



Virtual School
Chef



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Lasagna Meat Sauce (ลาซานญาพริกอ่อง)



คุณกสิณ เดชเจริญ (เชฟออฟ)





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce

- ❖ เต้าไฟฟ้า + เต้าอบ
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล + ถ้วยตวง ช้อนตวง
- ❖ ที่คีบอาหาร
- ❖ หม้อ + ท้พพี
- ❖ ชามผสม + พายซิลิโคน
- ❖ กระจก
- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ ช้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ครก
- ❖ มีด + เขียง
- ❖ ฟิล์มถนอมอาหาร
- ❖ เครื่องรีดเส้นพาสต้า
- ❖ ตะกร้อมือ

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



เตาไฟฟ้า



เตาอบ

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



หม้อ + ทัฟพี

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



ชามผสม + พายซีลีโคน

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



มีด + เขียง

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



ที่คีบ

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



เครื่องชั่งดิจิตอล



ถ้วยตวง + ช้อนตวง



อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



กระชอน

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



ตะกร้อมือ

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



ฟิล์มถนอมอาหาร

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



เครื่องรีดเส้นพาสต้า

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ Lasagna Meat Sauce



อุปกรณ์



ครก





วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce

Bechamel sauce (ซอสเบชาเมล)

- ❖ 5 tbsp unsalted butter (เนยจืด 5 ช้อนโต๊ะ)
- ❖ ¼ cup all-purpose flour (แป้งอเนกประสงค์ ¼ ถ้วย)
- ❖ 4 cups milk (warm) (นมอุ่น 4 ถ้วย)
- ❖ A Pinch ground nutmeg (ผงลูกจันทน์)
- ❖ Salt (เกลือปรงรส)
- ❖ 3 cups Parmesan cheese (พามาซานชีส 3 ถ้วย)

Pasta (แป้งพาสตา)

- ❖ 4 eggs (ไข่ไก่ 4 ฟอง)
- ❖ 3 cups APP flour (แป้งพาสต้า 3 ถ้วย)
- ❖ Salt (เกลือปรงรส)

วัตถุดิบ (ต่อ)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce

Nam prik Ong (น้ำพริกอ่อง)

- ❖ 7 red dried chilli (พริกชี้หนูแดงแห้ง 7 เม็ด)
- ❖ 10 red dried chilli (พริกชี้ฟ้าแดงใหญ่ 10 เม็ด)
- ❖ 6 shallot (หอมแดง 6 หัว)
- ❖ 12 garlic cloves (กระเทียม 12 กลีบ)
- ❖ 2 tsp shrimp paste (กะปิ 2 ช้อนชา)
- ❖ 2 ½ cups ground pork (หมูบด 2 ½ ถ้วย)
- ❖ 2 sheets (ถั่วเน่า 2 แผ่น)
- ❖ 2 cups diced tomatoes (มะเขือเทศกระป๋อง 2 ถ้วย)
- ❖ 6 tbsp sugar (น้ำตาลทราย 6 ช้อนโต๊ะ)
- ❖ ½ cup fish sauce (น้ำปลา ½ ถ้วย)
- ❖ 4 tbsp veg oil (น้ำมันพืช 4 ช้อนโต๊ะ)
- ❖ 2 cups Pork Crackling (แคบหมู 2 ถ้วย)

วิธีทำ



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



unsalted butter (เนยจืด)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



all-purpose flour (แป้งอเนกประสงค์)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



milk (warm) (นมอุ่น)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



ผงลูกจันทน์



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



Salt (เกลือปรงรส)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



Parmesan cheese (พามาซานชีส)

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



eggs (ไข่ไก่)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



APP flour (แป้งพาสต้า)

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



Salt (เกลือปรงรส)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



dried chilli (พริกชี้หนูแดงแห้ง)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



dried chilli (พริกชี้ฟ้าแดงใหญ่)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



shallot (หอมแดง)

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



garlic cloves (กระเทียม)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



shrimp paste (กะปิ)

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



ground pork (หมูบด)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



ถั่วเน่า



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



diced tomatoes (มะเขือเทศ)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



sugar (น้ำตาลทราย)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



fish sauce (น้ำปลา)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



veg oil (น้ำมันพืช)



วัตถุดิบการทำ Lasagna Meat Sauce



วัตถุดิบ



Pork Crackling (แคบหมู)



วิธีทำ Lasagna Meat Sauce

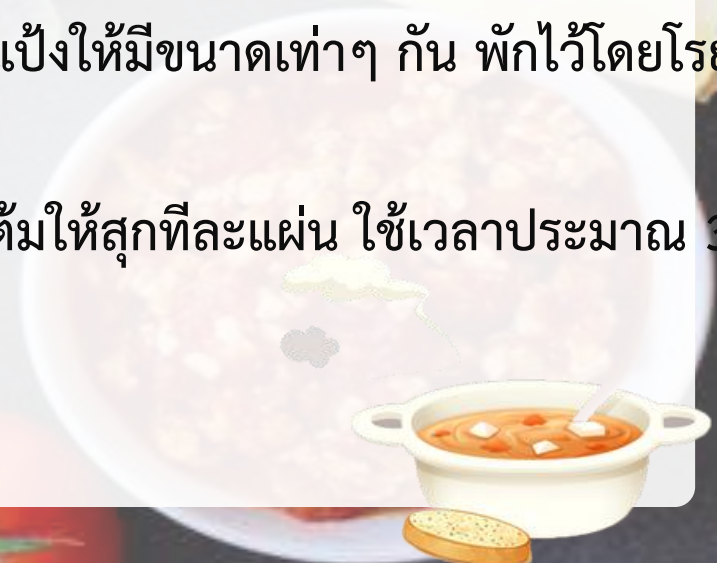
เตรียมวัตถุดิบ :

1. นำพริกชี้ฟ้าแดงแห้งมาแช่น้ำ และเอาไส้พริกออก ซับให้แห้ง
2. ซอยหอมแดง
3. แกะเปลือกกระเทียม แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

วิธีทำ เส้นพาสต้า :

1. นำแป้งอเนกประสงค์ ผสมตีเข้ากับไข่ไก่แล้วนวดแป้งประมาณ 5 นาที จนสีเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้ 30 นาที
2. นำแป้งที่พักไว้ เอาออกมารีดให้เป็นแผ่นความหนาตามต้องการ ตัดแผ่นแป้งให้มีขนาดเท่าๆ กัน พักไว้โดยโรยแป้งอเนกประสงค์ระหว่างชั้น เพื่อไม่ให้แป้งติดกัน
3. ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ และน้ำมันมะกอกเล็กน้อย แล้วนำแผ่นแป้งลงไปต้มให้สุกที่ละแผ่น ใช้เวลาประมาณ 3-4 นาที นำแป้งที่สุกแล้วขึ้นพักไว้เพื่อเตรียมประกอบเป็นตัวลาซานญา

วิธีทำ (ต่อ)





วิธีการทำ Lasagna Meat Sauce

วิธีทำ ซอสเบชาเมล:

1. นำเนยละลายลงในกระทะ แล้วใส่แป้งอเนกประสงค์ตามลงไป คนให้เนยและแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน
2. เติมนมอุ่นตามลงไป คนให้เข้ากัน
3. ใส่พามาซานชีสลงไป คนให้เข้ากัน

วิธีทำ น้ำพริกอ่อง:

1. นำพริกชี้หูแดงแห้ง และพริกชี้ฟ้าแดงแห้งมาตำให้ละเอียด ใส่เกลือลงไปเล็กน้อย ตามด้วยหอมแดง กระเทียม กะปิ ตำต่อให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่เนื้อหมูบดลงไปผัดจนสุกได้ที่
3. ใส่มะเขือเทศกระป๋องลงไป ปรุงรสด้วยถั่วเน่า น้ำตาลทราย น้ำปลา แล้วพักไว้

วิธีทำ (ต่อ)





วิธีการทำ Lasagna Meat Sauce

วิธีทำ ลาซานญา:

1. เรียงแผ่นแป้งลาซานญาลงบนชามทนความร้อนสำหรับอบ
2. นำซอสเบซาเมลมาเกลี่ยให้ทั่ว ตามด้วยน้ำพริกอ่องเกลี่ยให้ทั่ว
3. โรยพามาซานชีสตามลงไป
4. ทำซ้ำขั้นตอน 1-3 เป็นชั้น ๆ ประมาณ 5-7 ชั้น แล้วแต่ความหนาของแป้ง
5. นำเข้าเตาอบ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 10-15 นาที จนชีสด้านบนสุกเกรียม สีสวย

หน้าหลัก