



*Virtual School  
Chef*







# Virtual School Chef

## การประกอบอาหารตะวันตก

### รีซอตโตเห็ด

ศรคมฐ์ แก้วเสมوتا (เชฟราม)

[31] บันทึกวิดีโอวันที่ 13/01/64



## วัตถุดิบ ริซอตโตเห็ด

- ❖ โคร่งไก่ 1 ตัว
- ❖ หอมใหญ่ 1 หัว
- ❖ เซอรารี (Celery) 1 ต้น
- ❖ น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ไวน์ขาว 1/3 ถ้วย
- ❖ เกลือ 1/8 ช้อนชา
- ❖ เบคอน 100 กรัม
- ❖ เนยจืด 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เห็ดกระดุม 500 กรัม
- ❖ เห็ดนางฟ้า 100 กรัม
- ❖ พริกไทยดำ 1/4 ช้อนชา
- ❖ ข้าวริซอตโต 1 1/2 ถ้วย
- ❖ พาร์สลีย์ (Parsley) 1/3 ถ้วย
- ❖ พามีซานชีส 1/3 ถ้วย
- ❖ น้ำเปล่า

เมนู อุปกรณ์



# วัตถุดิบ รสขมโตนเห็น



หอมใหญ่

เมนู วัตถุดิบ





# วัตถุดิบ รสขมโตหืด



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ รีซอตโตเห็ด



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ รีซอตโตเห็ด



ไวน์ขาว

เมนู วัตถุดิบ





# วัตถุดิบ รีซอตโตเห็ด



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ ร้ชอตโตห้ด



เบคออน

เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ รสขมโตหืด



เมนู วัตถุดิบ





# วัตถุดิบ รีซอตโตเห็ด



เห็ดกระดุม

เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ ร้ชอตโตเห็ด



เห็ดนางฟ้า

เมนู วัตถุดิบ





# วัตถุดิบ รีซอตโตแห้ง



ข้าวรีซอตโต



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ ร้ชอตโตเห็ด



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ ร้ชอตโตห้ด



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ ร้ชอตโตห้ด



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ รสขมโหดเหี้ยม



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ รีซอตโตเห็ด



เมนู วัตถุดิบ





## อุปกรณ์ รัชอตโตแห้ง

- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ หม้อ + ทัพพี
- ❖ ที่คีบ
- ❖ เขียง + มีด
- ❖ ซ้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ชามผสม

วิธีทำ



# อุปกรณ์ รัชอตโทเท็ด



เมนู อุปกรณ์



## อุปกรณ์ รีซอตโตหีด



เมนู อุปกรณ์



# อุปกรณ์ รีซอตโทหีด



ชามผสม



เมนู อุปกรณ์





## อุปกรณ์ ริชอตโตหีด



เมนู อุปกรณ์





## อุปกรณ์ รีซอตโตหีด

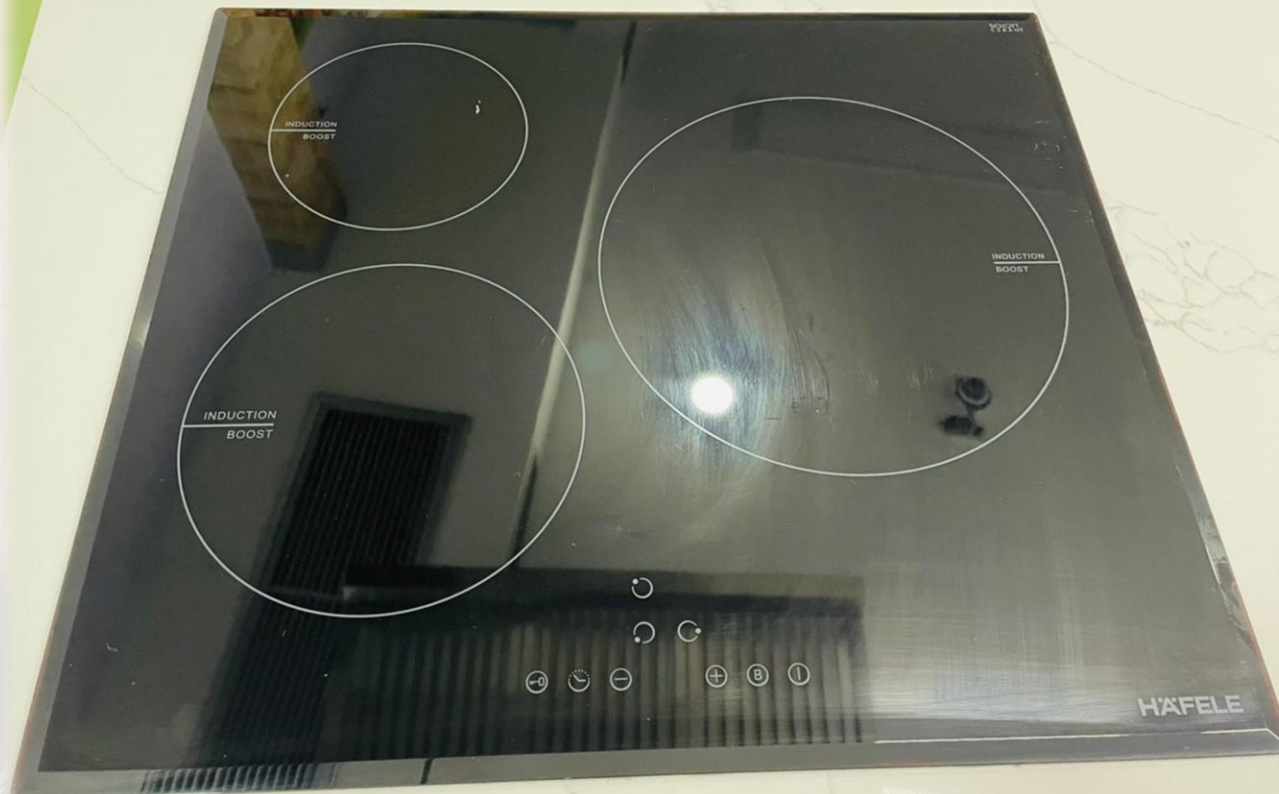
ช้อนขนาดต่างๆ

เมนู อุปกรณ์





# อุปกรณ์ รีชอตโตหีด



เมนู อุปกรณ์



## อุปกรณ์ รีซอตโต้แห้ง



หม้อขนาดต่างๆ



ทัพพี

เมนู อุปกรณ์



## วิธีทำ ริซอตโตเห็ด

1. ทำน้ำซุบ โดยการนำโครงไก่ไปต้มในหม้อ รอจนน้ำเดือด หมั่นคอยตักฟองออก
2. ตั้งกระทะไฟแรง ใส่น้ำมันมะกอก ตามด้วยเบคอนและไขมันไก่เพื่อเพิ่มความหอม เจียวให้พอเหลือง
3. ผัดหอมใหญ่กับเซอรารีจนสุกพอนิ่ม ใส่เห็ดกระดุมและเห็ดนางฟ้า (หั่นบางๆ) รอจนเห็ดสลดตามด้วยไวน์ขาว ผัดจนงวด
4. นำข้าวข้าวริซอตโตลงผัดให้เม็ดข้าวเหลือง
5. ประุงรสโดยใช้ไวน์ขาว ใส่เกลือเล็กน้อย ใส่พริกไทยดำ ตามด้วยน้ำซุบไก่ ค่อยๆเติมทีละน้อย ผัดไปเรื่อยๆ รอให้ข้าวดูดซึบน้ำซุบ
6. โรยพามีซานชีส และพาสลีย์สับ ผัดจนเข้ากัน