



# Virtual School Chef

## การประกอบอาหารญี่ปุ่น Crispy & Chewy Yakisoba



คุณรชยา ฐิติโชติรัตน์ (เชฟเจนนี่)



## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba

- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล + ถ้วยตวง ช้อนตวง
- ❖ ตะแกรง
- ❖ หม้อ + ท้พพี
- ❖ ชามผสม + พายซีลีโคน
- ❖ ที่คีบอาหาร
- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ เขียง + มีด
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ ฟิล์มถนอมอาหาร
- ❖ ช้อนขนาดต่างๆ
- ❖ กระจลอน

วัตถุดิบ





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



อุปกรณ์



เตาไฟฟ้า





# อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



หม้อ + ทักษี่

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ชามผสม + พายซีลีโคน

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



มีด + เขียง

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ที่คีบ

อุปกรณ์







## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



เครื่องชั่งดิจิตอล



ถ้วยตวง + ช้อนตวง



อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



อุปกรณ์



กระชอน





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ตะกร้อมือ

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



อุปกรณ์



ช้อนขนาดต่างๆ





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ฟิล์มถนอมอาหาร

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ตะแกรง

อุปกรณ์





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba

### ชิงตองญี่ปุ่น

- ❖ ชิงชอย 100 กรัม
- ❖ น้ำส้มสายชูหมัก 90 กรัม
- ❖ เกลือ 1 ช้อนชา
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ

### ยากิโซบะซอส

- ❖ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ซอสถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำมันหอย 4 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ซอสมะเขือเทศ 4 ช้อนโต๊ะ
- ❖ วุสเตอร์ซอส 4 ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบ(ต่อ)





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba

### Soba

- ❖ หัวหอมใหญ่ 50 กรัม
- ❖ แครอท 30 กรัม
- ❖ เห็ด 100 กรัม
- ❖ ต้นกระเทียมญี่ปุ่น 1 ต้น
- ❖ กะหล่ำปลี 50 กรัม
- ❖ หมูสามชั้นสไลด์ 300 กรัม
- ❖ ต้นหอม 3 ต้น
- ❖ น้ำมันพืช
- ❖ พริกไทยดำ
- ❖ เส้นยากิโซบะ 450 กรัม
- ❖ ยากิโซบะซอส 6 ซ้อนโต๊ะ

วัตถุดิบ(ต่อ)







## วัตถุประสงค์การทำ Crispy & Chewy Yakisoba

### ท้อปปี้ง

- ❖ ปลาโอแห้ง
- ❖ ผงสาหร่ายแห้ง
- ❖ ชิงตองญี่ปุ่น

วิธีทำ





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



น้ำตาลทราย





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ซอสถั่วเหลือง

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



น้ำมันหอย





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



ซอสมะเขือเทศ





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



ซอสวูสเตอร์





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



หัวหอมใหญ่





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



แครอท







# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



เห็ด





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ต้นกระเทียมญี่ปุ่น

วัตถุดิบ





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



กะหล่ำปลี

วัตถุดิบ





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



หมูสามชั้นสไลด์





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ต้นหอม

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



น้ำมันพืช





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



พริกไทยดำ

วัตถุดิบ





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



เส้นยากิโซบะ







# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



ยากิโซบะซอส





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



ปลาโอแห้ง





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



ผงสาหร่ายแห้ง

วัตถุดิบ





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



ขิงแก่





## วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



น้ำส้มสายชูหมัก





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



เกลือ





# วัตถุดิบการทำ Crispy & Chewy Yakisoba



วัตถุดิบ



น้ำตาลทราย





## เตรียมวัตถุดิบ Crispy & Chewy Yakisoba

### วิธีทำซิงดอง

1. นำน้ำตาลทราย เกลือ ผสมน้ำส้มสายชูบ้วยตั้งไฟให้น้ำตาลละลาย เคี่ยวจนข้นหนืดเล็กน้อย พักไว้ให้เย็น
2. นำซิงชอยใส่ในน้ำตาลเคี่ยวน้ำส้มสายชู ดองไว้ข้ามคืน

### ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ Crispy & Chewy Yakisoba

1. ต้มหม้อส่วนผสมซอสทั้งหมดลงเคี่ยว พอให้เดือด
2. เตรียมผักล้างทำความสะอาด
3. หั่นสไลด์หัวหอมใหญ่และต้นกระเทียม
4. แครอทหั่นเส้น
5. กะหล่ำปลี และเห็ดหั่นชิ้นพอดีคำ
6. ต้นหอมหั่นเป็นท่อน
7. หมูสามชั้นหั่นเป็นเส้นประมาณ 1.5 ซม.
8. นำเส้นยากิโซบะมาขยี้ให้แตกตัว และล้างน้ำเอาแป้งออก พักให้สะเด็ดน้ำ





## วิธีทำ Crispy & Chewy Yakisoba

1. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช แล้วนำหมูสามชั้นผัดให้สุก
2. ใส่หัวหอมใหญ่ แครอท ต้นกระเทียมและกะหล่ำปลีลงไปผัด พอให้สุก ใส่เห็ด และต้นหอม  
ปรุงด้วยพริกไทยดำ ผัดให้สุก
3. นำเส้นยากิโซบะลงผัด ราวสองสลดคลุกให้ทั่ว ผัดจนกว่าเส้นจะสุก
4. ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยท็อปปิ้ง

หน้าหลัก