



*Virtual School*  
*Chef*





# Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

ครีมโคโรกเกะ



คุณชัชชษา อุพิชิต (เชฟนุ้ย)







## อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ

- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล + ถ้วยตวง ช้อนตวง
- ❖ ตะแกรง
- ❖ หม้อ + ทัพพี
- ❖ ขามผสม + พายซิลิโคน
- ❖ ที่คีบอาหาร
- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ เขียง + มีด
- ❖ พิมพ์สี่เหลี่ยม 9x9
- ❖ ฟิล์มถนอมอาหาร
- ❖ ช้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ตะกร้อมือ

วัตถุดิบ







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



อุปกรณ์



เตาไฟฟ้า







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



หม้อ + ทักษี่

อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



ชามผสม + พายซีลีโคน

อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



อุปกรณ์



มีด + เขียง







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



อุปกรณ์



ที่จับ







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



เครื่องชั่งดิจิตอล



ถ้วยตวง + ช้อนตวง

อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



อุปกรณ์



กระชอน







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



ตะกร้อมือ

อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



อุปกรณ์



ช้อนขนาดต่างๆ







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



ฟิล์มถนอมอาหาร

อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



ตะแกรง

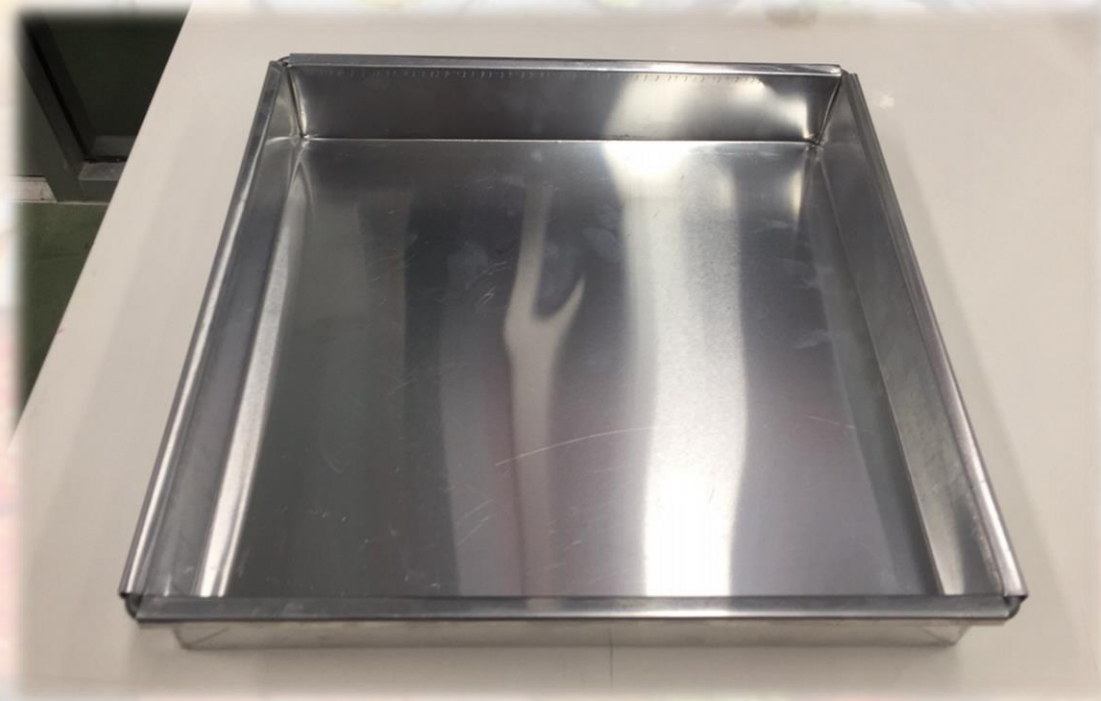
อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ครีมโคร็อกเกะ



พิมพ์สี่เหลี่ยม 9x9



อุปกรณ์





## วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ

- ❖ กุ้งขาว 8 ตัว (100 กรัม)
- ❖ หัวหอมใหญ่ 80 กรัม
- ❖ เห็ดแชมปิญอง 4 ดอก
- ❖ เนย 30 กรัม
- ❖ แป้งสาลี 40 กรัม
- ❖ นมวัวสด 300 มิลลิลิตร
- ❖ ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ❖ เกล็ดขนมปัง
- ❖ เกลือป่น
- ❖ พริกไทยดำ
- ❖ น้ำมันพืช

วิธีทำ







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



กุ๊งขาว

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



หัวหอมใหญ่

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



วัตถุดิบ



हे็ดเซมปิญอง







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



เนย

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



วัตถุดิบ



แป้งสาลี







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



นมวัวสด

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



ไชโก่

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



วัตถุดิบ



เกิ้ลัดขนมปัง







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



เกลือป่น

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



พริกไทย

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ครีมโคร็อกเกะ



วัตถุดิบ



น้ำมันพืช







## เตรียมวัตถุดิบ ครีมโคร็อกเกะ

- หัวหอมใหญ่ หั่นละเอียดเป็นลูกเต๋า
- เห็ดกระดุม นำมาตัดส่วนโคนของเห็ดทิ้ง ซอยบาง ๆ
- ดึงเส้นสีด้ากลางหลังกุ้งขาวออก แกะเปลือกและหางทิ้งไป หั่นเป็นชิ้นขนาด 1 เซนติเมตร
- แยกไข่ขาวและไข่แดงออกจากกัน

วิธีทำ (ต่อ)



## วิธีทำ ครีมโคร็อกเกะ

1. นำหม้อขึ้นตั้งไฟ ใส่เนยลงในหม้อ ใส่หัวหอมใหญ่ลงไปผัดจนกระทั่งมีเนื้อใส ถัดมาใส่เห็ดกระดุมลงไปผัดกับหัวหอมใหญ่จนกระทั่งนิ่มตัว
2. ยกหม้อออกจากไฟ เติมแป้งสาลีแล้วผัดให้เข้ากัน เติมนม 1 ใน 3 ของที่เตรียมไว้ ตั้งไฟอีกครั้งหนึ่ง เติมนมที่เหลือลงไปทีละน้อยพจนคนให้เข้ากัน คนแบบขูดกันหม้อด้วยไม้พาย ระวังไม่ให้ส่วนผสมไหม้ เคี้ยวไฟอ่อน 4-5 นาทีจนกระทั่งไวท์ซอสมีความข้นตัว ใส่เกลือพริกไทยแล้วยกหม้อออกจากไฟ
3. ตั้งกระทะ ผัดกุ้งด้วยน้ำมันพืชจนกระทั่งเนื้อใสของกุ้งกลายเป็นสีขุ่น ใส่กุ้งที่ผัดเสร็จลงในไวท์ซอส ใส่ไข่แดงแล้วคนเร็ว ๆ จนเข้ากัน
4. เทซอสลงภาดให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด 10 เซนติเมตร x 20 เซนติเมตร คลุมภาดด้วยฟิล์มพลาสติกเพื่อกันไม่ให้ซอสแห้ง ทิ้งให้ซอสคลายความร้อน แล้วนำไปแช่ตู้เย็นประมาณ 2 ชั่วโมงจนไวท์ซอสแข็งตัว

วิธีทำ (ต่อ)



## วิธีทำ ครีมโคร็อกเกะ

5. แบ่งซอสออกเป็น 12 ส่วนเท่า ๆ กัน ปั้นเป็นทรงกระบอกความยาว 5 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 เซนติเมตร  
เกลือกก่อนซอสบนแป้งสาลีอย่างทั่วถึง ตบเบา ๆ ให้แป้งสาลีส่วนเกินร่วงออกไปบ้าง
6. จุ่มก้อนซอสในไข่ขาวแล้วนำไปเกลือกบนเกล็ดขนมปังป่น แบ่งทอดในน้ำมันพืชอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส  
เป็นเวลาประมาณ 30 วินาที อย่าทอดทั้งหมดในคราวเดียวกันเพราะจะทำให้อุณหภูมิจนน้ำมันลดต่ำลง
7. โคร็อกเกะพร้อมเสิร์ฟแล้ว

หน้าหลัก





# Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

ทาร์ทาร์ซอส



คุณชัชชษา อุพิชิต (เชฟนุ้ย)







## อุปกรณ์การทำ ทาร์ทาร์ซอส

- ❖ ชามผสม + พายซีลีโคน
- ❖ เขียง + มีด
- ❖ ซ้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ถ้วยตวง + ซ้อนตวง

วัตถุดิบ







# อุปกรณ์การทำ ทาร์ทาร์ซอส



เครื่องชั่งดิจิตอล



ถ้วยตวง + ช้อนตวง

อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ทาร์ทาร์ซอส



มีด + เขียง

อุปกรณ์







# อุปกรณ์การทำ ทาร์ทาร์ซอส



อุปกรณ์



## ช้อนขนาดต่างๆ







# อุปกรณ์การทำ ทาร์ตาร์ทซอส



ชามผสม + พายซีลีโคน

อุปกรณ์







## วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส

- ❖ มายองเนส ½ ถ้วย
- ❖ หอมแดงสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เคนเปอร์สับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ พาร์สลีย์สับละเอียด 1 ช้อนชา
- ❖ ผักชีลาวสับละเอียด 1 ช้อนชา
- ❖ ผิวเลมอนขูดละเอียด ¼ ช้อนชา
- ❖ น้ำเลมอน 1 ช้อนชา
- ❖ เกลือป่น
- ❖ พริกไทยดำ

วิธีทำ







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



เกลือป่น

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



พริกไทย

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



มายองเนส

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



วัตถุดิบ



หอมแดง







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



วัตถุดิบ



พาร์สลีย์







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



วัตถุดิบ



ผิวเลมอน







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



ผักชีลาว

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



น้ำเลมอน

วัตถุดิบ







# วัตถุดิบการทำ ทาร์ทาร์ซอส



วัตถุดิบ



เคเปอร์







## วิธีทำ ทาร์ทาร์ซอส

### 1. เตรียมวัตถุดิบ

- สับหอมแดง
- ชูตผิวเลมอน
- สับเคเปอร์
- สับผักชีลาว
- สับพาร์สลีย์

2.ผสมกับมายองเนส ปรงรสด้วยเกลือ น้ำเลมอน และพริกไทย

หน้าหลัก