



การประกอบอาหารตะวันตก

อกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



นายสุชาติ ใจน้า (เชฟบอล)

อุปกรณ์ ออโต้ซูวีค ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส

- ❖ หม้อ + ท็อปพี
- ❖ เขียง + มีด
- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ เครื่อง Souvide
- ❖ ถุงซีล และเครื่องดูดสุญญากาศ
- ❖ ซ้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ซามผสม + ไม้พาย
- ❖ ซ้อนตวง + ถ้วยตวง
- ❖ เครื่องทำเส้นพาสต้า
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ ที่คีบ

วัตถุดิบ

อุปกรณ์ ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มข่า เส้นสดครีมชีส



หม้อขนาดต่างๆ



ทัพพี

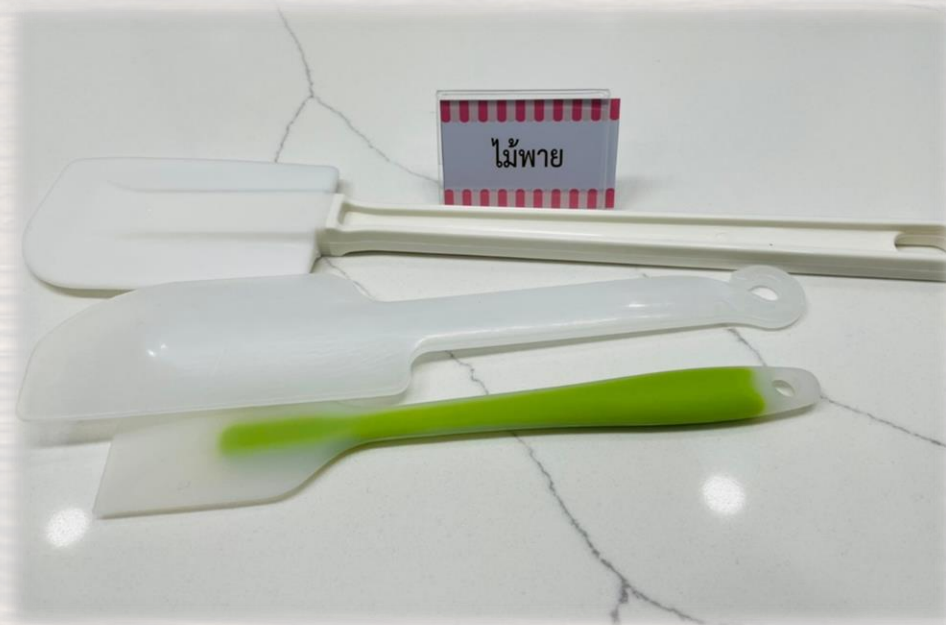
เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ออกไก่ชิวรี่ด์ ซอสต้มยำ เส้นสด
ครีมชีส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ออกไก่ชุวิต ซอสต้มยำ เส้น
สดครีมชีส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ออกไก่ชูวิ๊ด ซอสต้มยำ เส้นสด
ครีมชีส

ช้อนขนาดต่างๆ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ออกไก่ชิวรี่ด์ ซอสต้มยำ เส้นสด
ครีมชีส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มป่า เส้น
สดครีมชีส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ อกไก่ชูวิค ซอสต้มยำ เส้น
สดครีมชีส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ อกไก่ซูวีด์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เครื่อง Souvide

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



ถุงซีล และเครื่องตุ๋นสุญญากาศ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เครื่องทำเส้นพาสต้า

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู อุปกรณ์

วัตถุดิบ ออโต้ซูวีต๋ ซอสต้มข่า เส้นสดครีมชีส

- ❖ ออโต้ 1 กิโลกรัม
- ❖ เห็ดแชมปิญอง 1 แพ็ค
- ❖ Cooking cream 1 กล่อง
- ❖ ครีมชีส 1 กล่อง
- ❖ เนยเค็ม 1 แพ็ค
- ❖ แป้งอเนกประสงค์
- ❖ ไข่ไก่เบอร์ 2 10 ฟอง
- ❖ น้ำมันมะกอก

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส

- ❖ เกลือ
- ❖ พริกไทยดำ
- ❖ มะขามเปียก
- ❖ น้ำตาลปี๊ป
- ❖ พาสเลย์
- ❖ ข่าอ่อน
- ❖ ใบมะกรูด
- ❖ พริกชี้ฟ้าแดง
- ❖ กระเทียม

วิธีทำ

วัตถุดิบ อกไก่ชุว้ด ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เห็ดแชมปิญอง

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



Cooking cream

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



ครีมชีส

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



แป้ง
อเนกประสงค์

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ชิววิค๋ ซอสต้มข่า เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ชิววิต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ชิววิค ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ชูวีด์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ชูวิ๊ด ซอสต้มข่า เส้นสดครีมชีส



มะขามเปียก

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ชูวิค ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



ข่า

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



พริกชี้ฟ้าแดง

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส



กระเทียมจีน

เมนู วัตถุดิบ

เตรียมวัตถุดิบ ออกไก่ซูวีต์ ซอสต้มยำ เส้นสดครีมชีส

1. เปิดเครื่องทำความร้อนหรือเครื่องซูวีต์ วอร์มเครื่องที่อุณหภูมิ 64 องศา
2. หั่นข่า ใบมะกรูด ปอกกระเทียม คั้นน้ำมะขามเปียก หั่นเห็ดแชมปิญอง
2. นำออกไก่ล้างทำความสะอาดแล้วหมักด้วย เกลือ พริกไทย และข่า
3. นำใส่ถุงซีลแล้วใช้เครื่องดูดสุญญากาศดูดอากาศภายในถุงซีล
4. รอจนน้ำในเครื่องซูวีต์ได้อุณหภูมิที่ตั้งไว้

วิธีทำ

วิธีทำ ออกไก่ซูวีด์ ซอสต้มข่า เส้นสดครีมชีส

1. นำอกไก่ ใส่เครื่องซูวีด์ ทิ้งไว้เป็นเวลา 60 นาที
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ร้อน ใส่กระเทียม ข่าทุบ และเห็ดที่หั่นเตรียมไว้ ผัดในกระทะให้หอม
3. เทครีมลงไปผัด ใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ และเกลือ ชิมให้ได้ 3 รส เปรี้ยว เค็ม หวาน
4. นำแป้งอเนกประสงค์ เกลบในภาชนะที่เตรียมไว้ตามอัตราส่วน แป้งอเนกประสงค์ 100 กรัมต่อไข่เบอร์2 1 ฟอง น้ำมันมะกอก 1 ช้อนชา เกลือ 1 หยิบมือ นวดให้เข้ากันจนได้ที่
5. พักแป้งโดไว้ 15 นาที แล้วนำมารีดเส้น ตัดเส้นให้ออกมาในรูปแบบเส้นเฟตตูชินี่ โขยแป้งแล้วพักไว้
6. นำไก่ที่ออกจากเครื่องซูวีด์ มาพักไว้ เทน้ำมันมะกอกและเนยลงในกระทะคนให้ละลาย
7. นำอกไก่ที่เตรียมไว้ไปจี่ในกระทะให้ได้สีตามต้องการ นำมาจัดจานเสิร์ฟ