



การประกอบอาหารตะวันตก

Egg yolk Ravioli White Cream sauce
(ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส)



นายสุชาติ ใจจำ (เชฟบอล)

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ เขียง + มีด

❖ กระทะ + ตะหลิว

❖ เต้าไฟฟ้า

❖ ตะแกรง

❖ ที่ขูดชีส

❖ Ring cutter

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ ชามผสม + ไม้พาย

❖ ซ้อนตวง + ถ้วยตวง

❖ ที่คีบ

❖ ตะกร้อมือ

❖ ที่นวดแป้ง

วัตถุดิบ

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



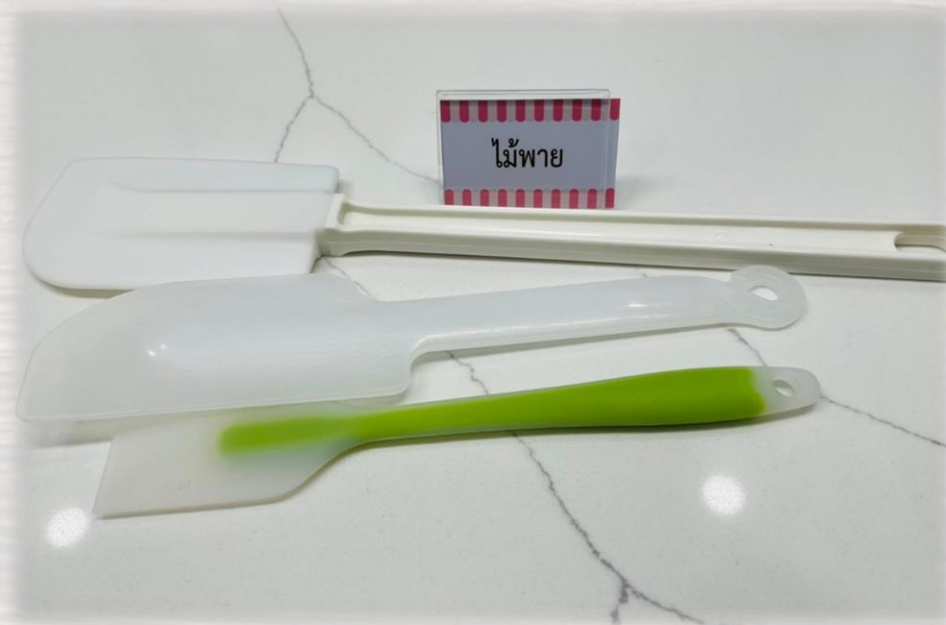
เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส




เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู อุปกรณ์

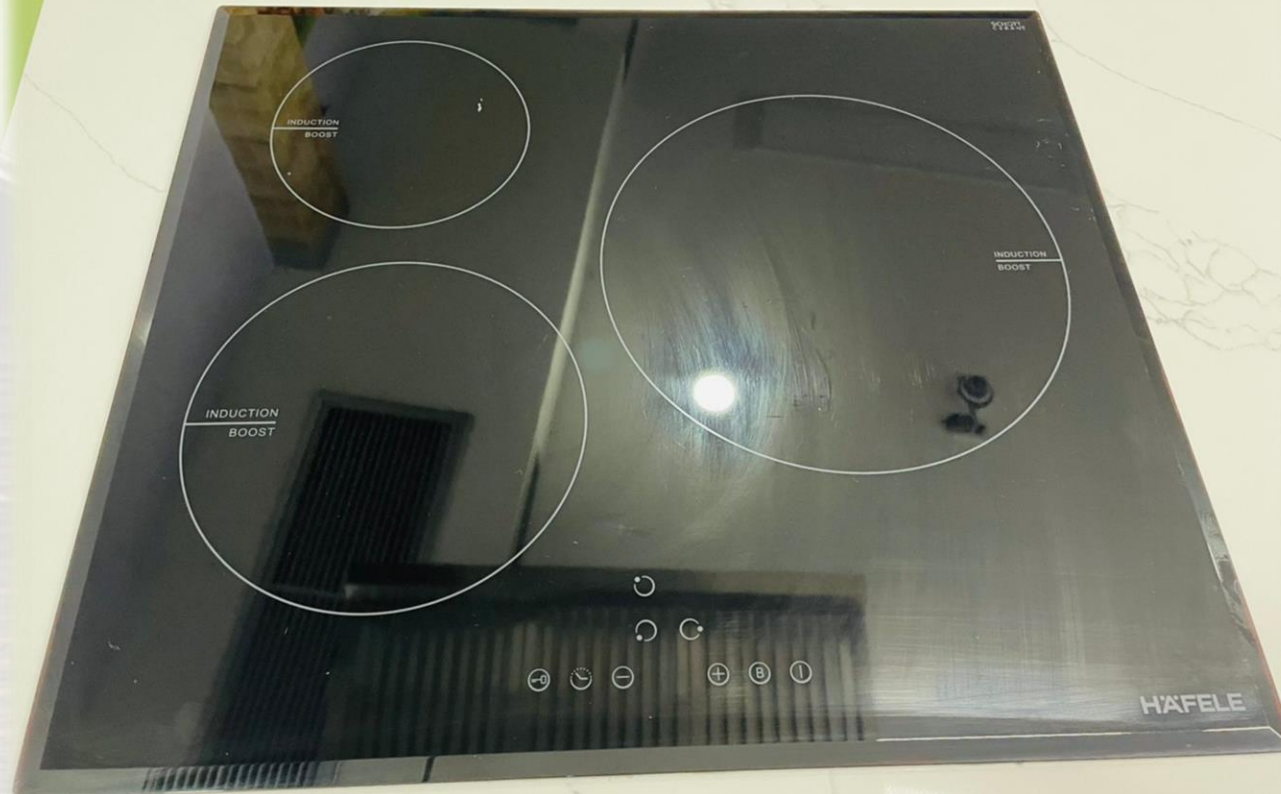
อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



ช้อนขนาดต่างๆ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เครื่องทำเส้นพาสต้า

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



ที่ขูดชีส

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



ที่คึงแป้ง

เมนู อุปกรณ์

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส

- ❖ พริกไทยดำ
- ❖ แป้งสาลีอเนกประสงค์
- ❖ ไข่ไก่
- ❖ ผักโขม
- ❖ ไข่แดง (ไข่ไก่)
- ❖ เชดด้าชีส
- ❖ พาร์มีซานชีส
- ❖ น้ำซूपผัก
- ❖ เนยสดชนิดจืด
- ❖ เหนืตแฮมปิญอง

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส

- ❖ ใบเสจสด
- ❖ น้ำเปล่า
- ❖ ผงลูกจันทน์
- ❖ เกล็ด
- ❖ Cooking cream

วิธีทำ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



แป้ง
อเนกประสงค์

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



ผักโขม

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เชดด้าชีส

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



พามาซานชีส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



น้ำซุปผัก

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เนย



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส



เมนู วัตถุดิบ(ต่อ)

เตรียมวัตถุดิบ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส

1. ทำเส้นพาสต้าโดยใช้แป้งสาลี อัตราร่วน แป้งสี 300 กรัมต่อ ไข่ไก่เบอร์2 3 ใบ
2. นำผักโขมไปละลายน้ำแข็งและนำไปผัดกับเนยและโบเสจ เกลือ ผงลูกจันทน์ พริกไทยดำ ปรงรสด้วยเกลือ และใส่พามาเมซานชีส ใส่ถุงบีบแล้วนำไปแช่ตู้เย็น

วิธีทำ

วิธีทำ ราวิโอลี่ไข่แดงไวท์ครีมซอส

1. ผสมแป้งทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกันในอ่างผสม ทำแองไว้ตรงกลางแป้ง ใส่ไข่ไก่ลงไปใช้ส้อมตีให้แตกเบาๆ ค่อยๆ วนส้อมปาดแป้งผสมกับไข่ไปรอบๆ จนหมด นำแป้งมานวดจนเนื้อเนียน
2. ห่อแป้งด้วยผ้าชื้นหรือคลุมโดยพลาสติกถนอมอาหาร พักไว้ 30 นาที
3. ทำไส้โดยต้มผักโขมพอนิ่ม กรองน้ำออกแล้วบีบจนแห้ง สับผักโขมให้ละเอียด ผสมกับเชดด้าชีสและไข่แดง ปรงรสด้วยเกลือป่น พริกไทยป่น และ ผงลูกจันทน์อย่างละเล็กน้อย
4. นำแป้งมารีดให้บางประมาณ 1/8 นิ้ว ใช้พิมพ์กลมตัดเป็นแผ่นวงกลม บีบไส้ไว้ตรงกลางแผ่นให้เป็นรูปโดนัท นำไข่แดงที่เตรียมไว้วางตรงกลางขอโดนัท ทาขอบแป้งด้วยน้ำบางๆ ประคบด้วยแผ่นแป้งอีกหนึ่งแผ่น กดขอบให้สนิทอย่าให้มีฟองอากาศ
5. ตั้งน้ำเปล่าให้เดือดใส่เกลือป่นลงไป ใส่ราวิโอลี่ลงไปต้มพอสุก 2-3 นาที ตักขึ้นใส่ตะแกรง
6. ทำซอสโดย ตั้งกระทะใส่น้ำซุบผักลงไปเล็กน้อย ใส่เนยสด และไบเสจสดลงไปพอเนยละลาย ใส่ราวิโอลี่ลงไปคลุก เติมน้ำต้มแป้งลงไปเล็กน้อย คนให้ซอสข้นเล็กน้อย ยกออกจากเตาแล้วโรยด้วยพาร์มีซานชีสขูด พอชีสละลายจัดใส่จานเสิร์ฟทันที