อุปกรณ์