



Virtual School
Chef



*Virtual School
Chef*

การประกอบอาหารตะวันตก



คุณรชยา จิตติโชติรัตน (เชฟเจนนี่)

[25] บันทึกวิดีโอวันที่ 08/01/64



Virtual School
Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Prawn clear soup, Crab Bisque with crouton

Prawn clear soup



คุณรชยา จิตติโชติรัตนนา (เชฟเจนนี่)

[25] บันทึกวิดีโอวันที่ 08/01/64

วัตถุดิบ Prawn clear soup

- ❖ กุ้งขาว/กุ้งแช่บ๊วย 400 กรัม
- ❖ น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ Celery 1 ต้น
- ❖ หัวหอมใหญ่ 1 ผล
- ❖ Leek 100 กรัม
- ❖ กระเทียมจีน 5 กลีบ
- ❖ กานพลู 2 ดอก
- ❖ Bouquet Garni 1
- ❖ ไวน์ขาว 100 มล.
- ❖ พริกไทยขาวเม็ด 10 เม็ด
- ❖ น้ำสะอาด 1.5 ลิตร
- ❖ เกลือ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



กุ้งขาว



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



หอมใหญ่

วัตถุดิบ Prawn clear soup



Leek

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



กระเทียมจีน

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



Leek



Parsley



Thyme สด



Bayleaves

วัตถุดิบ Prawn clear soup



ไวน์ขาว

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



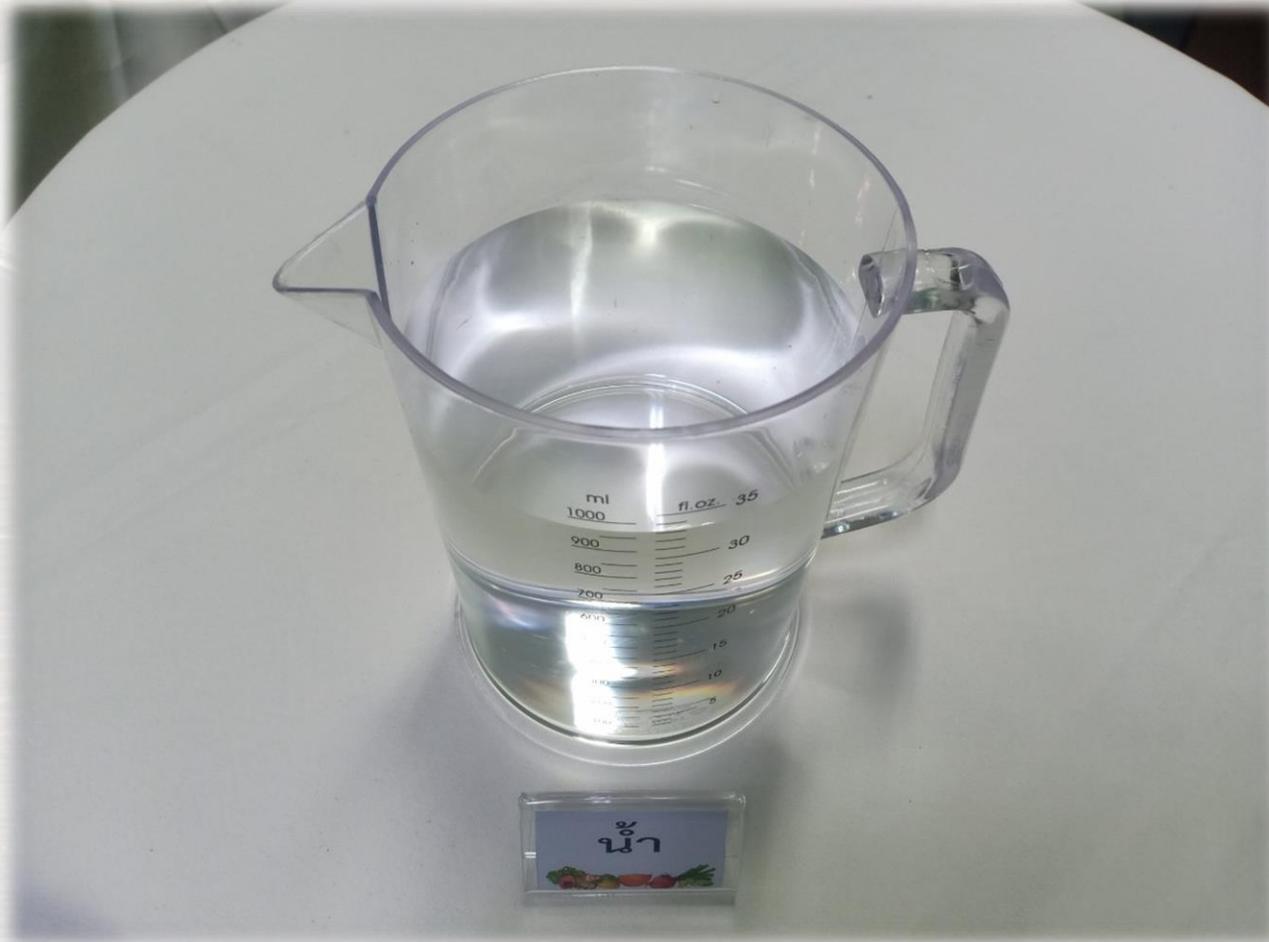
วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Prawn clear soup



วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup

- ❖ เหยียง
- ❖ หม้อขนาดต่างๆ
- ❖ มืดปอกผลไม้
- ❖ กระจกหน้าต่าง
- ❖ มืดเซฟ
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ เชือกมัดอาหาร
- ❖ ทัพพี
- ❖ กรรไกร
- ❖ ชามผสม

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



เชือกมัดอาหาร

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



อุปกรณ์

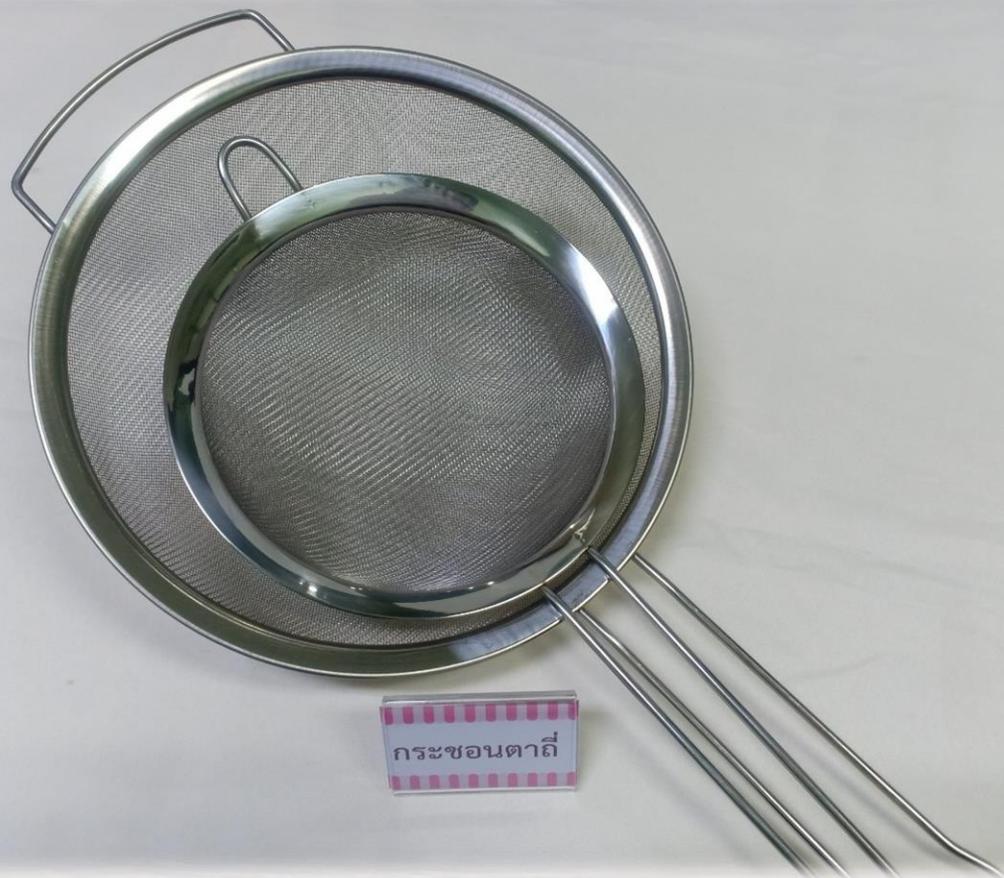
อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



หม้อขนาดต่างๆ

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Prawn clear soup



อุปกรณ์

วิธีทำ Prawn clear soup

1. แกะกุ้ง ผ่าหลัง แล้วเก็บส่วนเปลือกกับหัวกุ้งแยกไว้
2. ตั้งหม้อใหญ่ จนร้อน ใส่น้ำมัน ผัดเปลือกกุ้งจนเปลี่ยนเป็นสีส้ม ใสแครอท Leek Celery และหัวหอมใหญ่ ที่หั่นเต๋าสำหรับต้มซุป ผัดให้เข้ากัน เติมไวน์ขาว ผัดจนงวด
3. เติมน้ำสะอาดพอท่วม เติมเกลือพริกไทย และ Bouquet garni ต้มจนเดือด แล้วลดไฟอ่อน ต้มประมาณ 20 นาที คอยช้อนฟองออก
4. กรองซุปที่ได้ อุ่นซุปไว้ให้ร้อน ประุงรสตามชอบ



Virtual School
Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Prawn clear soup, Crab Bisque with crouton

Crab Bisque with crouton



คุณรชยา จิตติโชติรัตน (เชฟเจนนี่)

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton

- ❖ ปูม้าสด 1/2 กิโลกรัม
- ❖ น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ แครอท 200 กรัม (หั่นเต๋า)
- ❖ Celery 100 กรัม (หั่นเต๋า)
- ❖ Leek 100 กรัม (หั่นเต๋า)
- ❖ ไวน์ขาว 2/3 ถ้วย
- ❖ เกลือ
- ❖ พริกไทยดำเม็ด
- ❖ พริก Cayenne ป่น
- ❖ มะเขือเทศท้อ 3 ผล (หั่นเต๋า)
- ❖ ซุปกึ่ง 2 ลิตร
- ❖ กระเทียมจีน 3 กลีบ (สับ)

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton

- ❖ เนย 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เนยเย็น 1 ช้อนโต๊ะ (หั่นเต๋า)
- ❖ แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ มะเขือเทศเข้มข้น
- ❖ ครีม 2/3 ถ้วย
- ❖ ขนมปัง Baguette
- ❖ Bouquet garni

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



ปูม้าสด



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



Leek

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



เกลือ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



มะเขือเทศท้อ



วัตถุดิบ

วัตฤดูติบ Crab Bisque with crouton



วัตฤดูติบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



กระเทียมจีน

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



เนย



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



มะเขือเทศเข้มข้น



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



ครีม



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Crab Bisque with crouton



Leek



Parsley



Thyme สด



Bayleaves

วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton

- ❖ เหยียง
- ❖ หม้อขนาดต่างๆ
- ❖ กระจกหน้าต่าง
- ❖ มีดปอกผลไม้
- ❖ ชามผสม
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ มีดเชฟ
- ❖ ท็อปพี
- ❖ กระทะ/หม้อทอด
- ❖ มีดขนมปัง
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ กระดาษซับน้ำมัน
- ❖ เชือกมัดอาหาร
- ❖ เครื่องปั่น

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with
crouton



อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



มีดขนมปัง

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



เชือกมัดอาหาร

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



หม้อขนาดต่างๆ

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



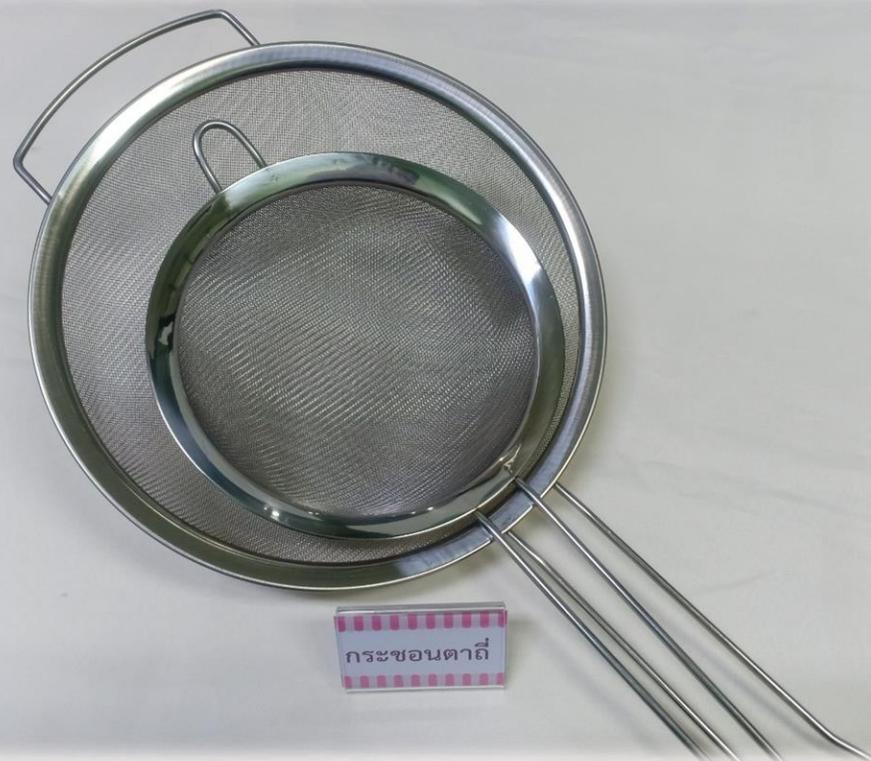
อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ **Crab Bisque with crouton**



กระชอนตาถี่

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Crab Bisque with crouton



อุปกรณ์

วิธีทำ Crab Bisque with crouton

1. แกะกระดองปู ตัดเนื้อและก้ามออกเป็นชิ้นเล็กๆ
2. ตั้งหม้อไฟแรง ใส่น้ำมันจนร้อน ผัดปูจนสุก เติมเนย
3. ใส่ผักยกเว้นมะเขือเทศ ผัดต่อจนสุกนุ่ม แล้วใส่มะเขือเทศเข้มข้น ผัดจนทั่ว
4. ใส่ไวน์ขาว ขูดก้นกระทะให้สะอาด ใส่ Bouquet garni กระเทียมสับ ผัดจนงวด
5. เติมน้ำซุป มะเขือเทศ ต้มจนเดือด ปรงรสเกลือ พริกไทย พริกCayenne ต้มไฟอ่อน อีกอย่างน้อย 20 นาที คอยช้อนฟองออก
6. เอา Bouquet garni ออก ตักซूपใส่เครื่องปั่นให้ละเอียด
7. กรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วต้มต่อให้เข้มข้นจนเคลือบช้อนได้ (อาจเติมแป้ง โดยโรยบางๆ คนให้ทั่ว ต้มต่อประมาณ 10 นาทีให้แป้งสุก เติมน้ำเย็น ยกออกจากเตาทันที
8. หั่นขนมปังแซนวิชเป็นเต๋า ตั้งหม้อไฟอ่อนใส่น้ำเนย พอร้อน เอาขนมปังลงทอด พอเริ่มมีสีเหลืองอ่อนตักออก ซับมันบนกระดาษ
9. ตักซूपใส่ถ้วยเสิร์ฟ โรยด้วยครีม Crouton และ Parsley สับ