



Virtual School
Chef



Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย

แกงฮังเลต่อนยอน



คุณกสิณ เดชเจริญ (เชฟออฟ)

อุปกรณ์การทำ แกงฮังเล่ตอนยอน

❖ เตาไฟฟ้า

❖ หม้อ + ท็อพี

❖ กระทะ + ตะหลิว

❖ ครก + สาก

❖ มีด + เขียง

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ ซามผสม

วัตถุดิบ

อุปกรณ์การทำ แกงฮังเลต่อนยอน



เตาไฟฟ้า

อุปกรณ์

อุปกรณ์การทำ แกงฮังเลต่อนยอน



หม้อ + ทัพพี

อุปกรณ์

อุปกรณ์การทำ แกงฮังเลต่อนยอน



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์

อุปกรณ์การทำ แกงฮังเลต่อนยอน



ครก + สาก

อุปกรณ์

อุปกรณ์การทำ แกงฮังเล่ตอนยอน



มีด + เขียง

อุปกรณ์

อุปกรณ์การทำ แกงฮังเลต่อนยอน

อุปกรณ์



ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์การทำ แกงฮังเลต์อ่อนโยน

อุปกรณ์



ชามผสม

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลตอนยอน

พริกแกงฮังเล

- ❖ พริกแห้งยอดดสน
- ❖ พริกชี้ฟ้าแห้ง
- ❖ ข่า
- ❖ ตะไคร้
- ❖ กระเทียม
- ❖ หอมแดง
- ❖ กะปิ
- ❖ เกลือ
- ❖ ผงกะหรี่
- ❖ เนื้อสันคอหมู 500 กรัม
- ❖ หมูสามชั้น 250 กรัม
- ❖ กระเทียมดอง
- ❖ หอมแดง
- ❖ ขิง
- ❖ มะขามเปียก
- ❖ น้ำตาลปีบ
- ❖ ซีอิ้วขาว

วิธีทำ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเล่ตอนยอน



พริกแห้งยอดสน

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต่อนยอน



พริกชี้ฟ้าแห้ง

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเล่ตอนยอน



ช่า

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต่อนยอน



ตะไคร้

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต์อ่อนยอน



กระเทียม

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต์อ่อนยอน



หอมแดง

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต่อนยอน



กะปิ

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต่อนยอน

วัตถุดิบ



เกลือ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต์อ่อนยอน



ผงกะหรี่

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต่อนยอน



เนื้อสันคอหมู

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต์อ่อนยอน



หมูสามชั้น

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเล่ตอนยอน



กระเทียมดอง

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเล่ตอนยอน



ซิง

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต่อนยอน



มะขามเปียก

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเล่ตอนยอน



น้ำตาลปีบ

วัตถุดิบ

วัตถุดิบการทำ แกงฮังเลต่อนยอน



ซีอิ๊วขาว

วัตถุดิบ

วิธีทำ แกงฮังเลต่อนยอน

เตรียมวัตถุดิบ :

1. นำพริกแห้งไปแช่น้ำสะอาดรอไว้
2. ล้างหมูสามชั้น และ เนื้อสันคอให้สะอาด จากนั้นหั่นเป็นชิ้นรอไว้
3. หั่นข่า ซอยตะไคร้ ปอกเปลือกขิงแล้วหั่นเป็นเส้นเล็กๆรอไว้
4. นำกะปิย่างไฟให้พอหอม
5. ทำพริกแกง โดยนำพริกแห้งที่แช่น้ำแล้วใส่ลงในครก ตามด้วยเกลือ ตะไคร้ซอย กระเทียม ข่า และหอมแดง ตำให้เข้ากัน จากนั้นใส่กะปิตามลงไปตำอีกรอบจนเข้ากัน
6. นำมะขามเปียกใส่น้ำร้อน เคี่ยวให้กลั่นเปรี้ยวจางลง

วิธีทำ :

1. เปิดเตาตั้งกระทะ จากนั้นนำหมูที่เตรียมไว้ลงไปผัดกับพริกแกง
2. เมื่อหมูเริ่มสุกใส่ผงกะหรี่ ตามลงไปผัดต่อให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำสะอาดลงไป ประุงรสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำมะขามเปียก และน้ำตาลปี๊บ
4. ใส่ขิงและกระเทียมดองตามลงไปลงไป ต้มต่อจนน้ำแกงงวด