



Virtual School Chef

การประกอบอาหารตะวันตก

Chicken Tom Kha Veloute

(ไก่อบซอสต้มข่าเวลูเต้)

คุณกสิณ เดชเจริญ (เชฟออฟ)



อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข้าวเวลู่เต้

- ❖ เต้าไฟฟ้า + เต้าอบ
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล + ถ้วยตวง ช้อนตวง
- ❖ ที่คีบอาหาร
- ❖ หม้อ + ท้พพี
- ❖ ซามผสม + พายซิลิโคน
- ❖ กระจกอบ
- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ ช้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ มีด + เขียง
- ❖ ฟิล์มถนอมอาหาร

วัตถุดิบ



อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มยำเวลูเต้



เตาไฟฟ้า



เตาอบ

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวลู่เต้



หม้อ + ช้อน

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวลู่เต้



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข้าวเวลู่เต้



ชามผสม + พายซีลีโคน

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวญเต้



มีด + เขียง

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข้าวเวลูเต้



ที่คีบ

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข้าวเวลู่เต้



เครื่องชั่งดิจิตอล



ถ้วยตวง + ช้อนตวง



อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวญูเต้



กระชอน

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข้าวเวลู่เต้



ตะกร้อมือ

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวลู่เต้



ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข้าวเวลูเต้



ฟิล์มถนอมอาหาร

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ ไก่อบซอสต้มข้าวเวลูเต้



อุปกรณ์



ครก





วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มข้าเวลู่เต้

ไก่อบ (Baked chicken)

- ❖ สะโพกไก่ 3 ชิ้น (3 boneless chicken thighs)
- ❖ น้ำมันมะกอก ½ ถ้วย (½ cup olive oil)
- ❖ น้ำตาลทรายแดง 3 ช้อนโต๊ะ (3 tbsp brown sugar)
- ❖ ซอสถั่วเหลือง 3 ช้อนโต๊ะ (3 tbsp soy sauce)
- ❖ ผิวมะนาวเลมอน 1 ช้อนโต๊ะ (1 tbsp lime zest)
- ❖ ผักชีสับ 3 ช้อนโต๊ะ (3 tbsp cilantro leaves)
- ❖ น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ (1 tbsp lime juice)
- ❖ เกลือปรงรส (salt)
- ❖ พริกไทยดำ (pepper)
- ❖ กระเทียมสับ 1 ½ ช้อนชา (1 ½ tsp minced garlic)

วัตถุดิบ (ต่อ)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มข้าเวลูเต้

ซอสเวลูเต้ (Veloute Sauce)

- ❖ เนย 60 มิลลิลิตร (60 ml clarify butter)
- ❖ 240 g small dice white mirepoix = (60g onion/60g celery/60g parsnip/60g leek)
 - หอมใหญ่ 60 กรัม (60g onion/60g)
 - หัวไชเท้า 60 กรัม (60g parsnip)
 - ขึ้นฉ่าย 60 กรัม (60g celery)
 - ต้นกระเทียม 60 กรัม (60g leek)
- ❖ น้ำสต็อกไก่ (3 L chicken stock)
- ❖ ข้า/ตะไคร้/ใบมะกรูด (Galangal/lemongrass/kaffir lime leaf)
- ❖ แป้ง 276 กรัม , เนย 184 กรัม 460 g blond roux = (276g APP flour/184g unsalted butter)
- ❖ เห็ดแชมปิญอง 6-8 ดอก (6-8 champignon mushrooms)

วิธีทำ



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มชาเวลูเต้



วัตถุดิบ



สะโพกไก่ (chicken thighs)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มขาเวลูเต้



วัตถุดิบ



น้ำมันมะกอก (olive oil)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มขาเวลูเต้



วัตถุดิบ



น้ำตาลทรายแดง (brown sugar)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มยำเวลูเต้



ซอสถั่วเหลือง (soy sauce)

วัตถุดิบ



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มยำเวลูเต้



วัตถุดิบ



ผิวมะนาวเลมอน (lime zest)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มยำเวจเจเต้



วัตถุดิบ



ผักชีสับ (cilantro leaves)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มยำเวลูเต้



วัตถุดิบ



น้ำมะนาว (lime juice)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวญูเต้



วัตถุดิบ



Salt (เกลือปรงรส)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มยำเวลูเต้



วัตถุดิบ



black pepper (พริกไทยดำ)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มยำเวจเจเต้



วัตถุดิบ



กระเทียมสับ (minced garlic)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวญเต้



วัตถุดิบ



เนย (clarify)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวญเต้



วัตถุดิบ



onion (หอมใหญ่)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มขาเวลูเต้



ซีลนฉ่าย (celery)

วัตถุดิบ



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวญูเต้



ต้นกระเทียม (leek)

วัตถุดิบ



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวญเต้



onion (หอมใหญ่)



ซินฉ่าย (celery)



ต้นกระเทียม (leek)



หัวไชเท้า (parsnip)

วัตถุดิบ



mirepoix



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มข่าเวญเต้



วัตถุดิบ



น้ำสต็อกไก่ (chicken stock)



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มขาเวลูเต้



วัตถุดิบ



เห็นแชมปิญอง



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มยำเวจเจเต้



ข่า/ตะไคร้/ใบมะกรูด (Galanga/lemongrass/kaffir lime leaf)

วัตถุดิบ



วัตถุดิบในการทำ ไก่อบซอสต้มขาเวลูเต้



แป้งอเนกประสงค์ 276 กรัม , เนย 184 กรัม (276g APP flour/184g unsalted butter)

วัตถุดิบ



วิธีทำ ไก่อบซอสต้มข้าวเวลู่เต้

เตรียมวัตถุดิบ :

1. ละลายเนยโดยใช้อุณหภูมิกลาง
2. ซอยหอมใหญ่ เซอร์รารี่ หัวไชเท้า ต้นกระเทียม ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด
3. ปอกเปลือกกระเทียม และซอย
4. ล้างทำความสะอาดไก่ และหั่นเป็นชิ้น

วิธีทำ (ต่อ)





วิธีทำ ไก่อบซอสต้มข้าเวลูเต้

วิธีทำ :

1. ตั้งกระทะ ใส่หอมใหญ่ เซอร์ราลี หัวไชเท้า ต้นกระเทียม ที่ซอยไว้ ลงไปผัดจนสุก
2. แล้วใส่แป้งอเนกประสงค์ลงไปในกระทะที่ละลายเนย คนให้กัน
3. นำ Roux (รูกู) ที่ได้ลงไปผสมส่วนแรก ใช้ไฟแรง 2 นาที
4. ใส่น้ำสต็อกลงไปทีละนิด และคนตลอดเวลาเพื่อไม่ให้เป็นก้อน เมื่อส่วนผสมเข้ากัน เร่งไฟแรง และลดไฟลง
5. ใส่ตะไคร้ซอย ข้าซอย ใบมะกรูด ต้มไฟอ่อนไปเรื่อยๆ จนซอสข้นตามต้องการ
6. กรองซอสแล้วใส่เห็ดลงไปปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทยดำ
7. หมักไก่ด้วย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทรายแดง ผิวมะนาว ผักชีซอย น้ำมะนาว น้ำมันมะกอก เกลือ พริกไทย กระเทียมซอย หมักไว้ 30 นาที
5. นำไก่ไปอบในเตาอบจนสุกพอดี
6. นำไก่ที่สุกแล้ว ราดด้วยซอสเวลูเต้ต้มข้า

