



*Virtual School
Chef*



*Virtual School
Chef*

การประกอบอาหารตะวันตก

คุณัชชชษา อุ่พิชิต (เชฟนั้ย)



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Red wine BBQ pork ribs
(ซี่โครงหมูบาร์บีคิว)

คุณัชชชชา อุ่พิชิต (เชฟนุ้ย)

อุปกรณ์การทำ Red wine BBQ pork ribs

- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ หม้อ + ทัพพี
- ❖ ชามผสม + ไม้พาย
- ❖ ซ้อนตวง + ถ้วยตวง
- ❖ มีด + เขียง
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ หม้อแรงดัน
- ❖ เตาไฟฟ้า
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล
- ❖ กระดาษไขรองอบ
- ❖ กระดาษฟอยล์
- ❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

วัตถุดิบ

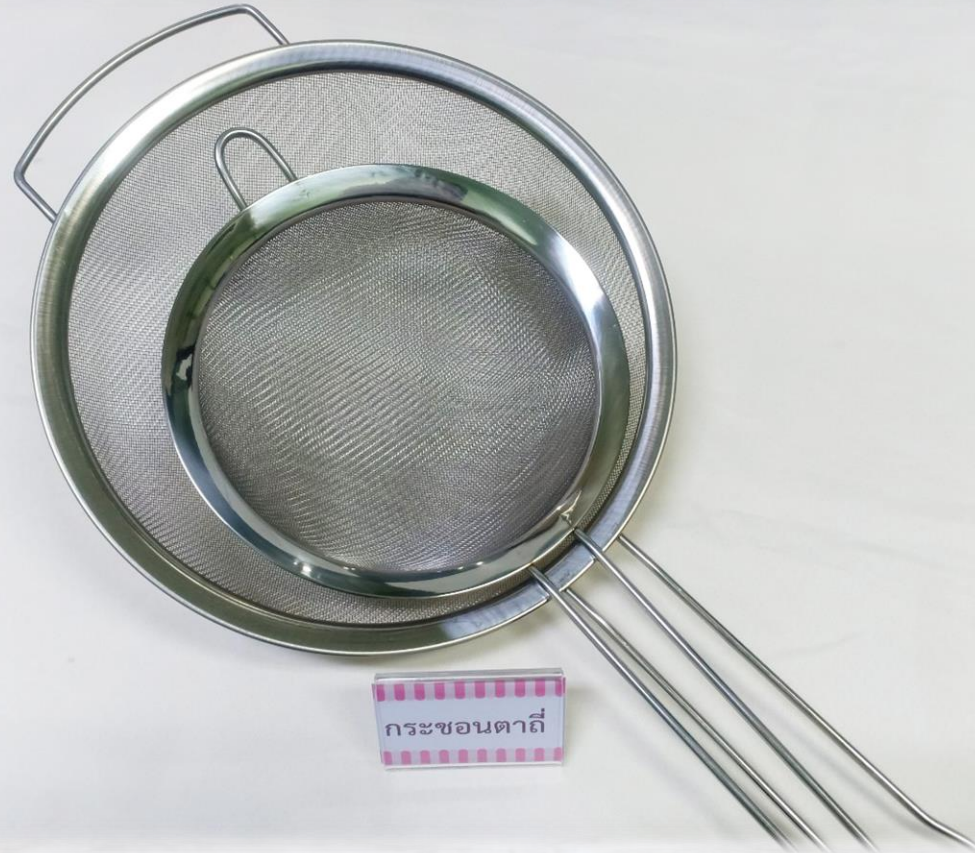
อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



เครื่องชั่งดิจิตอล

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

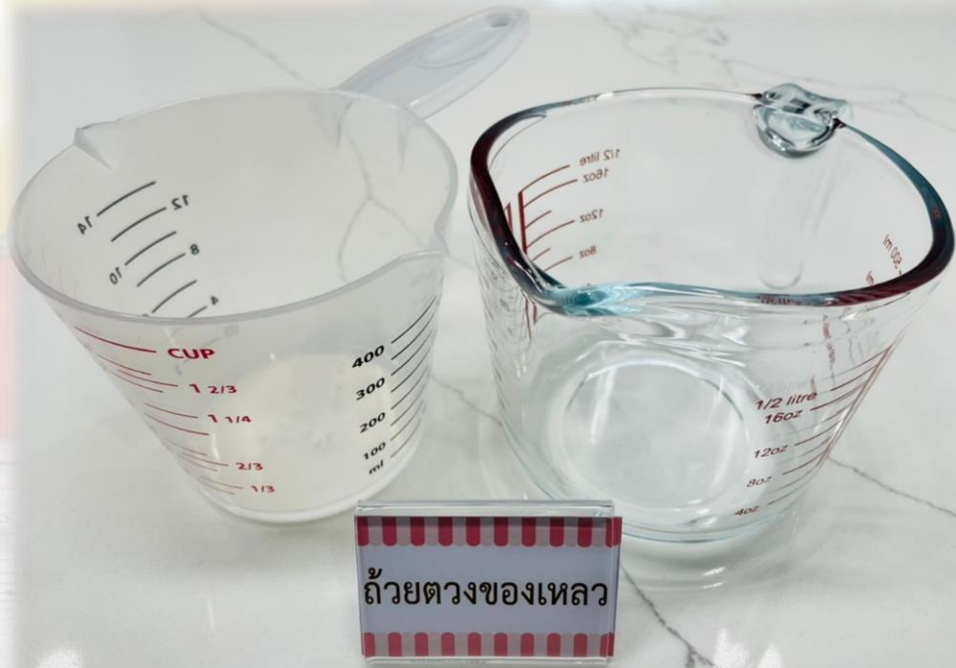
อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs

กระดาษไข

อุปกรณ์



อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

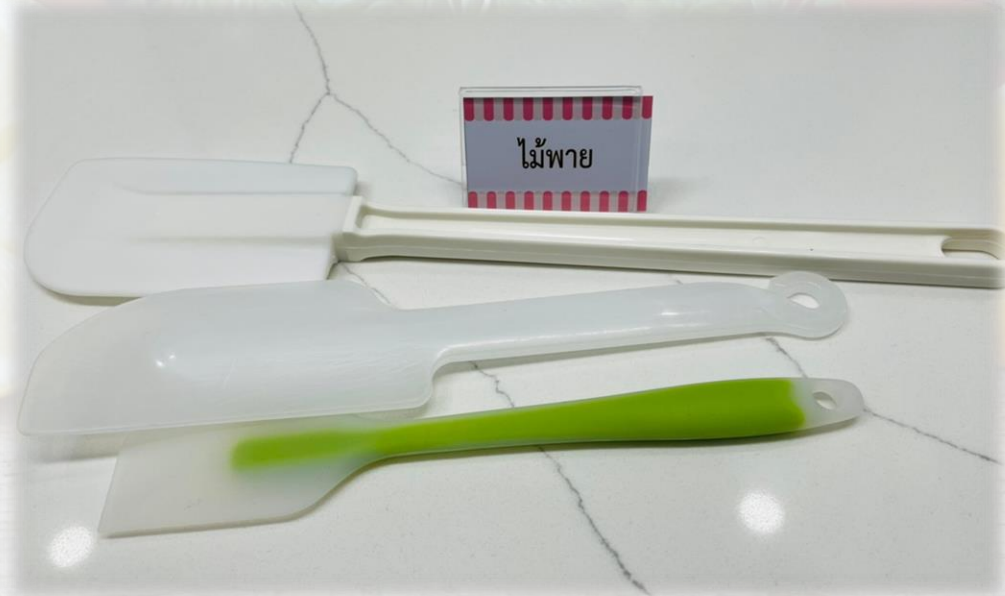
อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs

ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์



อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



เขียง



มีด

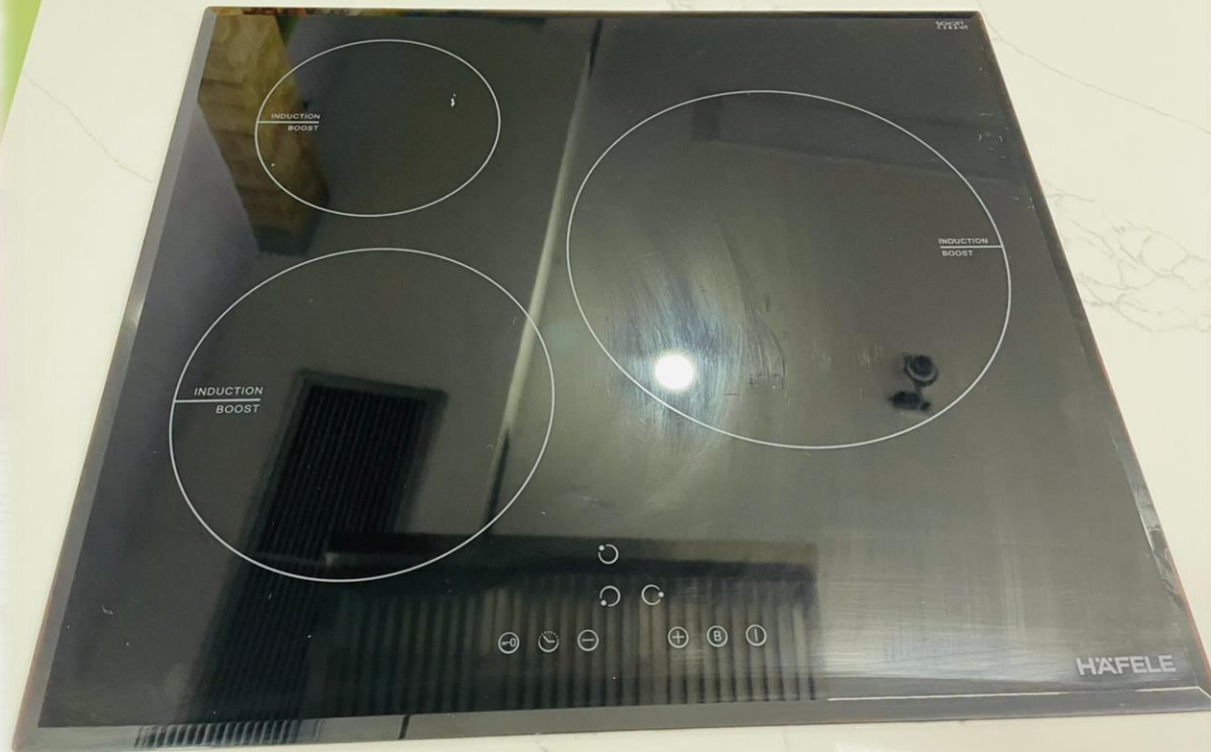
อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ Red wine BBQ pork ribs



อุปกรณ์

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว

- ❖ ซอสมะเขือเทศ 3 ถ้วย
- ❖ ซอสพริก 2 ถ้วย
- ❖ ขิงอ่อนสับละเอียด 1/3 ถ้วย
- ❖ กระเทียมสับละเอียด 1/3 ถ้วย
- ❖ ออริกาโน่ 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือ 1/2 ช้อนชา
- ❖ พริกไทยขาวป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำผึ้ง 1/4 ถ้วย
- ❖ น้ำเปล่า 4 ถ้วย

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ ซอสมะเขือเทศ



ซอสมะเขือเทศ



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



ซอสพริก



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



ขิงสด

วัตถุดิบ ซอส



วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



กระเทียม



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



ออริกาโน่



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



โรสแมรี่

วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



พริกไทยป่น

วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ ซอสบาร์บีคิว



วัตถุดิบ ซอส

วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs

- ❖ ซีโครงหมู 2 กิโลกรัม
- ❖ น้ำสต็อก 1 ลิตร
- ❖ ใบกระวาน 3 ใบ
- ❖ อบเชย 2 ก้าน
- ❖ พริกไทยดำ 1 ช้อนชา
- ❖ ซอสบาร์บีคิว ¾ ถ้วย
- ❖ น้ำผึ้ง 4 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ไวน์แดง 2 ถ้วยตวง
- ❖ มะนาวเลมอน สำหรับเสิร์ฟ

วิธีทำ

วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs



วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs



พริกไทยดำ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs



เลมอน



วัตถุดิบ

เตรียมวัตถุดิบ Red wine BBQ pork ribs

1. ผสมซอสมะเขือเทศกับซอสพริกเข้าด้วยกัน ตามด้วยซิงอ่อนสับ กระเทียมสับ ออริกาโน่ โรสแมรี่ อบเชย เกลือ พริกไทยขาวป่น และน้ำผึ้ง คนผสมให้เข้ากัน
2. ใส่ซอสลงในกระทะ (หรือหม้อ) เติมน้ำลงไป คนผสมให้ซอสละลายเข้ากัน ต้มจนเดือด
3. ทำความสะอาดซี่โครงหมู ดึงพังผืดออก หั่นเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ

วิธีทำ

วิธีทำ Red wine BBQ pork ribs

1. นำซี่โครงหมูที่จัดเตรียมไว้ จัดเรียงใส่หม้อแรงดัน
2. ใส่น้ำสต็อกและไวน์แดงตามลงไป น้ำสต็อกควรท่วมซี่โครงหมู หากไม่ท่วมให้ใส่น้ำสะอาดเพิ่ม ใส่ออบเชย ใบกระวาน และพริกไทยดำป่น นำไปตั้งไฟ พอน้ำเดือด ช้อนฟองออก ปิดฝาหม้อแรงดัน ลดไฟ ตุ่นซี่โครงในหม้อแรงดันเป็นเวลา 20 นาที (ถ้าไม่มีหม้อแรงดัน ต้มหม้อปกติใช้เวลา 1 ชั่วโมง) ตักซี่โครงออกมาพักให้เย็น
3. เปิดเตาอบที่ 220 องศาเซลเซียส ผสมซอสบาร์บีคิวกับน้ำผึ้ง ทำให้เคลือบทั่วซี่โครงหมู วางบนถาดอบที่รองด้วยฟอยล์ นำเข้าอย่างประมาณ 15 นาที
4. เสริฟซี่โครงหมู กับมะนาวเลมอน และซอสบาร์บีคิว