



*Virtual School*  
*Chef*



*Virtual School*  
*Chef*

## การประกอบอาหารตะวันตก



คุณรชยา จิตติโชติรัตน (เชฟเจนนี่)



*Virtual School*  
*Chef*

การประกอบอาหารตะวันตก

Chicken Soup, Tomato Soup

**Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)**



คุณรชยา จิตติโชติรัตนนา (เชฟเจนนี่)

## วัตถุดิบ Chicken Soup (ซूपไก่)

- ❖ โคร่งไก่ 1 ตัว
- ❖ หัวหอมใหญ่ 2 หัว
- ❖ แครอท 1 หัว
- ❖ Leek 1 ต้น
- ❖ Celery 1 ต้น
- ❖ กระเทียมจีน 1 หัว
- ❖ พริกไทยขาวเม็ด 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือ
- ❖ Bouquet Garni 1 (Leek, Parsley, Thyme, Bay leaves)
- ❖ น้ำเปล่า 2 ลิตร
- ❖ กานพลู 2 ดอก
- ❖ Bay leaves 2 ใบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซุปรไก่)



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซूपไก่)



หอมใหญ่

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซุปรี่ไก่)



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซूपไก่)



Leek

วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซूपไก่)



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซุปรี่ไก่)



กระเทียมจีน

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซूपไก่)



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซุปรไก่)



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซूपไก่)



Leek



Parsley

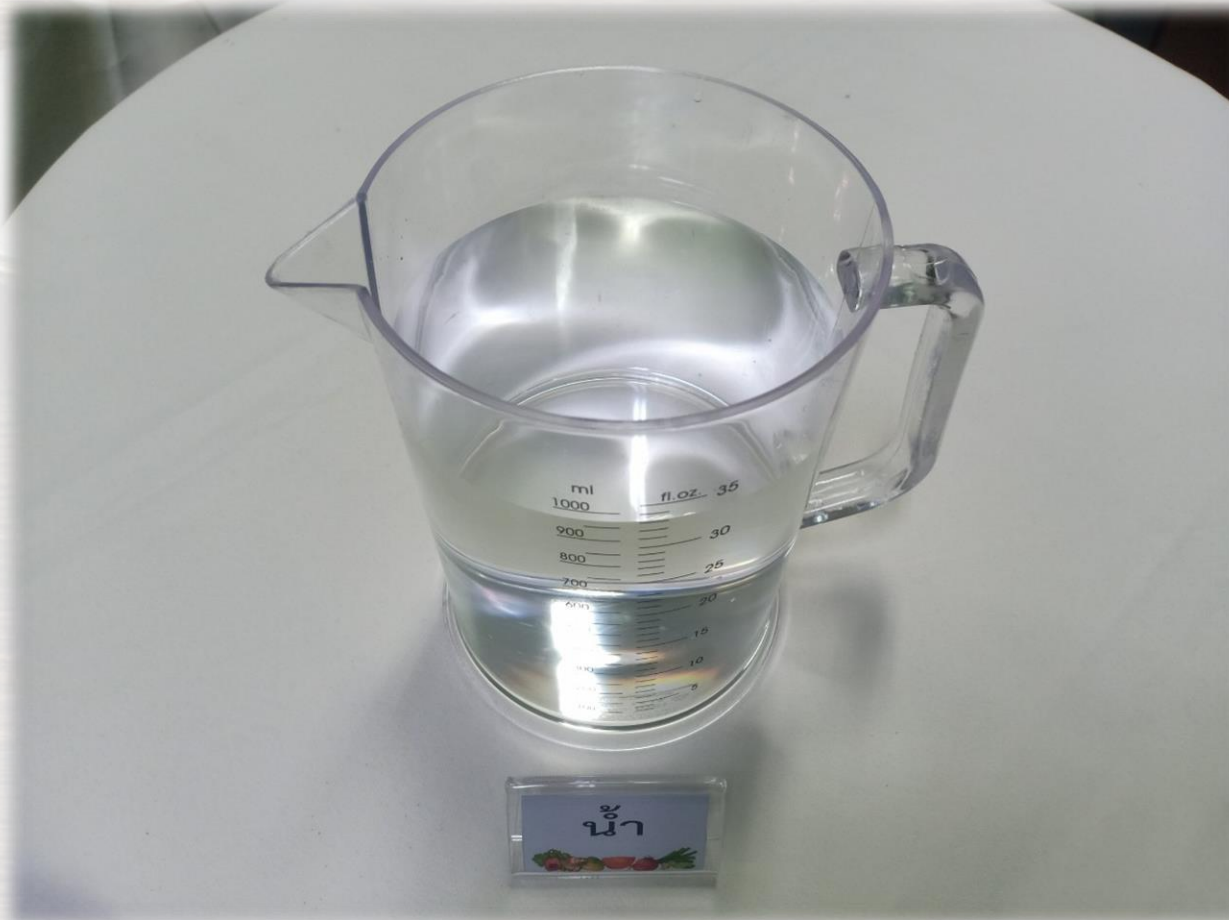


Bayleaves



Thyme สด

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซุปไก่)



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซุปรไก่)



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Soup (ซุปรีไก่)



Bayleaves

วัตถุดิบ



## อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)

❖ เหยียง

❖ มืดปอกผลไม้

❖ มืดเซฟ

❖ กรรไกร

❖ หม้อใหญ่

❖ ทัพพี

❖ ที่คีบ

❖ กระจอนตาถี่

❖ ผ้าขาวบาง

❖ เชือกมัดอาหาร

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



หม้อใหญ่

อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

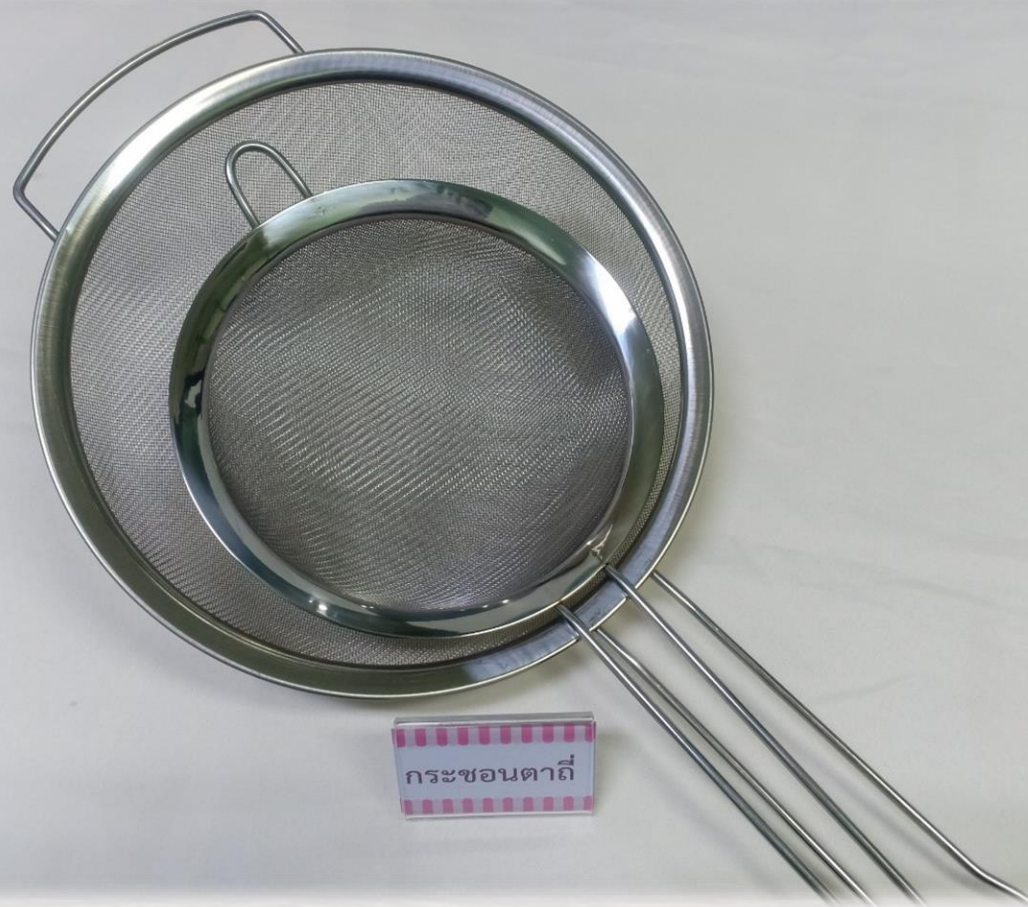


# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



กระชอนตาถี่

อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Chicken Soup (ซุ๊ปไก่)



เชือกมัดอาหาร

อุปกรณ์

## วิธีทำ Chicken Soup (ซุปรไก่)

1. ตัดแต่งโครงไก่ เอาไขมันส่วนเกินออก หั่นแบ่งเป็นชิ้นๆ
2. ตั้งหม้อใส่น้ำสะอาด ใส่โครงไก่ ตั้งไฟจนเดือด เอาโครงไก่ออก ล้างน้ำเย็น
3. ตั้งหม้อ ใส่โครงไก่ ผัก พริกไทย เกลือ Bay leaves และ Bouquet Garni  
ใส่น้ำสะอาด ตั้งไฟจนเดือด
4. หรี่ไฟอ่อน แค่พอเดือดปุดๆ ต้มต่ออย่างน้อย 20 นาที คอยช้อนฟองออก
5. กรองเอาน้ำซุปร ไว้ทำอาหาร



*Virtual School*  
*Chef*

การประกอบอาหารตะวันตก

Chicken Soup, Tomato Soup

**Tomato Soup**



คุณรชยา ฐิติโชติรัตนา (เชฟเจนนี่)

[23] บันทึกวิดีโอวันที่ 08/01/64

## วัตถุดิบ Tomato Soup

- ❖ มะเขือเทศท้อ 5 ลูก (หั่นเต๋าเล็ก เอาไส้ออก)
- ❖ มะเขือเทศสีดา 10 ลูก (หั่นเต๋า)
- ❖ หัวหอมใหญ่ 2 ผล
- ❖ ใบโหระพา 1 ถ้วย (สับหยาบ)
- ❖ น้ำมันมะกอก 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ Bay leaves 2 ใบ
- ❖ Thyme สด 3 ก้าน
- ❖ พริกไทยดำเม็ด
- ❖ เกลือ
- ❖ น้ำตาลทราย
- ❖ ซุปไก่ 1.5 ลิตร
- ❖ ขนมปัง Baguette
- ❖ ชีส Gruyere

## วัตถุดิบ Tomato Soup



มะเขือเทศท้อ 5 ลูก (หั่นเต๋าเล็ก เอาไส้ออก)

วัตถุดิบ



## วัตถุดิบ Tomato Soup



มะเขือเทศสีดา



มะเขือเทศสีดา 10 ลูก (หั่นเต๋า)

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



หอมใหญ่

หัวหอมใหญ่ 2 ผล

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



ใบโหระพา 1 ถ้วย

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



น้ำมันมะกอก 3 ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



Bay leaves 2 ใบ

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



Thyme สด 3 ก้าน

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



พริกไทยดำเม็ด

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



เกลือ

วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ Tomato Soup



น้ำตาลทราย

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



ชุปไก่ 1.5 ลิตร

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



ขนมปัง  
Baguette

ขนมปัง Baguette

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



ชีส Gruyere

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Tomato Soup



ยอดใบโหระพา สำหรับตกแต่ง

วัตถุดิบ

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup

- ❖ เหยียง
- ❖ มีดปอกผลไม้
- ❖ มีดเชฟ
- ❖ มีดขนมปัง
- ❖ หม้อใหญ่
- ❖ เครื่องปั่น
- ❖ ท็อปพี
- ❖ ที่กั๊บ
- ❖ ที่ชูดชีส
- ❖ กระดาษไขรองอบ
- ❖ ชามผสม

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



อุปกรณ์



## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



มีดขนมปัง

อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



หม้อใหญ่

อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup

กระดาษไข

อุปกรณ์



## อุปกรณ์ในการทำ Tomato Soup



อุปกรณ์

## วิธีทำ Tomato Soup

1. ตั้งหม้อให้ร้อน ใส่น้ำมันมะกอก ใส่น้ำหอมใหญ่ ผัดจนสุกใส
2. ใส่มะเขือเทศลงผัดให้สุกนุ่ม เติมใบโหระพา Thyme Bay leaves ผัดให้เข้ากัน
3. เติมน้ำซุปปลงต้มจนเดือด แล้วลดไฟลงปรุงรสด้วยพริกไทย เกลื่อน้ำตาลทราย เคี่ยวอย่างน้อย 30 นาที
4. เอาผัก Thyme และใบ Bay leaves ออก ตักซूपใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียด
5. หั่นขนมปังเฉลี่ยง หนาประมาณ 1-1 ½ นิ้ว โรยชีส เข้าอบที่ 200 องศา ประมาณ 7-10 นาที (หรือจนชีสละลาย)
6. ตักซूपใส่ถ้วยเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยยอดโหระพา เคียงด้วยขนมปัง