



Virtual School
Chef



*Virtual School
Chef*

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

Tonkatsu , Katsudon , miso katsu sauce

คุณัชชชษา อุ่พิชิต (เชฟนุ้ย)

[53] วันที่กวีตีโอวันที่ 22/01/64



Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

Tonkatsu (ทงคัตสึ)



คุณชัชชษา อุพิชิต (เชฟนุ้ย)

[53] บันทึกวิดีโอวันที่ 22/01/64

อุปกรณ์การทำ Tonkatsu , Katsudon , miso katsu sauce

- ❖ เตาไฟฟ้า
- ❖ หม้อ + ท็อปไฟ
- ❖ กระทะคัตสึด้ง
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ หม้อแรงดัน
- ❖ ซ้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ชามผสม + ไม้พาย
- ❖ ซ้อนตวง
- ❖ มีด + เขียง
- ❖ เทอร์โมมิเตอร์
- ❖ ค้อนทุบเนื้อ
- ❖ เครื่องสไลด์ผัก

วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

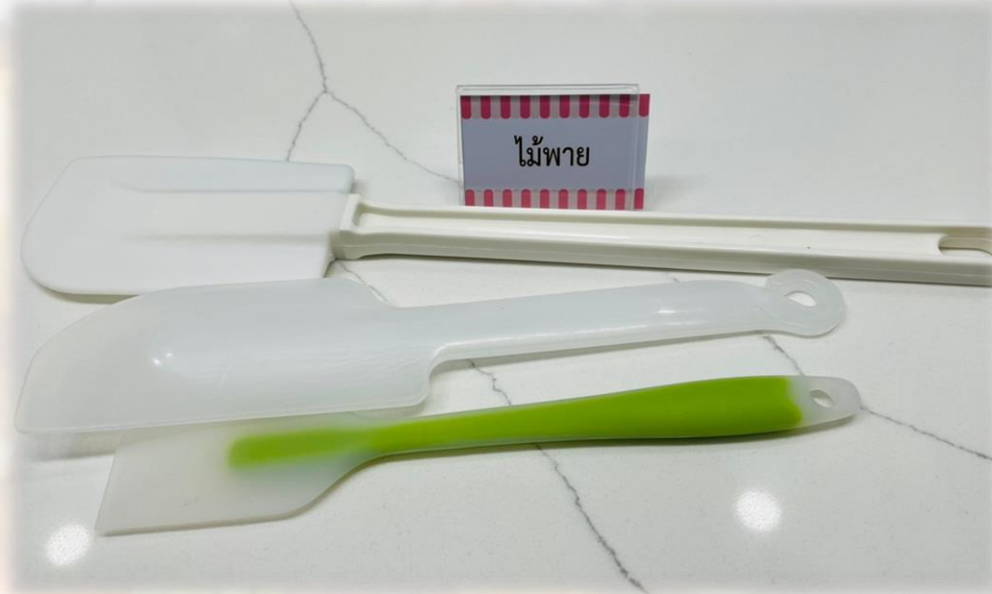


อุปกรณ์ในการทำ

ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



เขียง



มีด

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



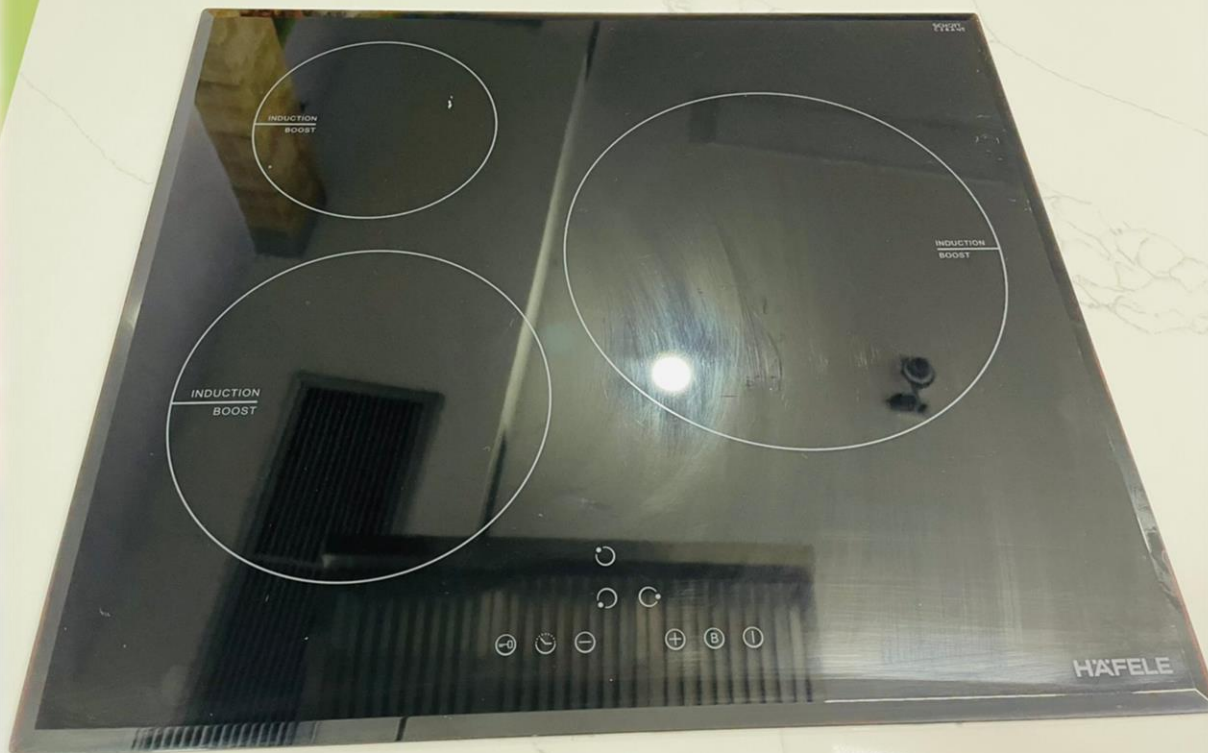
หม้อขนาดต่างๆ



ทัพพี

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



เครื่องชั่งดิจิตอล

อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ



อุปกรณ์

วัตถุดิบ Tonkatsu (ทงคัตสึ)

- ❖ เนื้อหมูสันนอก 4 ชิ้น
- ❖ เกลือ ประุรงรส
- ❖ พริกไทยดำ ประุรงรส

ส่วนประกอบสำหรับซุบทอด

- ❖ แป้งสาลีอเนกประสงค์
- ❖ ไข่ไก่
- ❖ เกล็ดขนมปัง
- ❖ น้ำมันรำข้าว

วิธีทำ

วัตถุดิบ Tonkatsu (ทงคัตสึ)



เนื้อหมูสันนอก

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Tonkatsu (ทงคัตสึ)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Tonkatsu (ทงคัตสึ)



พริกไทยดำ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบบาร์บีคิว



แป้ง
อเนกประสงค์

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Tonkatsu (ทงคัตสึ)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Tonkatsu (ทงคัตสึ)



เกล็ดขนมปัง



วัตถุดิบ



วัตถุดิบ Tonkatsu (ทงคัตสึ)



วัตถุดิบ

วิธีทำ Tonkatsu (ทงคัตสึ)

เตรียมวัตถุดิบ

1. ในกรณีที่ใช้น้ำหมักนอก ให้ใช้มีดบังส่วนที่เป็นไขมันแข็งๆ เป็นระยะเพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันงอเมื่อนำไปทอด
2. ตอกไข่ใส่ ตีให้ละเอียดและกรองให้เนียน

วิธีทำ

1. โรยเกลือและพริกไทยเล็กน้อยบนชิ้นเนื้อหมูสันนอก (Pork Loin)
2. นำไปชุบแป้งสาธิตให้ทั่วดี เคาะแป้งส่วนเกินออกเบาๆ
3. นำหมูที่คลุกแป้งมาชุบไข่ สะเด็ดไข่ส่วนเกินออกแล้วชุบเกล็ดขนมปัง ทำซ้ำจนหมด
4. ตั้งน้ำมันที่ 160 องศาเซลเซียส ทอดด้านละ 2 นาที พักเป็นเวลา 4 นาที พร้อมรับประทาน



Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น
miso katsu sauce



คุณัชชชษา อุพิชิต (เชฟนุ้ย)

[53] บันทึกวิดีโอวันที่ 22/01/64

วัตถุดิบ miso katsu sauce

- ❖ มิริน 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ สาเก 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ผงดาชิ ¼ ช้อนชา
- ❖ น้ำสะอาด 125 มิลลิลิตร
- ❖ น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ อากะมิโอะ 100 กรัม
- ❖ ซอสวูสเตอร์ 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ งาขาว 30 กรัม

วิธีทำ

วัตถุดิบ miso katsu sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ miso katsu sauce



สาเก



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ miso katsu sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ miso katsu sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ miso katsu sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ miso katsu sauce



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ miso katsu sauce



ซอสวูสเตอร์



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ miso katsu sauce



วัตถุดิบ

วิธีทำ miso katsu sauce

1. ใส่ น้ำ ผงดาชิ กับ น้ำสะอาด เพื่อให้เป็น ซุปดาชิ
2. นำ มิริน และ สาเก ใส่หม้อ นำไปตั้งไฟ เพื่อกำจัด แอลกอฮอล์ ใน สาเก และ มิริน
3. ใส่ มิโซะ และ ซอสวูสเตอร์ ลงไป เคี่ยว ด้วยไฟอ่อน เป็นเวลา 5 นาที คนตลอดเวลา ระวังอย่าให้ ซอสไหม้ นำออกจากความร้อน ปิดไว้
4. คั่ว งาขาว ให้หอมดี บดให้ละเอียด ใส่ ซอส ลงไป ผสมให้เข้ากัน พร้อม เสิร์ฟ ราดหน้า ทงคัตสึ สามารถ โรยหน้า เพิ่มด้วย งาขาว คั่ว หรือ ต้นหอม ได้



Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น
Katsudon (คัตสึด้ง)



คุณชัชชษา อุพิชิต (เชฟนุ้ย)

[53] บันทึกวิดีโอวันที่ 22/01/64

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)

- ❖ ผงดาชิ ¼ ช้อนชา
- ❖ น้ำสะอาด 90 มิลลิลิตร
- ❖ โชยุ 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ มิริน 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ไข่ไก่ 1-2 ฟอง
- ❖ ต้นหอม (หั่นท่อน) 1 ต้น
- ❖ หอมหัวใหญ่ 50 กรัม
- ❖ สาหร่ายญี่ปุ่น โรยหน้า
- ❖ ข้าวญี่ปุ่น

วิธีทำ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



ต้นหอม

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ Katsudon (คัตสึด้ง)



วัตถุดิบ

วิธีทำ Katsudon (คัตสึด้ง)

เตรียมวัตถุดิบ

1. หั่นทงคัตสึเป็นชิ้นพอดีคำ
2. ตอกไข่ใส่ชาม ตีพอให้ไข่แดงแตก แต่ไม่ต้องเนียนเข้ากันดี
3. ปอกเปลือก และหั่นหัวหอมเป็นท่อน

ขั้นตอนการทำ

1. ใส่น้ำ ผงดาชิ โชยุ มิริน น้ำตาลทราย และหัวหอมใหญ่
2. ใสทงคัตสึวางลงไป ลดไฟลง ปิดฝาเป็นเวลา 3 นาที
3. ราดไข่ที่ตีไว้ ลงไปบนหน้าทงคัตสึ โรยด้วยหัวหอมครึ่งหนึ่ง ปิดฝา ลดไฟลงต่ำประมาณ 20 วินาที
4. ตักข้าวญี่ปุ่นใส่ชาม เหยียงกระทะเทหน้าทงคัตสึบนข้าวให้สวยงาม โรยหน้าด้วยหัวหอมที่เหลือและสาหร่ายญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมรับประทาน