



*Virtual School
Chef*



Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น



นายสุชาติ ใจฉ่ำ (เชฟบอล)



Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมวย่าง



นายสุชาติ ใจฉ่ำ (เชฟบอล)

อุปกรณ์ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ เขียง + มีด

❖ กระทะ + ตะหลิว

❖ เตาไฟฟ้า

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ ซามผสม + ไม้พาย

❖ ซ้อนตวง + ถ้วยตวง

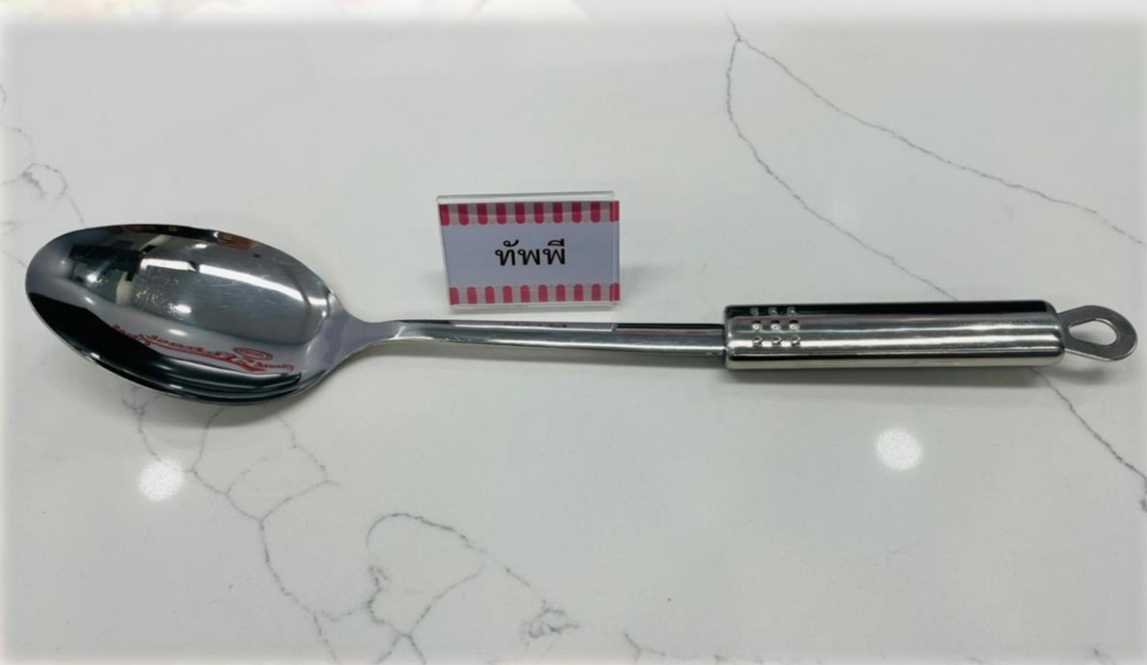
❖ ที่คีบ

❖ ตะกร้อมือ

❖ ตะแกรง

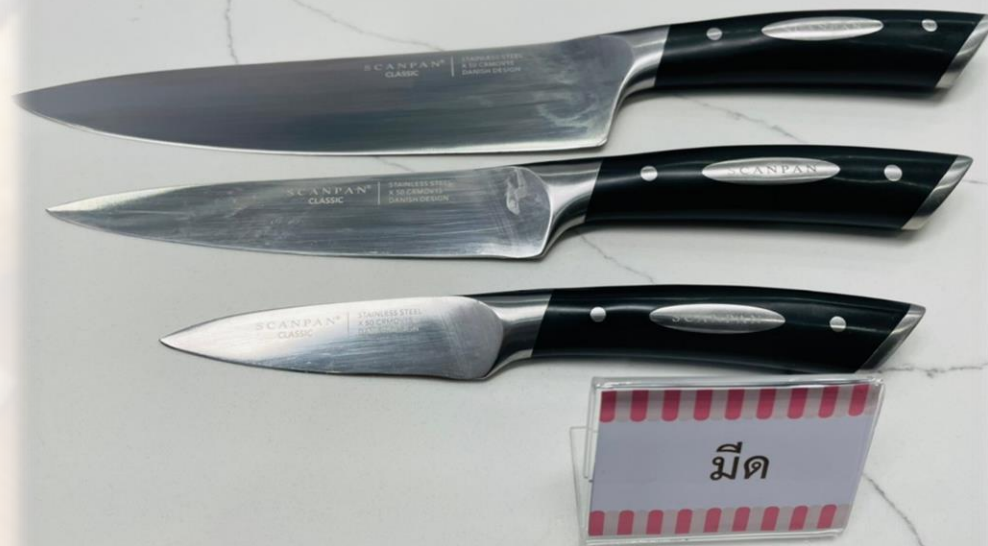
วัตถุดิบ

อุปกรณ์ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมุย่าง



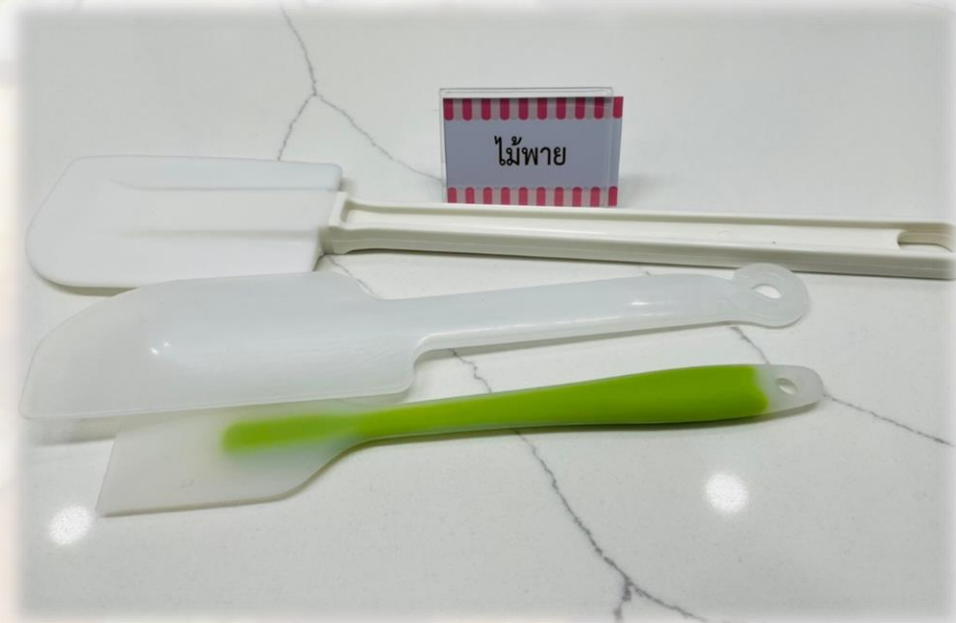
เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ เบอร์ดอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์ดอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



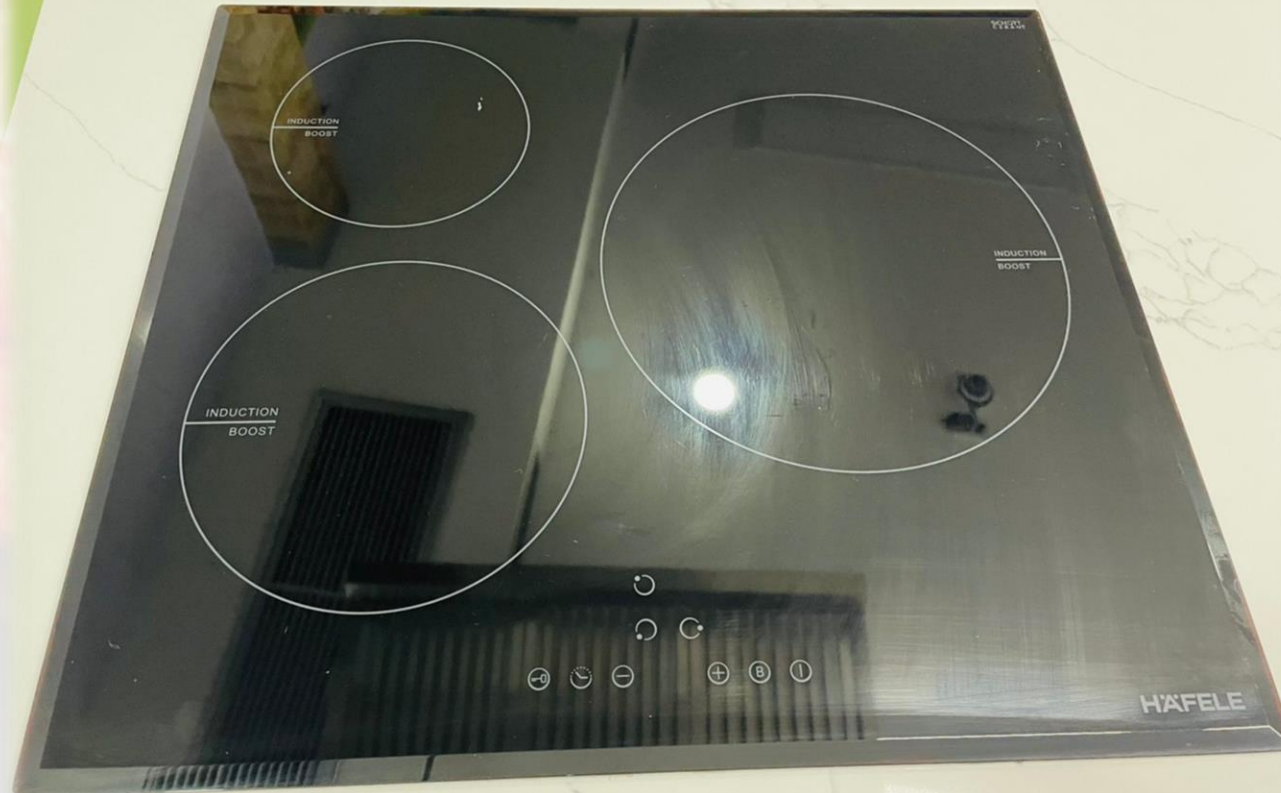
เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ เบอร์ดอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์ดอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ เฮอร์เกอร์ข้าวทงคัตลี , เฮอร์เกอร์ข้าวหมวย่าง



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตลี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมุย่าง



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตลี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตลี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู อุปกรณ์

อุปกรณ์ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู อุปกรณ์

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง

- ❖ ข้าวญี่ปุ่น 1 ถ้วย
- ❖ หมูสันนอก 2 ชิ้น
- ❖ น้ำเปล่า 1 ½ ถ้วย
- ❖ เกลือ 1 ช้อนชา
- ❖ ไข่ไก่ 2 ฟอง
- ❖ พริกไทยดำ 1 ช้อนชา
- ❖ น้ำมันพืช 500 มิลลิลิตร
- ❖ เกล็ดขนมปัง ½ ถ้วย
- ❖ แป้งอเนกประสงค์ ½ ถ้วย

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง

- ❖ หอมใหญ่
- ❖ ผักกาดหอม
- ❖ ซอสพริก
- ❖ มายองเนส
- ❖ งาขาว
- ❖ พริกเกาหลี
- ❖ สาหร่ายญี่ปุ่น
- ❖ ไข่แดง 4 ฟอง
- ❖ เนยเค็ม 100 กรัม

วิธีทำ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



ข้าวญี่ปุ่น

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เนื้อหมูสันนอก

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมุย่าง



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เกล็ดขนมปัง



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



แป้ง
อเนกประสงค์

เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



หัวหอมใหญ่



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู วัตถุดิบ

ผักกาดหอม

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



ซอสพริก



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมุย่าง



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู วัตถุดิบ

วัตุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



พริกเกาหลี



เมนู วัตุดิบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



สาหร่ายญี่ปุ่น



เมนู วัตถุดิบ

วัตถุติบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตลี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู วัตถุติบ

วัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง



เมนู วัตถุดิบ

เตรียมวัตถุดิบ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตสึ , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง

1. หุงข้าว
2. สับหมู เพื่อทำไปทำทงคัตสึ และหมูย่าง
3. ทำซอส
4. ล้างและหั่นผัก

วิธีทำ

วิธีทำ เบอร์เกอร์ข้าวทงคัตตี , เบอร์เกอร์ข้าวหมูย่าง

1. คลุกเคล้าเนื้อหมูสับกับแป้งสาเลีให้ทั่วขึ้นหมูทั้งสองด้าน
2. นำหมูสับที่เตรียมไว้มาหมักด้วยเกลือ พริกไทยดำ
3. จุ่มหมูที่คลุกแป้งแล้วลงในไข่ไก่ผสมแป้งสาเลีที่ตีแล้วให้ทั่ว
4. คลุกลงในเกล็ดขนมปังให้ทั่วขึ้นหมู
5. ทอดในน้ำมันอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส นาน 4 นาที สะเด็ดน้ำมัน 1 นาที
6. นำมาหั่นตามขวางให้ได้ 5 ชั้นขนาดเท่าๆ กัน
7. จัดแต่งจานด้วยกะหล่ำปลีสไลด์ หรือผักสลัด
8. เสิร์ฟพร้อม ข้าวชุปไข่เบอร์เกอร์ และซอสพริก มายองเนส