



*Virtual School
Chef*





Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก



คุณัชชชมา อู่พิชิต (เชฟนุ้ย)

[36] บันทึกวิดีโอวันที่ 15/01/64



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

การขึ้นรูปแป้งพาสต้าต่างๆ และการทำไส้พาสต้า

การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



คุณชัชชษา อู่พิชิต (เชฟนุ้ย)

วัตถุดิบ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า

- ❖ แป้งอเนกประสงค์ 100 กรัม
- ❖ ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ❖ น้ำมันมะกอก 1 ช้อนชา
- ❖ เกลือ 1/2 ช้อนชา

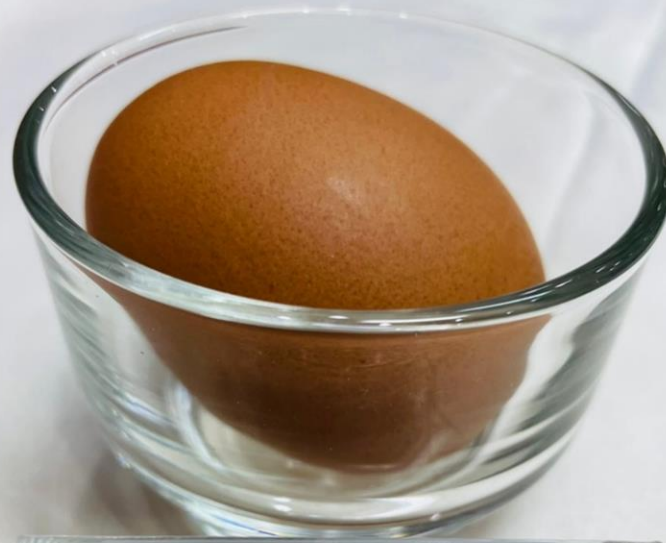
เมนู อุปกรณ์

วัตถุดิบ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู วัตถุดิบ



อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า

❖ เต้าไฟฟ้า

❖ เครื่องปั้นของแห้ง

❖ ซามผสม

❖ ตะกร้อมือ

❖ เครื่องทำเส้นพาสต้า

❖ เครื่องชั่งดิจิตอล

❖ ที่คั่งแป้ง

❖ ซ้อนตวง + ถ้วยตวง

❖ พลาสติกแรป

❖ มีด

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ ไม้พาย

❖ ตะแกรงพัก

วิธีทำ

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู อุปกรณ์



อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู อุปกรณ์



อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



ที่คลึงแป้ง

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



พลาสติกแรป

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



มีด



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



หม้อขนาดต่างๆ



ทัพพี

เมนู อุปกรณ์



อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เครื่องทำเส้นพาสต้า

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



เครื่องชั่งดิจิตอล

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า



ตะแกรงพักขนม

เมนู อุปกรณ์

วิธีทำ การขึ้นรูปแป้งพาสต้า

1. นำแป้งอเนกประสงค์เทลงบนอ่างผสมแล้วทำเป็นหลุม
2. ตอกไข่ ใส่น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ เกลือ ลงไป แล้วค่อยๆเอาส้อมตะล่อม ให้ส่วนผสม
แห้งกับส่วนผสมเปียกค่อยๆเข้ากัน ถ้าอยากใส่น้ำก็ทำได้ในขั้นตอนนี้
3. สังเกตถ้าแป้งที่ผสม ดูแห้งไปก็ให้เพิ่มน้ำลงไป หรือถ้าผสมแล้วดูเหลวเกิน
ก็ใส่แป้งเพิ่ม
4. นวดแป้งด้วยฝ่ามือ ประมาณ 6 นาที ค่อยๆนวดโดยโรยแป้งลงบนโต๊ะแล้วคลึงไป
เรื่อยๆ พอรู้สึกว่แป้งได้ที่แล้ว จะมีลักษณะเต่งๆแล้ว นำพลาสติกห่อเอาไว้
ทิ้งไว้อุณหภูมิห้อง 30 นาที
5. นำมาตัดแบ่ง แล้วคลึงด้วยไม้หรือใช้เครื่องรีด และขึ้นรูปตามชอบ



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

การขึ้นรูปแป้งพาสต้าต่างๆ และการทำไส้พาสต้า

การทำไส้พาสต้า Ricotta & Spinach



คุณัชชชา อุพิชิต (เชฟนั้ย)

วัตถุดิบ การทำไส้พาสต้า

- ❖ ไบפקໂໝແຂ່ແຂິง 200 กรัม
- ❖ ซีสพาร์เมซาน 20 กรัม
- ❖ ซีสริคอตต้า 150 กรัม
- ❖ เกลือปรงรส
- ❖ พริกไทยดำ ปรงรส
- ❖ ผงลูกจันท์นั ปรงรส

วิธีทำ

วัตถุดิบ การทำไส้พาสต้า



ผักโขม

เมนู วัตถุดิบ



วัตถุดิบ การทำไส้พาสต้า



เมนู วัตถุดิบ



วัตถุดิบ การทำไส้พาสต้า



ชีสรีคอตต้า



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ การทำไส้พาสต้า



เมนู วัตถุดิบ



วัตถุดิบ การทำไส้พาสต้า



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ การทำไส้พาสต้า



เมนู วัตถุดิบ

วิธีทำ การทำไส้พาสต้า

1. ต้มน้ำร้อนราดใส่ผักโขมแช่แข็ง เพื่อให้น้ำแข็งละลาย กรองและบีบน้ำส่วนเกินออก (น้ำหนักของผักโขมจะลดลงเหลือประมาณ 100 กรัม)
2. ใส่ผักโขมลงชามผสม ขูดชีสพาร์เมซานลงไป 25 กรัม ตามด้วยชีสรีคอตต้า ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย และลูกจันทร์บ่น เคล้าให้เข้ากัน ชิมปรับรสชาติให้ได้ตามต้องการ

หน้าหลัก