



Virtual School  
Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



นายสุชาติ ใจจำ (เชฟบอล)

## อุปกรณ์ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปส์)

❖ หม้อ + ท็อปไฟ

❖ เขียง + มีด

❖ กระทะ + ตะหลิว

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ ที่คีบ

❖ เต้าไฟฟ้า

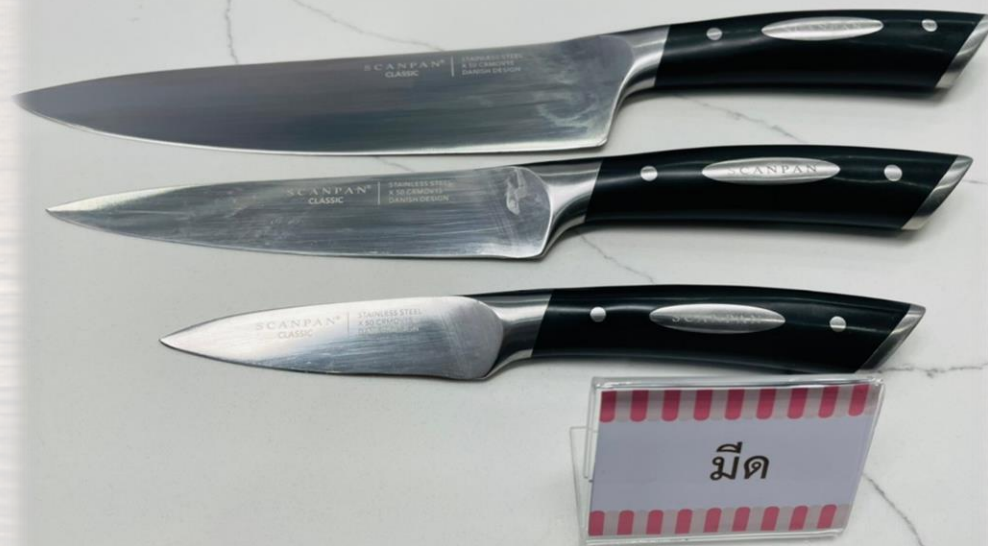
วัตถุดิบ

# อุปกรณ์ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ป)



เมนู อุปกรณ์

# อุปกรณ์ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปต์)



เมนู อุปกรณ์

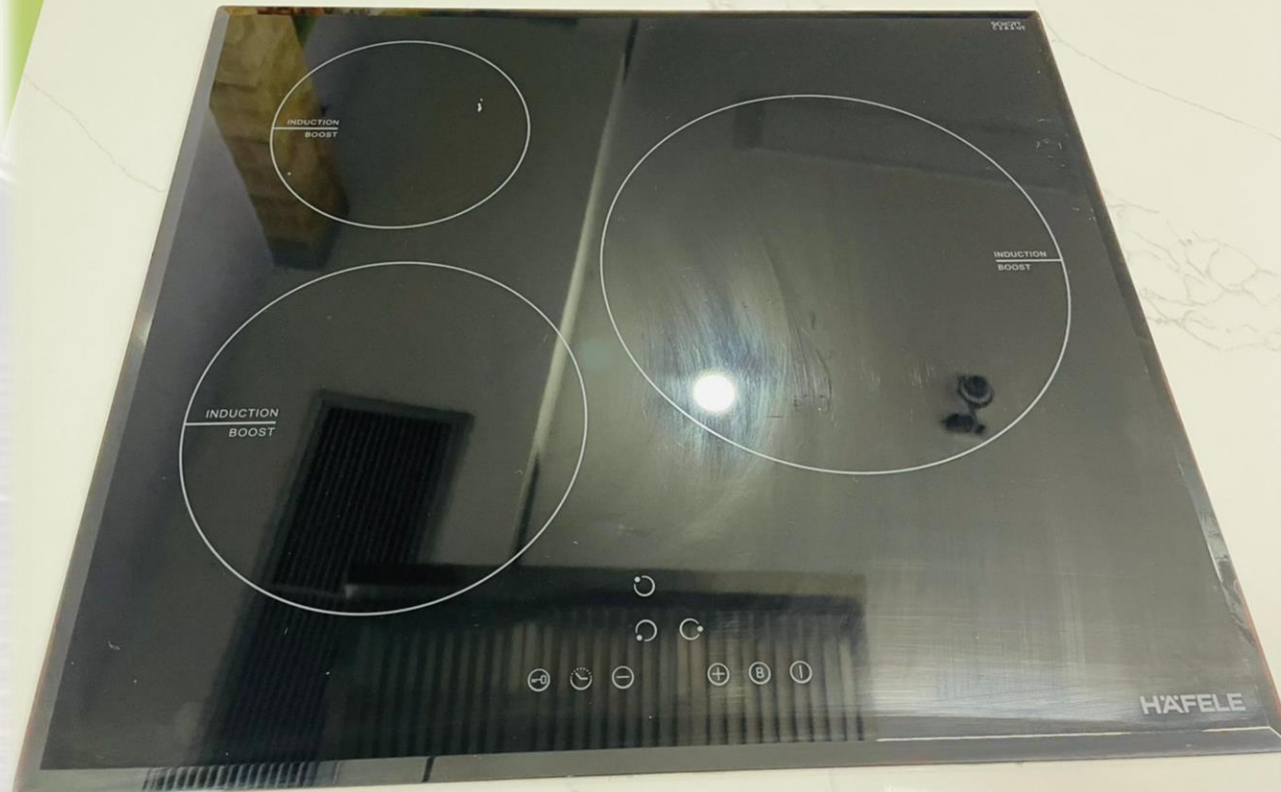
# อุปกรณ์ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปส์)

ช้อนขนาดต่างๆ

เมนู อุปกรณ์



# อุปกรณ์ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปต์)



เมนู อุปกรณ์

# อุปกรณ์ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปส์)



เมนู อุปกรณ์

# อุปกรณ์ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปส์)



เมนู อุปกรณ์



## วัตถุดิบ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปส์)

- ❖ แผ่นแป้งตอติย่า
- ❖ สะโพกไก่ 50 กรัม
- ❖ มะเขือเทศ 3 ลูก
- ❖ มะนาว 2 ลูก
- ❖ หอมแดง 1 ลูก
- ❖ อาโวคาโด
- ❖ ถั่วแดงบด
- ❖ ถั่วลันเตา
- ❖ ผักสลัด + พริกกระขี้ 3 ถี
- ❖ มอสซาเรล่าชีส
- ❖ พาเมซานชีส
- ❖ เชดด้าชีส
- ❖ ยี่หระ

วิธีทำ

# วัตถุติบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



แป้งตอติญ่า

เมนู วัตถุติบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



เมนู วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



เมนู วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



เมนู วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปส์)



หอมแดง

เมนู วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



เมนู วัตถุดิบ

อาโวคาโด

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ซิกเกินแร็ปส์)



เมนู วัตถุดิบ



# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



ถั่วลันเตาเม็ด



เมนู วัตถุดิบ

# วัตถุติบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



เมนู วัตถุติบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



มอสซาเลล่าชีส



เมนู วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



เมนู วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



เชดด้าชีส



เมนู วัตถุดิบ

# วัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)



เมนู วัตถุดิบ

## เตรียมวัตถุดิบ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)

1. นำเนื้อไก่ไปหมักกับยี่หระ พริกไทย เกลือ เป็นเวลา 30 นาที
2. หั่นพริกกระชัง 3 สี มะเขือเทศ อาโวคาโด และหอมแดง เป็นแว่น
3. นำอาโวคาโดที่สุกมาบดแล้วสับหอมแดง ปูรสชาติด้วยมะนาวและเกลือ

วิธีทำ

## วิธีทำ Chicken Rap (ชิกเก้นแร็ปส์)

1. นำเนื้อไก่ที่หมักแล้วไปย่าง จากนั้นหั่นเป็นชิ้นยาวตามขวาง
2. นำแผ่นแป้งทอดติ้วไปอุ่นบนกระทะ เพื่อให้แผ่นแป้งพอง
3. ทาซอสกัวคาโมเล่ ตามด้วยวางผักสลัด ถั่ว และเนื้อไก่สุกบนแผ่นแป้ง
4. ม้วนแผ่นแป้งเป็นวงกลม จัดเตรียมใส่ภาชนะสำหรับเสิร์ฟ

หน้าหลัก