168
Virtual School
Chef

Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

นายสุชาติ ใจฉ่ำ (เชฟบอล)

Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

นายสุชาติ ใจฉ่ำ (เชฟบอล)

อุปกรณ์ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

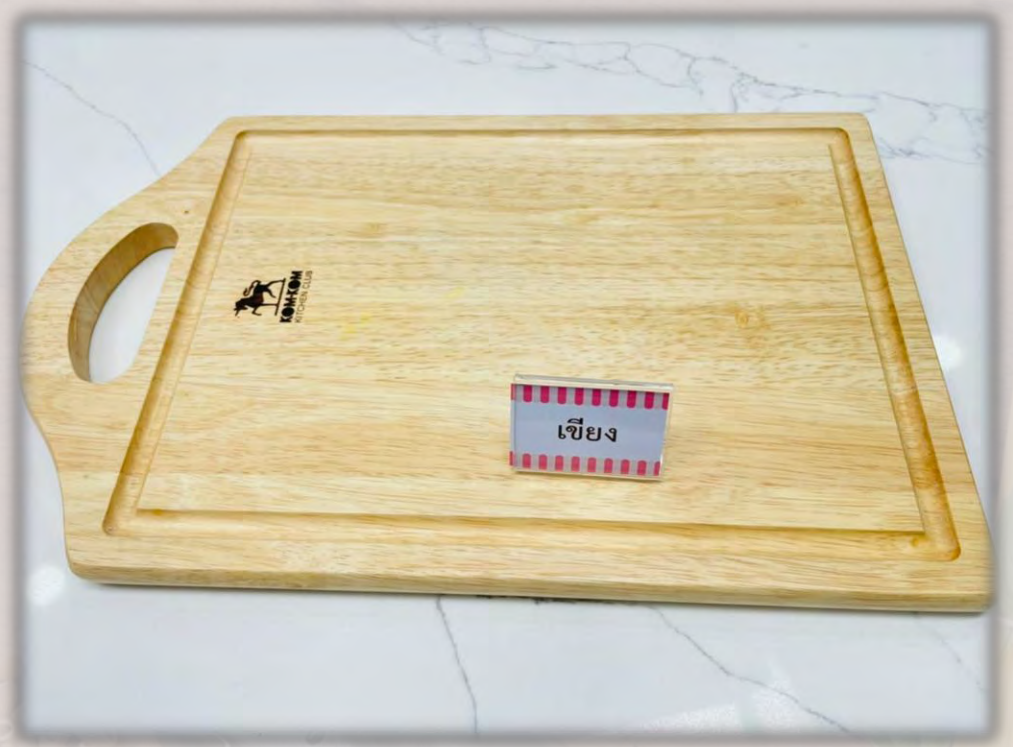
- หม้อ + ทัพพี
- เขียง + มีด
- กระทะ + ตะหลิว
- เตาไฟฟ้า
- ช้อนขนาดต่างๆ
- ชามผสม + ไม้พาย
- ช้อนตวง + ถ้วยตวง
- ที่คีบ

วัตถุดิบ

อุปกรณ์ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู อุปกรณ์

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

- แกงกะหรี่ก้อน 200 กรัม
- หมูเนื้อแดง 400 กรัม
- หอมหัวใหญ่ 5 หัว
- แครอท 2 หัว
- มันฝรั่ง 2 หัว

วัตถุดิบ (ต่อ)

- น้ำผลไม้รสรวม 100 ml
- กระเทียม 10 – 15 กลีบ
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกเกาหลี
- โชยุ 2 ช้อนโต๊ะ
- ซุปก้อน 1 ก้อน

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

- น้ำเปล่า 1.6 ลิตร
- เกลือ ปรุงรส
- เนยสดเค็ม 1 ก้อน
- ข้าวโพดอ่อน
- กุ้งขาว
- แป้งทอดกรอบ

วิธีทำ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

เมนู วัตถุดิบ

เตรียมวัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

วัตถุดิบส่วนของน้ำแกง

1. หั่นหอมหัวใหญ่ เป็นชิ้นใหญ่เส้นผ่านศูนย์กลาง 3 เซนติเมตรหรือใหญ่กว่าเล็กน้อย
2. หั่นมันฝรั่งเป็นลูกเต๋า
3. หั่นแครอทเฉียงติดไส้
4. ทาบมีดลงบนกระเทียมแล้วกดและแกะเปลือกออก จากนั้นหั่นเป็นชิ้นเล็ก
5. หั่นหมูเนื้อแดงพอดีคำ

เตรียมวัตถุดิบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ (ต่อ)

วัตถุดิบส่วนของแป้งทอดและกุ้งขาว

1. ตวงแป้งทอดกรอบ 1 ถ้วยตวง ลงไปในชามผสม ตามด้วยไข่ไก่ 1 ฟอง เกลือเล็กน้อย จากนั้นค่อยๆ เทน้ำเย็นจัดลงไปโดยใช้ตะกร้อมือตีวนเป็นวงกลมไปเรื่อย ๆ จากนั้นพักไว
2. หั่นข้าวโพดอ่อนเป็นแนวยาว
3. ล้างกุ้งด้วยน้ำสะอาดและปอกเปลือก ผ่าหลังกุ้ง 4 ท่อนเพื่อนำไส้กุ้ง(ขี้กุ้ง) ออก จากนั้นนำไปล้างน้ำ และทำการยืดตัวกุ้งโดยการวางตัวกุ้งโดยเอาด้านท้องค่ำลงจากนั้นกดด้านหลังกุ้งให้นาบไปกับพื้น

วิธีทำ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

ขั้นตอนการทำส่วนของน้ำแกง

1. ต้มน้ำให้เดือด และหั่นหอมหัวใหญ่ 5 ลูก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3 เซนติเมตร หรือใหญ่กว่าเล็กน้อยแล้วใส่ลงไปในหม้อ
2. หั่นมันฝรั่ง 2 หัว เป็นลูกเต๋าใส่แล้วลงไปในหม้อ
3. หั่นแครอท 3 หัว โดยวางมีดเฉียงและหั่นเฉียงให้ชิ้นแครอทติดไส้แล้วใส่ลงไปในหม้อ
4. หั่นกระเทียม 10 กลีบ โดยทาบมีดลงบนกระเทียมแล้วกดและแกะเปลือกออก จากนั้นหั่นเป็นชิ้นเล็กแล้วใส่ลงไปในหม้อ
5. หั่นหมูเนื้อแดงพอดีคำหรือใช้แบบแล่บางๆ สำเร็จรูปก็ได้ แล้วใส่ลงไปในหม้อ

วิธีทำ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ

ขั้นตอนการทำส่วนของน้ำแกง (ต่อ)

6. ลดไฟลงเล็กน้อย จากนั้นปรุงรสโดยใส่โชยุ น้ำผลไม้ (ใส่ได้ตามความชอบ) และเนยเค็ม จากนั้นเร่งไฟและต้มต่ออีก 30 นาที

7. เช็คความเปื่อยของผัก(เช็คแครอทเพราะมีเนื้อที่แข็งที่สุด) ที่ต้มผ่านไป 30 นาที ถ้าเปื่อยแล้วใส่ก้อนแกงกะหรี่ ลงไปจากนั้นคนให้ละลาย

8. ตามด้วยพริกเกาหลีและเกลือจากนั้นชิมรสชาติ ตามด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อยเพื่อเพิ่มความเงาของน้ำแกง และต้มต่ออีก 30 นาที

วิธีทำ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ (ต่อ)

ขั้นตอนการทอดกุ้ง(เทมปุระ)

1. ตวงแป้งทอดกรอบ 1 ถ้วยตวง ลงไปในชามผสม
2. ตอกไข่ไก่ 1 ฟอง ตามด้วยเกลือเล็กน้อย
3. ค่อยๆ เทน้ำเย็นจัดลงไปโดยใช้ตะกร้อมือตีวนเป็นวงกลมไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะเกิดความข้น ซึ่งสามารถใช้ตะกร้อยกน้ำแป้งขึ้นถ้าหยดเป็นสายเป็นอันใช้ได้จากนั้นพักไว้
4. หั่นข้าวโพดอ่อนเป็นแนวตามยาว
5. ล้างกุ้งด้วยน้ำสะอาดและปอกเปลือก
6. ผ่าหลังกุ้ง 4 ท่อนเพื่อนำไส้กุ้ง(ขี้กุ้ง) ออก จากนั้นนำไปล้างน้ำ

วิธีทำ แกงกะหรี่ญี่ปุ่น เทมปุระ (ต่อ)

ขั้นตอนการทอดกุ้ง(เทมปุระ) (ต่อ)

7. ทำการยืดตัวกุ้งโดยการวางตัวกุ้งโดยเอาด้านท้องคว่ำลงจากนั้นกดด้านหลังกุ้งให้นาบไปกับพื้น

8. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟ 100-120 องศา รอน้ำมันร้อน จากนั้นสาดแป้งเปียก(แป้งที่ผสม) ลงในกระทะ

9. จับที่หางกุ้งชุบแป้งแล้วร่อนพลิกไปมา ในน้ำมันทอดจนเหลืองพอดีจากนั้นใช้ที่คีบ คีบกุ้งขึ้นพักบนตะแกรง

10. นำข้าวโพดอ่อนทั้งหมดที่เตรียมไว้ชุบแป้งลงทอด จากนั้นสาดแป้งตามอีกครั้ง ทอดจนเหลืองพอดีจากนั้นใช้ที่คีบ คีบข้าวโพดขึ้นพัก