



Virtual School
Chef



Virtual School
Chef

การประกอบอาหารตะวันตก



คุณรชยา จิตติโชติรัตน (เชฟเจนนี่)



Virtual School
Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Beef Broth, Onion Soup

Beef Broth (ซूपเนื้อ)



คุณรชยา จิตติโชติรัตนนา (เชฟเจนนี่)

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)

- ❖ กระดูกวัว 2 กิโลกรัม
- ❖ เนื้อน่อง 1 กิโลกรัม
- ❖ หัวหอมใหญ่ 2 หัว
- ❖ แครอท 1 หัว
- ❖ Celery 1 ต้น
- ❖ กระเทียมจีน 1 หัว
- ❖ Bay leaves 3 ใบ
- ❖ กานพลู 4 ดอก
- ❖ Bouquet Garni 1
- ❖ พริกไทยดำเม็ด 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือ
- ❖ น้ำเปล่า 4 ลิตร

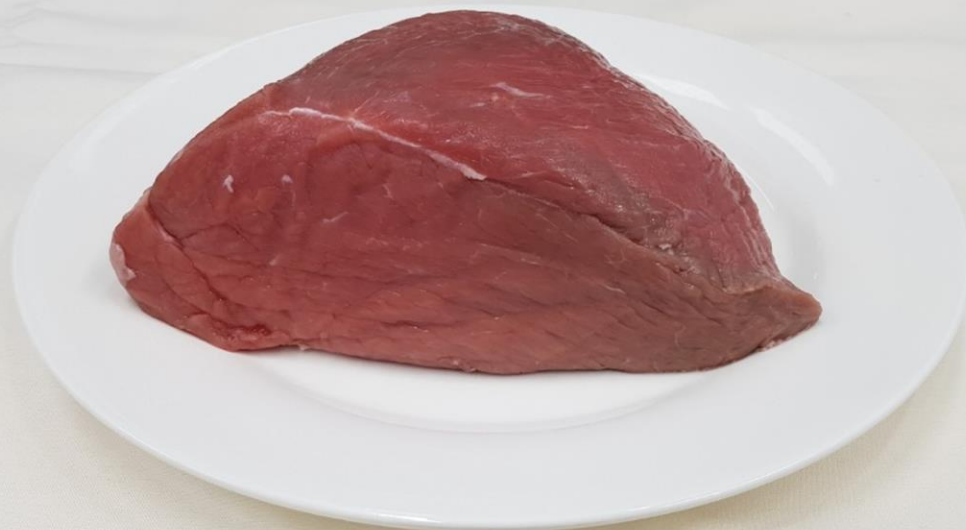
วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



กระดูกวัว

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



เนื้อน่อง



วัตถุดิบ

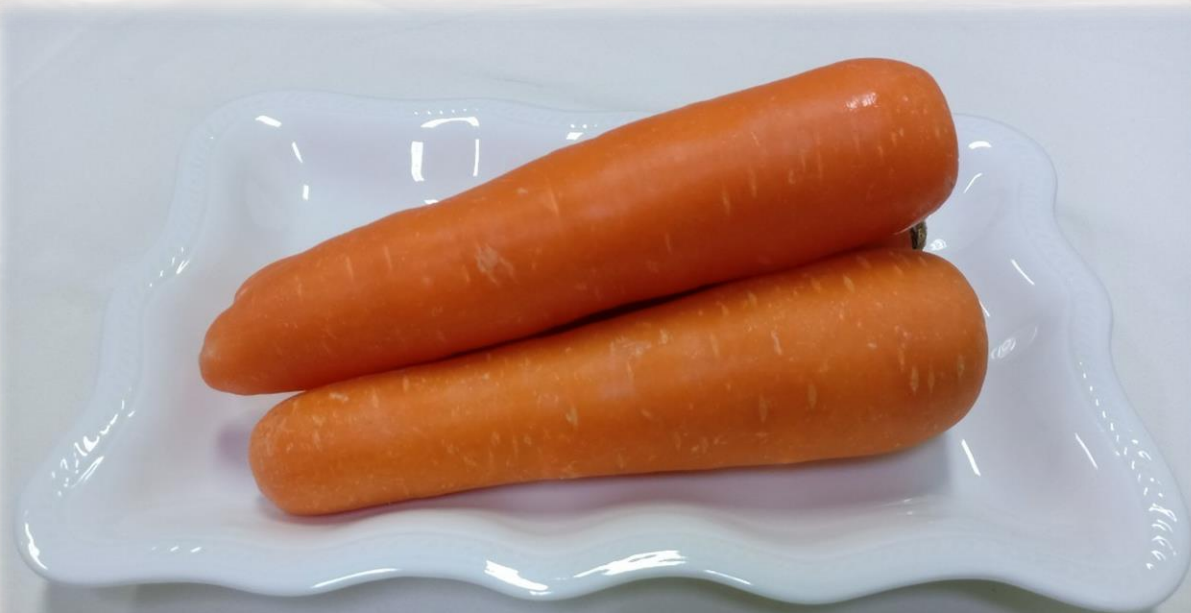
วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



หอมใหญ่

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



แครอท

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



กระเทียมจีน

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



Bayleaves

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



Leek



Parsley



Thyme สด



Bayleaves

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



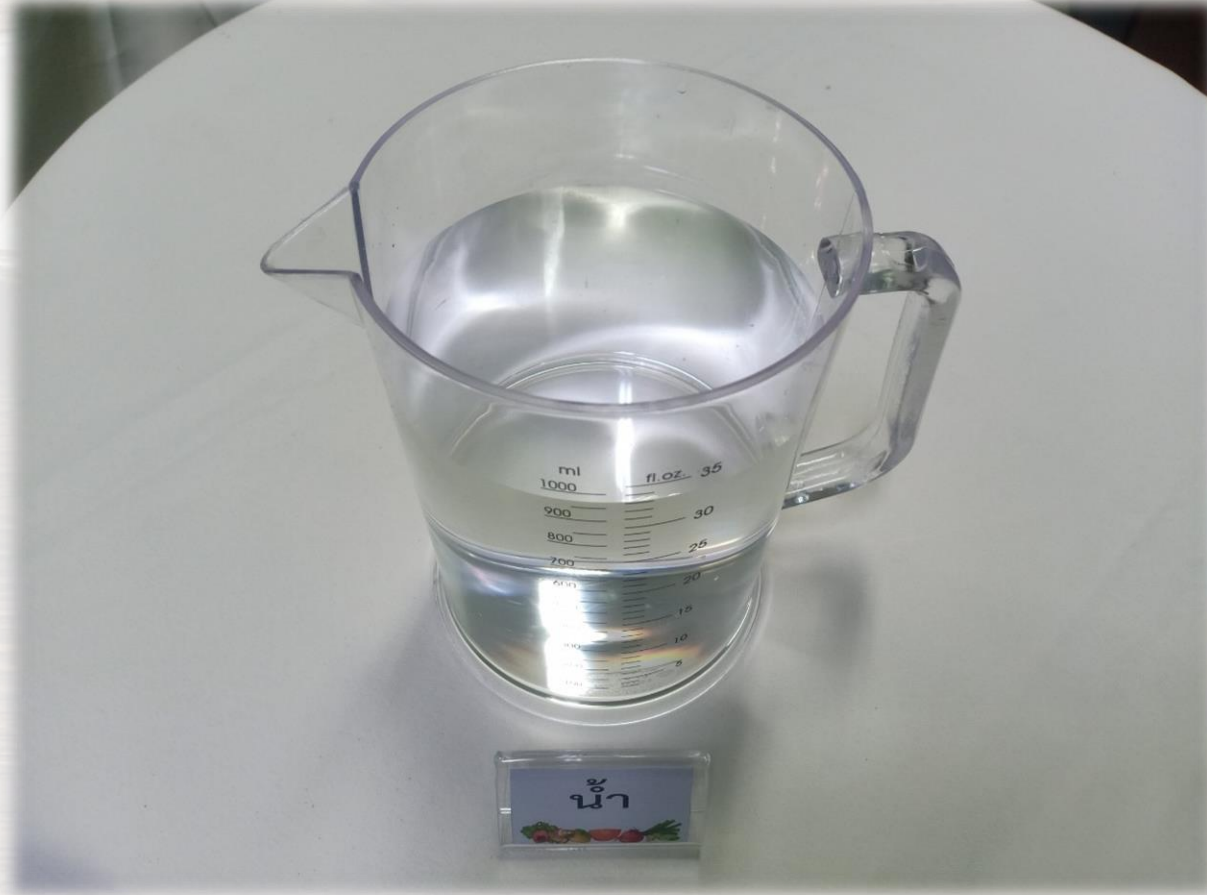
วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซूपเนื้อ)

❖ เหยียง

❖ มืดปอกผลไม้

❖ มืดเซฟ

❖ เชือกมัดอาหาร

❖ กรรไกร

❖ หม้อใหญ่

❖ กระทะ

❖ ทัพพี

❖ ที่คีบ

❖ กระจกหน้าต่าง

❖ ผ้าขาวบาง

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซूपเนื้อ)



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



เชือกมัดอาหาร

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



หม้อใหญ่

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



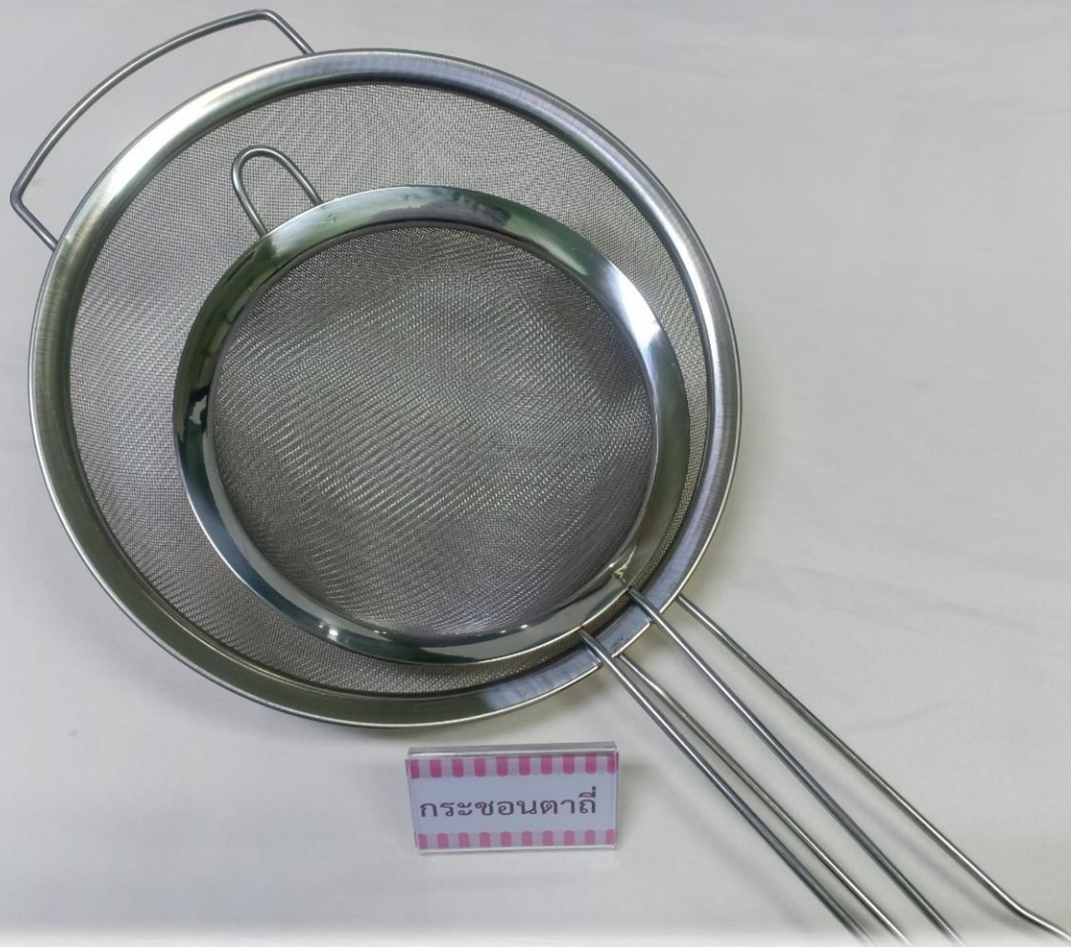
อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



กระชอนตาดี

อุปกรณ์ในการทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)



อุปกรณ์

วิธีทำ Beef Broth (ซุปรเนื้อ)

1. นำกระดูกวัว เนื้อวัว เข้าอบที่อุณหภูมิ 200 องศา จนกระทั่งเป็นสีน้ำตาล
2. หัวหอมที่ปอกกานพลูแล้ว ลงจี่ที่กระทะ จะขึ้นสีน้ำตาลจนเกือบดำ
3. นำเนื้อ และกระดูกที่อบแล้ว ใส่หม้อ ใส่ผักที่เตรียมไว้ หัวหอม Bay leaves เกลือ พริกไทย ต้มจนเดือด แล้วลดไฟลงเป็นไฟอ่อน ให้พอเดือด
ปุดๆ ต้มต่ออย่างน้อย 3 ชั่วโมง คอยช้อนเอาฟองออก
4. กรองเอาแต่น้ำซุปรไว้สำหรับปรุงอาหารอื่น



Virtual School
Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Beef Broth, Onion Soup

Onion Soup



คุณรชยา ฐิติโชติรัตนา (เชฟเจนนี่)

[24] บันทึกวิดีโอวันที่ 08/01/64

วัตถุดิบ Onion Soup

- ❖ หัวหอมใหญ่ 1 กิโลกรัม (สไลด์บาง ๆ)
- ❖ น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เนยเย็น 1 ช้อนโต๊ะ (หั่นเต๋า)
- ❖ กระเทียมจีน 1 หัว (สับ)
- ❖ ซุปเนื้อ 1 ลิตร
- ❖ ไวน์ขาว 1/2 ถ้วย
- ❖ เกลือ
- ❖ Bouquet Garni
(Leek, Parsley, Thyme, Bay leaves)
- ❖ พริกไทยดำเม็ด
- ❖ น้ำตาลทราย 1 หยิบมือ
- ❖ ขนมปัง Baguette
- ❖ ชีส Gruyere 1 ถ้วย (ขูดเป็นเส้น)
- ❖ Parsley (สับ สำหรับตกแต่ง)

อุปกรณ์

วัตถุดิบ Onion Soup



หัวหอมใหญ่ 1 กิโลกรัม สไลด์บางๆ

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



น้ำมันมะกอก 2 ซ้อนโต๊ะ

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



เนยเย็น 1 ช้อนโต๊ะ (หั่นเต๋า)

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



กระเทียมจีน

กระเทียมจีน 1 หัว (สับ)

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



ซุปเนื้อ 2 ลิตร

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



ไวน์ขาวสำหรับทำอาหาร 1/2 ถ้วย

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



Leek



Parsley



Thyme สด



Bayleaves

Bouquet Garni (Leek, Parsley, Thyme, Bay leaves)

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



เกลือ



เกลือ

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



พริกไทยดำ

พริกไทยดำเม็ด

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



น้ำตาลทราย

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



ขนมปัง
Baguette

ขนมปัง Baguette

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



ชีส Gruyere

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Onion Soup



Parsley

Parsley (สับ สำหรับตกแต่ง)

วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup

❖ เหยียง

❖ มีดปอกผลไม้

❖ มีดเชฟ

❖ มีดขนมปัง

❖ ที่ชูดชีส

❖ กรรไกร

❖ หม้อใหญ่

❖ กระทะ

❖ ที่คีบ

❖ เชือกมัดอาหาร

❖ ทัพพี

❖ กระดาษรองอบ

❖ Torch

วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



หม้อใหญ่

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup

กระดาษไข

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Onion Soup



อุปกรณ์

วิธีทำ Onion Soup

1. ตั้งหม้อให้ร้อน ใส่น้ำมันมะกอก ใส่หัวหอมใหญ่ น้ำตาลทราย ผัดจนสุกใส และเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล
2. เทไวน์ขาวเพื่อล้างขูดก้นหม้อ (deglaze)
3. เติมซุปเนื้อ ประุงรสด้วยเกลือ พริกไทย ใส่ใบ Bayleaves, Thyme เคี่ยวไฟอ่อนประมาณ 30 นาที เติมเนยเย็น
4. หั่นขนมปังเฉลี่ยง หน้าประมาณ 1-1 ½ นิ้ว โรยชีส เข้าอบที่ 200 องศา ประมาณ 7-10 นาที (หรือจนชีสละลาย)
5. ตักซุปใส่ถ้วยเสิร์ฟ วางขนมปังด้านบน แล้วโรย Parsley ตกแต่ง