



*Virtual School
Chef*



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก



คุณชัชชษา อู่พิชิต (เชฟนั้ย)



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

ซอสพาสต้าพื้นฐาน (Basic pasta Sauce)

Pesto Sauce



คุณชัชชษา อู่พิชิต (เชฟนั้ย)

วัตถุดิบ Pesto sauce

- ❖ เมล็ดทานตะวัน ½ ถ้วยตวง
- ❖ กระเทียม 3-4 กลีบ
- ❖ ใบโหระพา 3 ถ้วยตวง
- ❖ พामะซานชีส (แบบขูดแล้ว) ½ ถ้วยตวง
- ❖ น้ำมันมะกอก (extra-virgin olive oil) ½ ถ้วยตวง
- ❖ เกลือปรงรส ½ ช้อนชา
- ❖ พริกไทยดำ

อุปกรณ์

วัตถุดิบ Pesto sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Pesto sauce



กระเทียม

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Pesto sauce



ใบโหระพา

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Pesto sauce



พามาซานชีส



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Pesto sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Pesto sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Pesto sauce



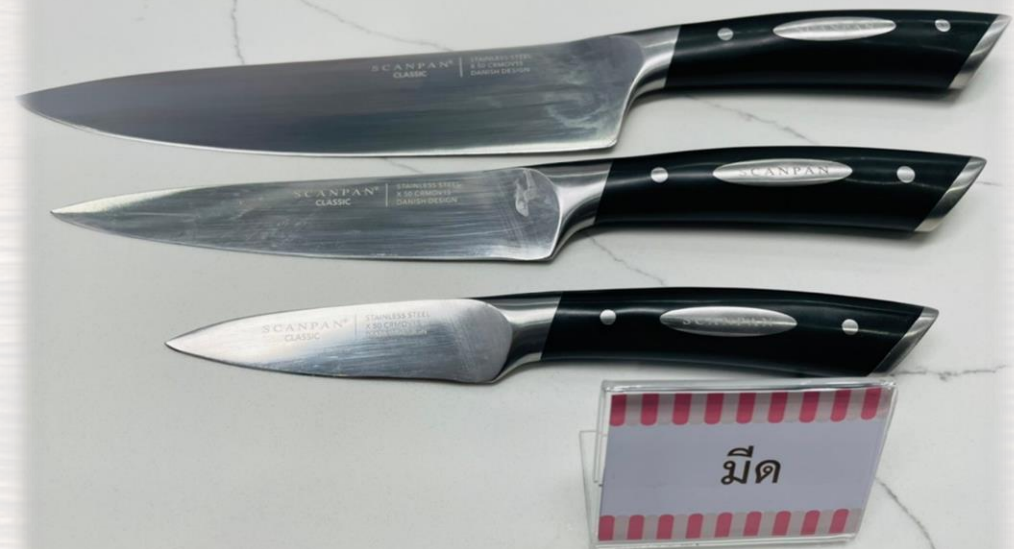
วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ ซอสพาสต้าพื้นฐาน

- ❖ เครื่องปั่นอาหาร
- ❖ เขียง + มีด
- ❖ หม้อ + ทัพพี
- ❖ ที่ขูดชีส
- ❖ ซามผสม + ไม้พาย
- ❖ ช้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ถ้วยตวง + ช้อนตวง

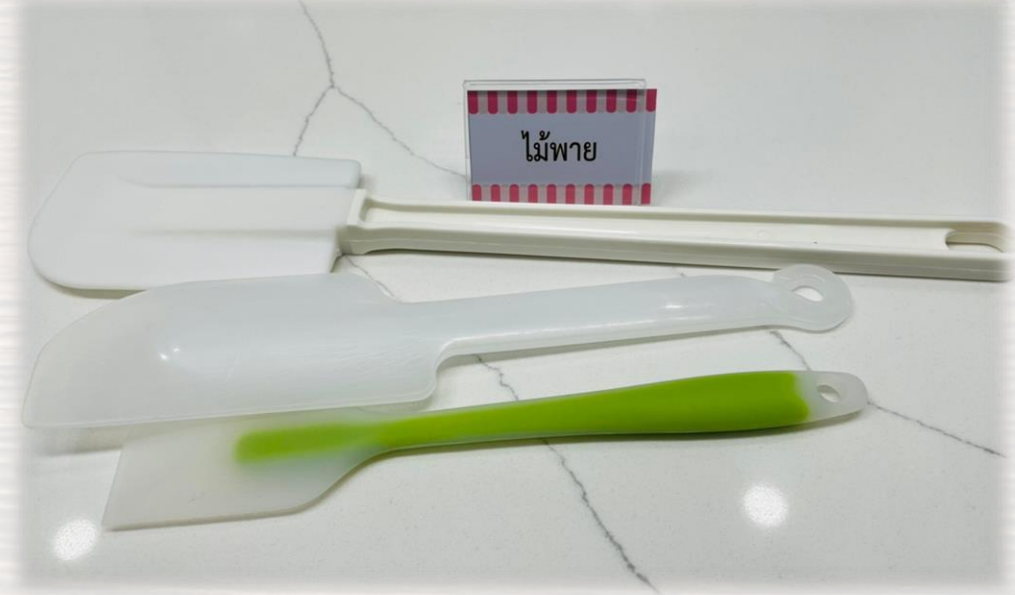
วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ ซอสพาสต้าพื้นฐาน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ซอสพาสต้าพื้นฐาน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ซอสพาสต้าพื้นฐาน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ซอสพาสต้าพื้นฐาน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ซอสพาสต้าพื้นฐาน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ซอสพาสต้าพื้นฐาน



ที่ขูดชีส

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ซอสพาสต้าพื้นฐาน



หม้อขนาดต่างๆ



ทัพพี

อุปกรณ์

วิธีทำ Pesto sauce

1. ใส่ทุกอย่างเข้าด้วยกัน ลงในโถปั่น
2. ปั่นให้ใบแตกละเอียด จะเป็นเนื้อเดียวกัน
3. หากชั้นไปสามารถใส่น้ำมันมะกอกเพิ่มขึ้นได้

หน้าหลัก



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก ซอสพาสต้าพื้นฐาน (Basic pasta Sauce)

Olio pasta

คุณัชชชา อู่พิชิต (เชฟนั้ย)

[37] บันทึกวิดีโอวันที่ 15/01/64

วัตถุดิบ **Olio pasta**

❖ น้ำมันมะกอก 3 ช้อนโต๊ะ

❖ ไข่กรอก 80 กรัม

❖ เห็ดออริโนจิ 80 กรัม

❖ กระเทียม 3 กลีบ

❖ พริกจินดา 3 เม็ด

❖ น้ำตาลทรายแดง 1/2 ช้อนชา

❖ ไบพาร์สลีย์ 1 ช้อนชา

❖ เกลือปรงรส

❖ พาเมซานชีส

❖ พริกไทยดำ

วิธีทำ

วัตถุดิบ **Olio pasta**



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ **Olio pasta**



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ *Olio pasta*



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ **Olio pasta**



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ *Olio pasta*



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ **Olio pasta**



Parsley

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Olio pasta



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Olio pasta



เกลือ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ **Olio pasta**



พามาซานชีส



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ **Olio pasta**



วัตถุดิบ

วิธีทำ Olio pasta

1. ใส่น้ำมันมะกอกลงในกระทะ ใสเห็ดออริจินิจลงไปผัดประมาณ 1 นาที ตามด้วยไส้กรอก ผัดต่ออีก 1 นาที
2. ปรงรสด้วยพริกไทยดำ เกลือ และ น้ำตาลทรายแดง ใส้กระเทียม และ พริกจินดาลงไปผัดเล็กน้อย
3. ตักเส้นพาสต้าลงไป พร้อมน้ำต้มเส้นเล็กน้อย ผัดให้เข้ากัน ใส้พาสลีย์ เคล้าให้พอเข้ากัน
4. ตักใส่จานเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยพามาเชซานชีส

หน้าหลัก