



168

Virtual School
Chef



Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

ไข่ตุ๋นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



ศรคมฐ์ แก้วเสมอตา (เชฟราม)



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)

- ❖ เตาไฟฟ้า
- ❖ หม้อ + ท็อปพี
- ❖ หม้อนึ่ง
- ❖ ช้อนขนาดต่างๆ
- ❖ มีด + เขียง
- ❖ ที่คีบอาหาร
- ❖ กระดาษฟอยล์
- ❖ ซามผสม + ไม้พาย
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ กระจอน
- ❖ ถ้วยสำหรับอบ



อุปกรณ์การทำ ไข่ตุ๋นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



เตาไฟฟ้า

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไชตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



หม้อ + ทัพพี

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



ชามผสม + ไม้พาย

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



มีด + เขียง

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



หม้อนึ่ง

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



กระดาษฟอยล์

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



ที่คีบอาหาร

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



ตะกร้อมือ

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช้ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



กระชอน

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ ไช่ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



ถ้วยสำหรับอบ

อุปกรณ์



วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)

เครื่องแต่งหน้าไช้ตุน

- ❖ เห็ดหอม แชน้ำ 2 กรัม
- ❖ สะโพกไก่ 150 กรัม
- ❖ สาเก 20 กรัม
- ❖ แครอท 1 หัว
- ❖ แปะก๊วย 6 เม็ด
- ❖ เห็ดชิเมจิ 30 กรัม
- ❖ ลูกชิ้นปลา 6 ชิ้น
- ❖ ผักชีญี่ปุ่น (मितสึบะ)

วัตถุดิบ





วัตถุดิบ ไช้ตุ่นสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)

ไช้ตุ่น (Egg Custard Mixture)

- ❖ ไช้ไก่ 1 ฟอง
- ❖ มिरิน 30 กรัม
- ❖ สาหร่ายคอมบุ 15 กรัม
- ❖ โชยุ 30 กรัม
- ❖ ปลาแห้งคัตสึโอะ 30 กรัม
- ❖ เกลือ 4 กรัม

วิธีทำ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



เด็ดหอมแห้ง แช่น้ำ

วัตถุดิบ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



สะโพกไก่

วัตถุดิบ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



สาเก

วัตถุดิบ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



แครอท 6 ชิ้น

วัตถุดิบ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



วัตถุดิบ



แปะก๊วย





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



เห็ดชิเมจิ

วัตถุดิบ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



วัตถุดิบ



ลูกชิ้นปลา





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



วัตถุดิบ

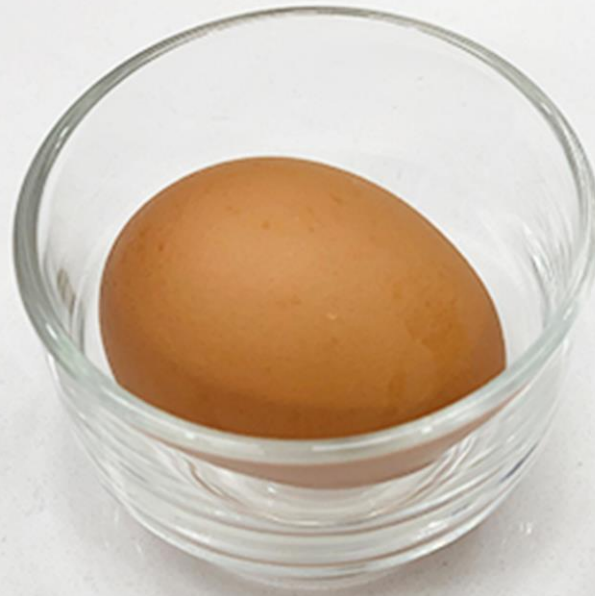


ผักชีญี่ปุ่น





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



ไข่ไก่

วัตถุดิบ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



วัตถุดิบ



สำหรับรายคอมบุ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



วัตถุดิบ



ปลาแห้งคัตสึโอะ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



มิริน

วัตถุดิบ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



วัตถุดิบ



โชยุ





วัตถุดิบ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)



เกลือ

วัตถุดิบ





วิธีทำ ไช้ตุนสไตล์ญี่ปุ่น (Chawanmushi)

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. เลาะกระดูก หั่นเป็นชิ้น แยกหนังไก่ออก แช่ในน้ำสาเก
2. เห็ดหอมแช่น้ำ แล้วหั่นเป็นชิ้นๆ
3. สไลด์แครอทเป็นชิ้นๆ
4. แช่สาหร่ายคอมบุ ตั้งเตา นำสาหร่ายคอมบุมาต้ม แล้วคีบออก ต้มให้เดือด ปิดไฟ จากนั้นใส่ปลาคัตสึโอะลงไป ต้มทิ้งไว้ 10 นาที แล้วกรองเอาปลาออก

วิธีทำ

1. ตีไข่และผสมน้ำซุป์ที่เตรียมไว้
2. ปรงรสด้วย โชยุ สาเก มิริน
3. กรองส่วนผสมทั้งหมด
4. วางไก่ที่หมักสาเกไว้ที่ก้นภาชนะ
5. เทส่วนผสมไข่ลงไป ใช้ กระดาษ tin foil ปิดไว้
6. นึ่งไฟอ่อน ไปเรื่อย ๆ จนไข่เริ่มอยู่ตัว วางลูกชิ้นปลา และแครอท นึ่งต่ออีก 5 นาที ยกออก