



*Virtual School  
Chef*



*Virtual School  
Chef*

การประกอบอาหารตะวันตก

คุณัชชชษา อุ่พิชิต (เชฟนุ้ย)



# Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Beef bourguignon  
(เนื้อตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศส)

คุณัชชชชา อุ่พิชิต (เชฟนั้ย)

## อุปกรณ์การทำ Beef bourguignon

❖ หม้อแรงดัน

❖ กระทะ + ตะหลิว

❖ ซ้อนตวง + ถ้วยตวง

❖ มีด + เขียง

❖ เครื่องชั่งดิจิตอล

❖ เตาไฟฟ้า

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ กระดาษรองอบ

วัตถุดิบ

# อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon

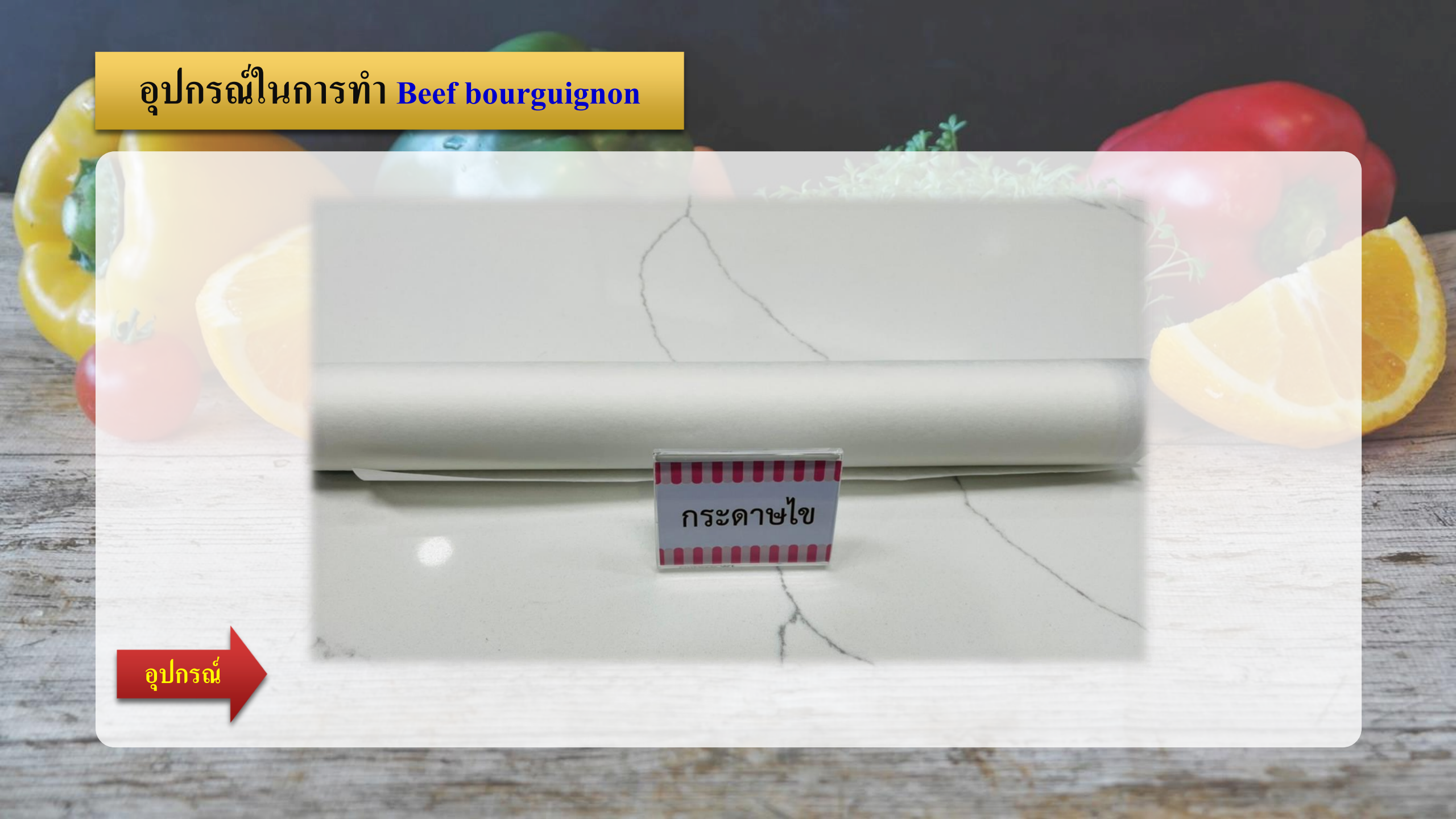


อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon

กระดาษไข

อุปกรณ์



## อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon

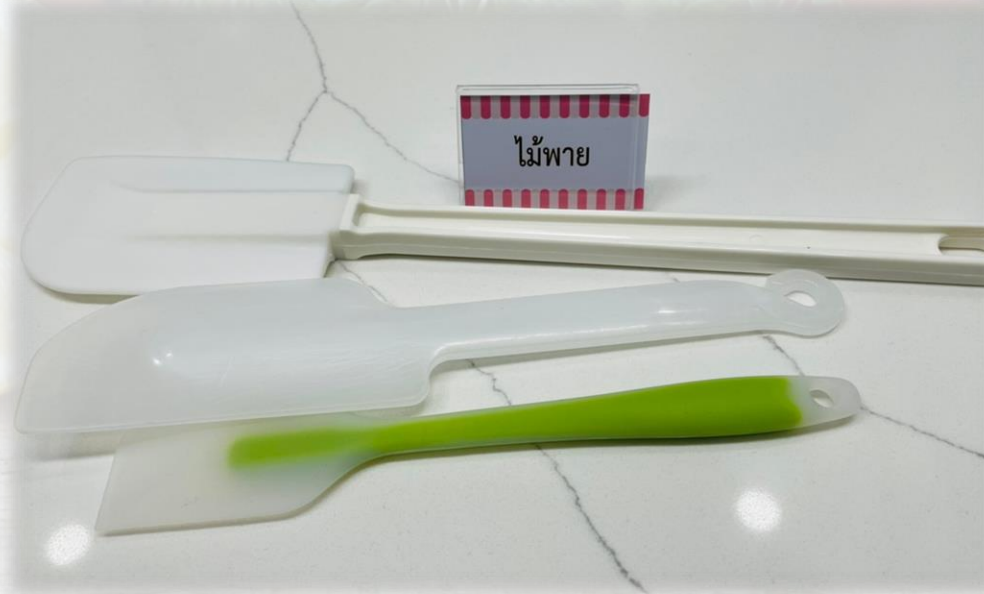
ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์





## อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon



อุปกรณ์

# อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon



เขียง



มีด

อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon



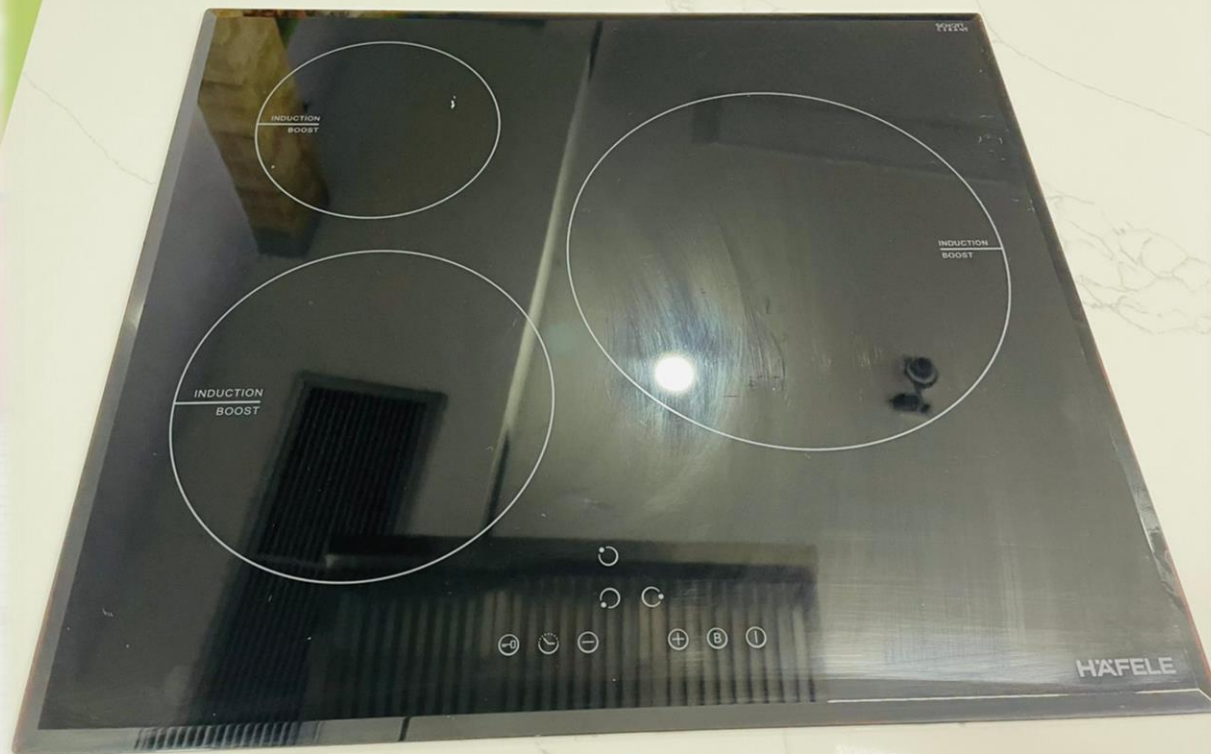
หม้อขนาดต่างๆ

ทัพพี



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ **Beef bourguignon**



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon



อุปกรณ์

## อุปกรณ์ในการทำ Beef bourguignon



เครื่องชั่งดิจิตอล

อุปกรณ์

## วัตถุดิบ Beef bourguignon (เนื้อตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศส)

- ❖ เนื้อวัวน่องลาย 500 กรัม
- ❖ ไวน์แดง 250 + 125 มิลลิลิตร
- ❖ น้ำสะอาด 1500 มิลลิลิตร
- ❖ มะเขือเทศเข้มข้น 1 ซ่อนโຕ๊ะ
- ❖ แป้งอเนกประสงค์ 2 ซ่อนโຕ๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย ½ ซ่อนโຕ๊ะ
- ❖ เกลือ 2 ซ่อนซา
- ❖ กระเทียม 5 กลีบ
- ❖ เนย 1 ซ่อนโຕ๊ะ
- ❖ หอมใหญ่ 60 กรัม
- ❖ แครอท 100 กรัม
- ❖ มันฝรั่ง 100 กรัม
- ❖ น้ำมันรำข้าว
- ❖ พริกไทยดำ
- ❖ โรสแมรี่
- ❖ เส้นพาสต้า สำเร็จรูป
- ❖ พาร์สลีย์ สำหรับโรยตกแต่ง

วิธีทำ



# วัตฤดูติบ Beef bourguignon



เนื้อน่องลาย



# วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

วัตฤดูติบ Beef bourguignon



มะเขือเทศเข้มข้น



วัตฤดูติบ

# วัตถุดิบ Beef bourguignon



แป้ง  
อเนกประสงค์

วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

# วัตฤดูติบ Beef bourguignon



เนย

วัตฤดูติบ



# วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Beef bourguignon



มันฝรั่ง



# วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Beef bourguignon



วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Beef bourguignon



พริกไทยดำ

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Beef bourguignon



โรสแมรี่

วัตถุดิบ





# วัตถุดิบ Beef bourguignon



เส้นพาสต้า

วัตถุดิบ

## เตรียมวัตถุดิบ Beef bourguignon (เนื้อตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศส)

1. หั่นเนื้อเป็นลูกเต๋า
2. ปอกหอมใหญ่ น้ำมันฝรั่ง แครอท

วิธีทำ

## วิธีทำ Beef bourguignon (เนื้อตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศส)

1. หั่นเนื้อวัวเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ ชับให้แห้ง ใส่น้ำมันรำข้าวลงในหม้อ นำเนื้อลงไปจี่จนมีสีน้ำตาลสวย
2. ใส่มะเขือเทศเข้มข้น แล้วโรยแป้งอเนกประสงค์ลงไป ผัดประมาณ 1 นาที
3. เทไวน์แดงลงไป 250 มิลลิลิตร เคี่ยวจนงวดลง เติมน้ำสะอาด ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลทราย
4. พอเดือด ให้ลดไฟเบาลงเป็นเวลา 1 ½ - 2 ชั่วโมง หรือจนกว่าเนื้อจะนุ่ม (หรือใช้หม้อแรงดันเป็นเวลา 30 นาที)
5. ใส่หอมใหญ่ แครอท และมันฝรั่งลงไป ตุ่นต่ออีก 30 นาที
6. เมื่อครบเวลา ให้เปิดฝาหม้อ ใสไวน์ที่เหลือลงไปแล้วเร่งไฟ เคี่ยวจนซอสข้นได้ที่ ใสเนยลงไป แต่งหน้าด้วยพาร์สลีย์