



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Chicken Stuffed with Mushroom sauce

คุณรชยา จิตติโชติรัตน์ (เชฟเจนนี)

อุปกรณ์การทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce

❖ ถุงบีบ + หัวบีบ

❖ เทอร์โมมิเตอร์

❖ กระจอน

❖ ช้อนตวง + ถ้วยตวง

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ ซามผสม + ไม้พาย

❖ ไม้จิ้มฟัน

❖ ตะกร้อมือ

❖ เครื่องปั่น

❖ กระดาษฟอยล์ห่ออาหาร

❖ มีด + เขียง

❖ กระทะ + ตะหลิว

❖ เตาไฟฟ้า

วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



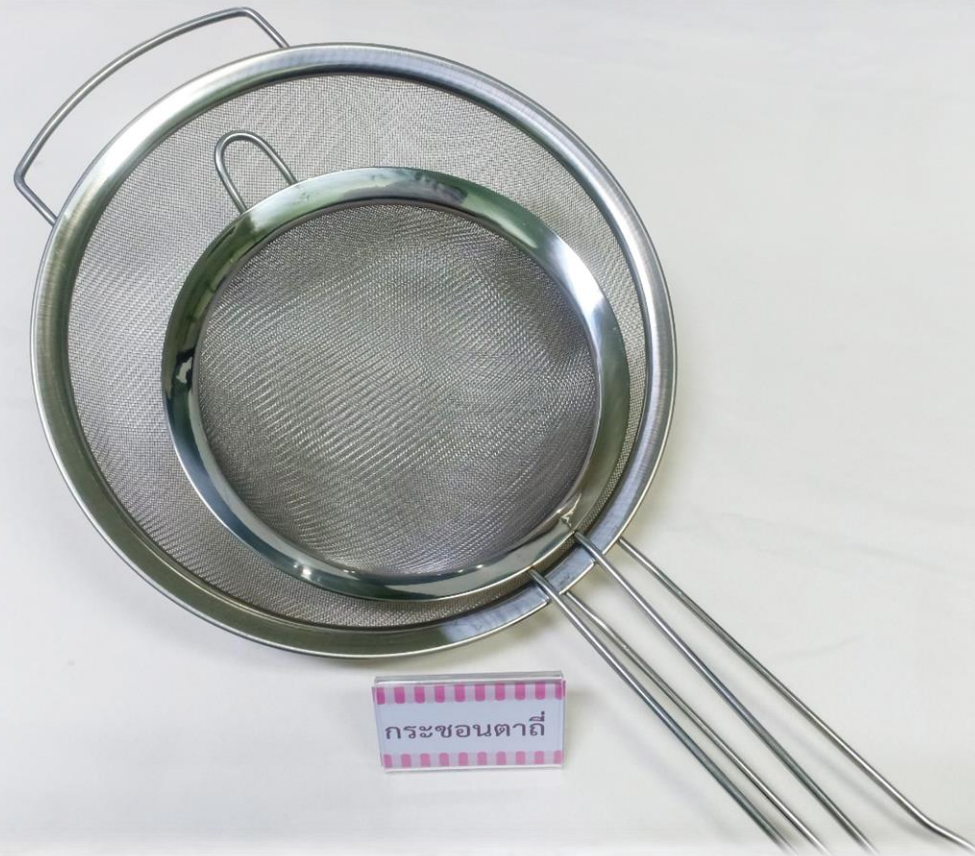
อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

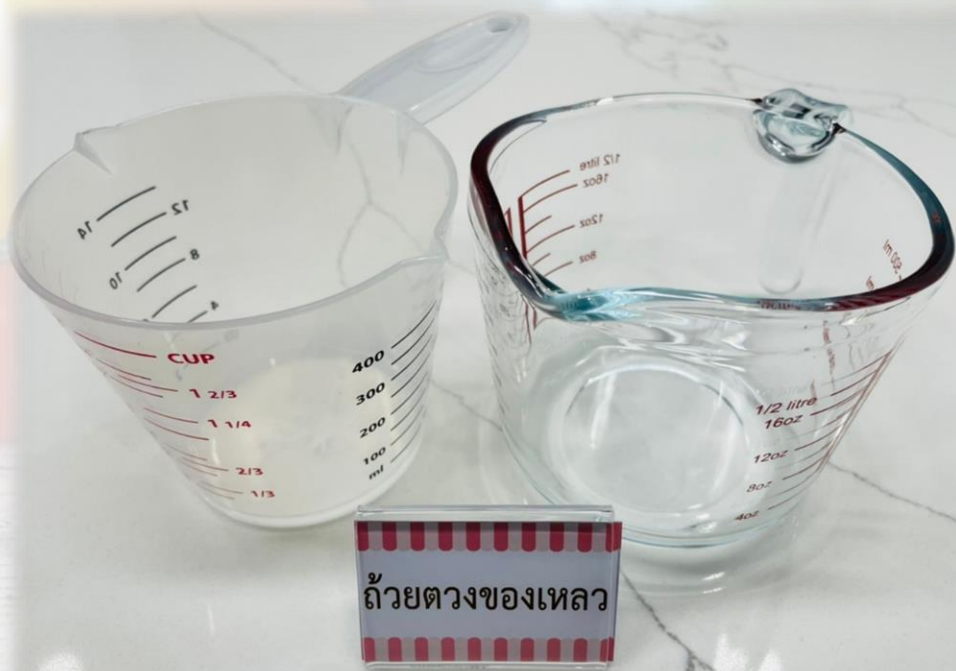
อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce

กระดาษไข

อุปกรณ์



อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

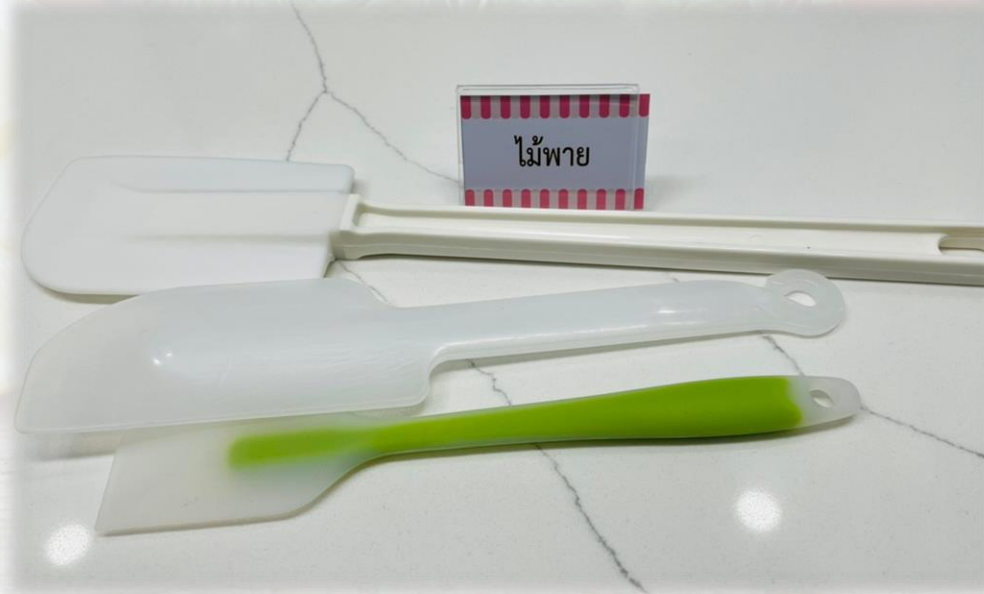
อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce

ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์



อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ **Chicken Stuffed with Mushroom sauce**



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ **Chicken Stuffed with Mushroom sauce**



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ **Chicken Stuffed with Mushroom sauce**



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



อุปกรณ์

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce

- ❖ ออกไก่แบบติดหนัง 3 ชิ้น
- ❖ ไข่ขาว 1 ฟอง
- ❖ ครีม 150 กรัม
- ❖ ตะไคร้ 25 กรัม
- ❖ เกลือ 1 ช้อนชา
- ❖ พริกไทยขาว
- ❖ Chives 20 กรัม
- ❖ Parsley ใบหจิก
- ❖ ปีกไก่ 5 ชิ้น
- ❖ หอมแดงสับละเอียด 2 หัว
- ❖ ไวน์ขาว 50 กรัม
- ❖ น้ำมันพืช
- ❖ เนย
- ❖ น้ำเปล่า

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce

❖ ครีม 100 กรัม

❖ เกลือ

❖ พริกไทยขาว

❖ เห็ดกระดุม 8 ชิ้น

❖ เลมอน

❖ เนย

❖ เกลือ

วิธีทำ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



ครีม



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



Parsley

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



หอมแดง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



ไวน์ขาว

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



เนย

วัตถุดิบ



วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



ครีม



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



เห็ดกระดุม



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



เลมอน

A small, colorful illustration of various vegetables, including a red bell pepper, a green bell pepper, a tomato, and some leafy greens, positioned below the Thai text.

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



เนย

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Chicken Stuffed with Mushroom sauce



วัตถุดิบ

เตรียมวัตถุดิบ **Chicken Stuffed with Mushroom sauce**

1. วอร์มเตาอบ 180 องศา
2. ตัดแต่งอกไก่ 2 ชิ้นและเจาะรูเพื่อยัดไส้
3. สับปีกไก่ให้มีขนาดเล็กกลง
4. นำหอมแดงมาสับ
5. ซอย Chives
6. แยกไข่แดง กับไข่ขาว

วิธีทำ

วิธีทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce

1. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชและเนย นำปีกไก่ลงผัดให้เกิดสี ตักปีกไก่ออกพักไว้
2. นำหอมแดงสับลงผัดให้สุกใส ใส่กระเทียมสับลงไป แล้วเติมไวน์ขาว ใช้ตะหลิวชูดก้นกระทะ ออกให้สะอาด
3. เติมน้ำให้พอปริ้มไก่ เคี่ยวด้วยไฟอ่อนเพื่อทำซอส
4. ทำไส้ไก่ โดยนำอกไก่อีก 1 ชิ้นมาหั่นให้เล็กลง แล้วปั่นกับไข่ขาว และเกลือ
5. นำไปชูดให้ละเอียดผ่านกระชอน
6. นำไส้ไก่ที่ผ่านกระชอนแล้ว มาผสมกับครีม พริกไทยขาว และ Chives ชอย
7. ตักไส้ไก่ใส่ถุงบีบ แล้วบีบใส่อกไก่ที่เจาะรูเตรียมไว้ ปิดปากด้วยไม้จิ้มฟัน
8. นำอกไก่ที่ยัดไส้แล้วโรยด้วยเกลือ และพริกไทย

วิธีทำ (ต่อ)

วิธีทำ Chicken Stuffed with Mushroom sauce

- ตั้งกระทะเทพลอนไฟแรง เติมน้ำมันร้อน วางไก่ด้านหนึ่งลงก่อน ทอดจนเหลืองทั้ง 2 ด้าน
- นำอกไก่ที่ทอดสีสวยแล้ว วางบนกระทะซอส ปิดด้วยกระดาษรองอบ
- นำเข้าเตาอบประมาณ 10 นาที แล้วนำออกมากลับด้าน อบต่ออีกประมาณ 10 นาที
- เช็คอุณหภูมิตรงกลางเนื้อไก่ให้ถึง 60 องศา นำออกมาพักแล้วใช้ฟอยล์ห่ออาหารคลุม
- นำซอสที่ได้มากรองเอาแต่น้ำ ใส่หม้อ เคี่ยวให้ข้น ทยอยใส่ครีมให้ซอสมีสีน้ำตาลอ่อน ประุงรสด้วยเกลือ และพริกไทยขาว
- นำเห็ดที่หั่นสไลด์แล้วลงผัดกับเนย ประุงรสด้วยเกลือ พริกไทยขาว
- นำเห็ดที่ผัดได้ใส่ลงในซอส
- นำอกไก่ที่อบสุกแล้ว ตึงเอาไม้จิ้มฟันออก หั่นทแยงแล้ววางลงบนจาน ราดด้วยซอสเห็ด Chives และ Parsley