



# Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

Yakiniku beef (เนื้อย่างยากินิคุ)



ศรคมฐ์ แก้วเสมอตา (เชฟราม)



## อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากินิซุ)

❖ เตาไฟฟ้า

❖ หม้อ + ท็อปปิ้ง

❖ กระทะ + ตะหลิว

❖ มีด + เขียง

❖ ที่คีบอาหาร

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ ตะแกรง

❖ ชามผสม + พายพลาสติก

วัตถุดิบ



อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



เตาไฟฟ้า

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



หม้อ + ทักษิ

อุปกรณ์



อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์



# อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



มีด + เขียง

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากินิกุ)



ที่สืบอาหาร

อุปกรณ์





อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)

อุปกรณ์



ช้อนขนาดต่างๆ



# อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



ตะแกรง

อุปกรณ์



# อุปกรณ์การทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



ชามผสม + พายพลาสติก

อุปกรณ์





## วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากินิกุ)

- ❖ เนื้อริบอาย 300 กรัม (Ribeye beef 300 g)
- ❖ เกลือปรงรส (Salt)
- ❖ โซยุ (Shoyu)
- ❖ มิริน (Mirin)
- ❖ สาเก (Sake)
- ❖ ขิง (Ginger )
- ❖ แอปเปิ้ล (Apple)
- ❖ กระเทียม (Garlic)
- ❖ หอมใหญ่ (Onion)
- ❖ ดอกไม้ตกแต่งจาน

วิธีทำ



วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้ออย่าง ยากิniku)



วัตถุดิบ



เนื้อริบอาย



# วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)

วัตถุดิบ



เกลือปรุงรส



# วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



วัตถุดิบ



โชยุ



# วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



วัตถุดิบ



มิริน



# วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)

วัตถุดิบ



สาเก



วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



วัตถุดิบ



ขิง (Ginger )



# วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



วัตถุดิบ



แอปเปิ้ล



# วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



กระเทียม (Garlic)

วัตถุดิบ



# วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



หอมใหญ่ (Onion)

วัตถุดิบ



# วัตถุดิบการทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)



วัตถุดิบ



ดอกไม้ตกแต่งจาน





## วิธีทำ Yakiniku beef (เนื้อย่าง ยากิniku)

### เตรียมวัตถุดิบ :

1. หั่นชิ้นเนื้อขนาดพอดีคำ
2. ล้างทำความสะอาดแอปเปิ้ล หอมใหญ่ ปอกเปลือกออก และหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
3. บดขิงให้ละเอียด

### วิธีทำ :

1. ตั้งกระทะ นำชิ้นเนื้อมาผัดให้สุกพอดี
2. ทำซอส โดยนำโชยุ ผสมกับขิงขูด กระเทียมม แอปเปิ้ล หอมใหญ่
3. ประรสด้วย มิริน สาเก น้ำตาลทราย
4. ทำเกลือสำหรับจิ้ม นำเศษเนื้อมาผัดกับน้ำ เเทเกลือลงไปจำนวนมาก ต้มจนงวดและแห้งกลับมาเป็นเกลืออีกครั้ง

หน้าหลัก