



# Virtual School Chef

การประกอบอาหารญี่ปุ่น

ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



คุณกสิณ เดชเจริญ (เชฟออฟ)







## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ

- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ เต้าหลุมไฟฟ้า
- ❖ มีด + เขียง
- ❖ ซามผสม + ไม้พาย
- ❖ กระทะ + ตะหลิว
- ❖ หม้อทอด
- ❖ ถ้วยขนาดต่าง ๆ
- ❖ ช้อนขนาดต่างๆ
- ❖ กระจอน
- ❖ ตะกร้อมือ
- ❖ ที่คีบอาหาร
- ❖ ครก
- ❖ เขี่ยอกตวง
- ❖ ไม้เสียบลูกชิ้น
- ❖ เครื่องชั่งดิจิตอล + ถ้วยตวงช้อนตวง
- ❖ ภาชนะสำหรับจัดเสิร์ฟ





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



เตาไฟฟ้า

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



กระทะ + ตะหลิว

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



ชามผสม + ไม้พาย

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



 มีด + เขียง

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



เครื่องชั่งดิจิตอล



ถุงมือ + ช้อนตวง



อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



อุปกรณ์



ช้อนขนาดต่างๆ





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



กระชอน

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



อุปกรณ์



เตาหตุ้มไฟฟ้า





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลเคาะเพรากรอบ



ตะกร้อมือ

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลเคาะเพรากรอบ



ครก

อุปกรณ์





## อุปกรณ์การทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



ไม้เสียบลูกชิ้น

อุปกรณ์





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ

- ❖ กุ้งขาว 100 กรัม
- ❖ หนวดปลาหมึกทาโกะ 150 กรัม
- ❖ ไช้ไก่ 1 ฟอง
- ❖ น้ำเย็น 300 มิลลิลิตร
- ❖ โบนิโด้ดาชิ (Bonito Dashi) ¼ ช้อนชา
- ❖ ซีอิ้วขาว 1 ช้อนชา
- ❖ เกลือ
- ❖ แป้งอเนกประสงค์ 100 กรัม
- ❖ ขิงดองญี่ปุ่น 8 กรัม
- ❖ ซอสทาโกะยากิ (Okonomiyaki sauce)
- ❖ ปลาโอแห้ง
- ❖ ผงสาหร่าย

วัตถุดิบ (ต่อ)





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ

- ❖ มายองเนส 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ กระเทียม 1/2 ถ้วย
- ❖ พริกชี้หนู 1/3 ถ้วย
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ใบกะเพรา 2 ถ้วย
- ❖ น้ำมันปาล์ม

วิธีทำ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



กุ้งขาว

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



วัตถุดิบ



หน่วยปลาหมึกทาโกะ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลแกะเพชรกรอบ



วัตถุดิบ



ไข่ไก่





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากลอบ



วัตถุดิบ



น้ำเย็น





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



วัตถุดิบ



Bonito Dashi





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากลอบ



วัตถุดิบ



ซีอิ๊วขาว





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



เกลือ

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



แป้งอเนกประสงค์

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



วัตถุดิบ



ซิงญี่ปุ่นดอง





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



ซอสทาโกะยากิ

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



วัตถุดิบ



ปลาโอแห้ง





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



มายองเนส

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากลอบ



กระเทียม

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



พริกชี้หนู

วัตถุดิบ





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



วัตถุดิบ



น้ำตาลทราย





# วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ



วัตถุดิบ



ใบกะเพรา





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



วัตถุดิบ



น้ำมันปาล์ม





## วัตถุดิบการทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ



วัตถุดิบ



ผงสาหร่าย





## วิธีทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ

### การเตรียมวัตถุดิบ :

1. กระทียมจีน 5 กlib (แล้วแต่ความชอบ)  
แกะเปลือกกระทียมออก
2. พริกชี้หนู 7 เม็ด (แล้วแต่ความชอบ)
3. นำกระทียมและพริกลงครกโคลกให้ละเอียด
4. ปลาหมึกกาโก้ประมาณ 150 กรัม (2 หน่วย) (สามารถกะเอาเองได้) หั่นเป็นลูกเต๋าและพักไว้
5. ปอกเปลือกกุ้งออกและล้างให้สะอาด
6. ผ่าหลังเอาเส้นเลือดใหญ่ออก
7. หั่นกุ้งให้เป็นลูกเต๋าและพักไว้
8. เด็ดใบกระเพรา ล้างให้สะอาดเสด็จน้ำด้วยกระชอน
9. ตั้งหม้อและใช้ไฟระหว่างกลางถึงแรง
10. นำกระเพราส่วนหนึ่งลงทอดให้กรอบ
11. เมื่อกรอบแล้วตักขึ้นพักบนจานที่มีกระดาษซับน้ำมันรองอยู่และพักไว้





## วิธีทำ ทาโกะยากิทะเลและเพรากรอบ

### การเตรียมไส้กระเพรา :

1. ตั้งกระทะและใช้ไฟกลาง จากนั้นใส่น้ำมันเล็กน้อย
2. น้ำมันเริ่มร้อนใส่พริกและกระเทียมที่โคลกไว้ลงไป จากนั้นคั่วจนได้กลิ่นหอม
3. ใส่เนื้อกุ้งที่หั่นไว้ลงไป คนให้เข้ากัน
4. ใส่น้ำเปล่าเล็กน้อยเพื่อกันกระทะไหม้
5. พอกุ้งเริ่มสุก ใส่ปลาหมึกที่หั่นไว้ลงไปคนให้เข้ากัน
6. เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย
7. ประุงรสด้วยซีอิ้วดำและน้ำตาล คนสักพัก จากนั้นเร่งไฟและคนอีกสักพัก
8. ใส่ใบกระเพราสดลงไปและปิดไฟ จากนั้นคนให้เข้ากัน
9. ตักเฉพาะเนื้อกระเพราขึ้นใส่จานและพักไว้





## วิธีทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ

การเตรียมแป้งทาโกะยากิ- แป้งส่วนนี้จะทาโกะยากิได้ 10 ลูก :

1. ช่างแป้ง++ 100 กรัม ตามด้วยน้ำเย็น 300 มิลลิลิตร
2. ใช้ตะกร้อคนแป้งและน้ำให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. ตอกไข่ไก่ 1 ฟอง ลงไป
4. ตีจนไข่ไก่เป็นเนื้อเดียวกัน
5. ตวงผงดาชิ 1/4 ช้อนโต๊ะ
6. ปรงรสด้วยเกลือเล็กน้อย จากนั้นคนทั้งหมดให้เข้ากันและพักไว้





## วิธีทำ ทาโกะยากิทะเลกะเพรากรอบ

### วิธีทำ :

1. วอมเตา++ จนกระทั่งมีไอร้อน
2. เทส่วนผสมของแป้งใส่ปิกเกอร์
3. ใช้ตุ๊กตาไล่ฝน(ผ้าขาวบางมัดให้เป็นทรงกลม) ชุบน้ำมันเพียงเล็กน้อยและนำไปเช็ดในหลุมเตา
4. รอจนกระทั่งน้ำมันที่เช็ดเตามีไอร้อน
5. เทแป้งที่เตรียมไว้ลงไปให้พอดีขอบหลุม จากนั้นรอจนแป้งเริ่มสุก
6. ไล่ไล่กะเพราลงไป
7. ใช้ไม้ปลายแหลมค่อย ๆ เชี่ยแป้งให้ตะแคงข้าง
8. เทแป้งลงด้านที่ยังไม่มีแป้ง
9. ใช้ไม้ปลายแหลมพลิกอีกครั้งจนกระทั่งทาโกะยากิเริ่มก่อตัวเป็นทรงกลม (เพื่อทำให้ทาโกะยากิเป็นทรงกลมต้องเติมแป้งปิดส่วนที่เป็นพื้นที่ว่างหรือรูให้หมด)
10. เมื่อทาโกะยากิเป็นทรงกลมแล้วรอสักครู่จนสีแป้งสุกหรือเหลืองกรอบ โดยขณะรอก็ใช้ไม้ปลายแหลมกลิ้งพลิกด้าน