



Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



คุณรชยา ฐิติโชติรัตนนา (เชฟเจนนี่)



อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)

- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ หม้อ + ท้พพี
- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ ฟิล์มถนอมอาหาร
- ❖ ถุงซิปล็อค
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล + ถ้วยตวง ช้อนตวง
- ❖ ซามผสม + พายซีลีโคน
- ❖ มีด + เขียง
- ❖ ซ้อนขนาดต่างๆ
- ❖ ด้าย , เชือกมัดอาหาร
- ❖ ที่คีบอาหาร
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ กระจอน

วัตถุดิบ





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



อุปกรณ์



เตาไฟฟ้า





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



หม้อ + ทัพพี

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



ชามผสม + พายซีลีโคน

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



มีด + เขียง

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



ที่คีบ

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



เครื่องชั่งดิจิตอล



ถ้วยตวง + ช้อนตวง



อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



อุปกรณ์



กระชอน





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



ตะกร้อมือ

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



อุปกรณ์



ช้อนขนาดต่างๆ





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



ฟิล์มถนอมอาหาร

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



อุปกรณ์



ลุงชิปล็อค





อุปกรณ์การทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



ด้าย , เชือกมัดอาหาร

อุปกรณ์





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)

- ❖ ไช้ไก่ 4 ฟอง
- ❖ สาเก 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ มิริน 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ซีอิ๊วญี่ปุ่น 1 ถ้วย
- ❖ น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ

วัตถุดิบ(ต่อ)





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)

- ❖ ข้าวสวยญี่ปุ่น
- ❖ หมูสามชั้น 500 กรัม
- ❖ น้ำส้มสายชู 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ซีอิ้วญี่ปุ่น 4 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ขิงแก่ 75 กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 25 กรัม
- ❖ มิริน 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ พริกไทยขาว
- ❖ ต้นหอม
- ❖ เส้นโซบะ

วิธีทำ





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



วัตถุดิบ



ไข่ไก่



วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



สาเก

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



วัตถุดิบ



มิริน



วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



วัตถุดิบ



ชี้อิวญี่ปุ่น



วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



วัตถุดิบ



น้ำเปล่า





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



วัตถุดิบ

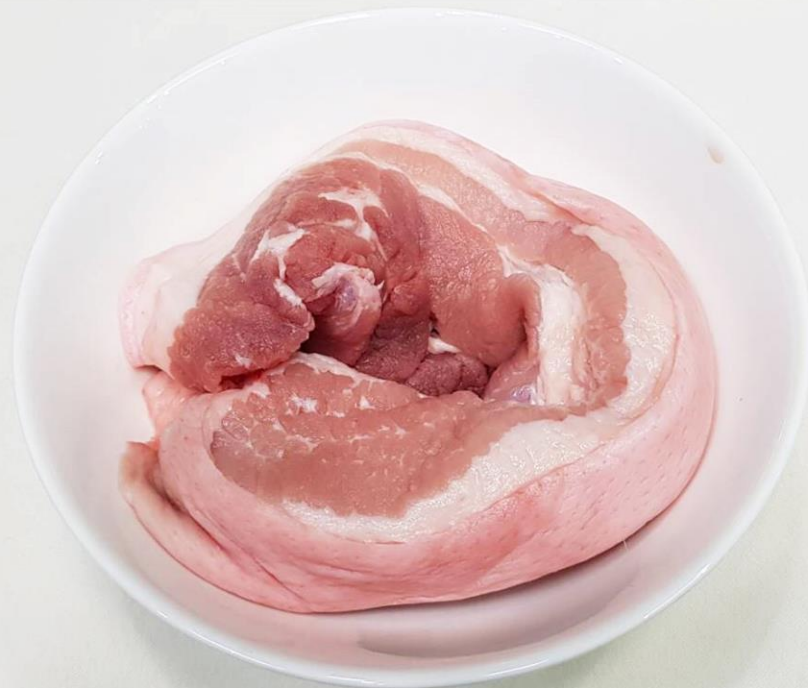


ข้าวสวยญี่ปุ่น





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



วัตถุดิบ



หมูสามชั้น





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



น้ำส้มสายชู

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



ชีอิ้วญี่ปุ่น

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



ขิงแก่

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



น้ำตาลทราย

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



มิริน

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



ต้นหอม

วัตถุดิบ



วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



พริกไทยขาว

วัตถุดิบ





วัตถุดิบการทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)



เส้นโซบะ

วัตถุดิบ





วิธีทำ หมูสามชั้นตุ๋น (Pork Kakuni, Zaru soba)

เตรียมวัตถุดิบ : - นำหมูสามชั้นมาหั่นชิ้นตามชอบ - หั่นขิงแก่ ซอยต้นหอม

วิธีทำ :

1. นำหมูสามชั้นที่หั่นเตรียมไว้มาต้มในน้ำ ผสมน้ำส้มสายชูจนเดือด แล้วนำออกไปล้างน้ำให้สะอาด
2. นำหมูใส่หม้อ เติมน้ำสะอาดพอท่วม ใส่ขิงแก่ น้ำตาลทราย มิริน และซีอิ๊วญี่ปุ่น ต้มให้พอเดือด แล้วหรี่เป็นไฟอ่อน ตุ๋นต่ออย่างน้อย 2 -3 ชม.
3. นำไข่ไก่ต้มในน้ำเดือดจัดประมาณ 7 นาที ตักขึ้นน็อคในน้ำเย็นทันที
4. ผสมสาเก มิริน ซีอิ๊วญี่ปุ่น และน้ำสะอาดใส่ถุง
5. ปอกเปลือกไข่แล้ว นำแช่ในถุง ทิ้งไว้อย่างน้อย 3 ชั่วโมง หรือข้ามคืน
6. ต้มเส้นโซบะ
7. นำหมูสามชั้นที่ตุ๋นแล้วตักใส่ถ้วย โรยด้วยต้นหอมซอย พริกไทยขาว วางเคียงกับไข่ที่ผ่าครึ่ง เสิร์ฟคู่ข้าวสวยญี่ปุ่น หรือเส้นโซบะ