



168

*Virtual School
Chef*



*Virtual School
Chef*

หลักสูตร การประกอบอาหารไทย

ปู๋นึมผัดพริกไทยดำ



เชฟบอล สุชาติ ใจฉ่ำ

[9] บันทึกวิดีโอวันที่ 23/12/63

วัตถุดิบ

- ❖ ปูนิ่ม 1 ตัว
- ❖ กระเทียม 4 กลีบ
- ❖ พริกกระชังสามสี สีละ 1 ลูก
- ❖ พริกไทยดำเม็ด 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ แป้งทอดกรอบ 100 กรัม
- ❖ ต้นหอม 5 ต้น
- ❖ น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- ❖ ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย 2 หยิบมือ
- ❖ น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำเปล่า 50 กรัม
- ❖ เกลือ 2 หยิบมือ

วัตถุติบ



MENU

วัตถุดิบ



[MENU](#)

วัตถุติบ



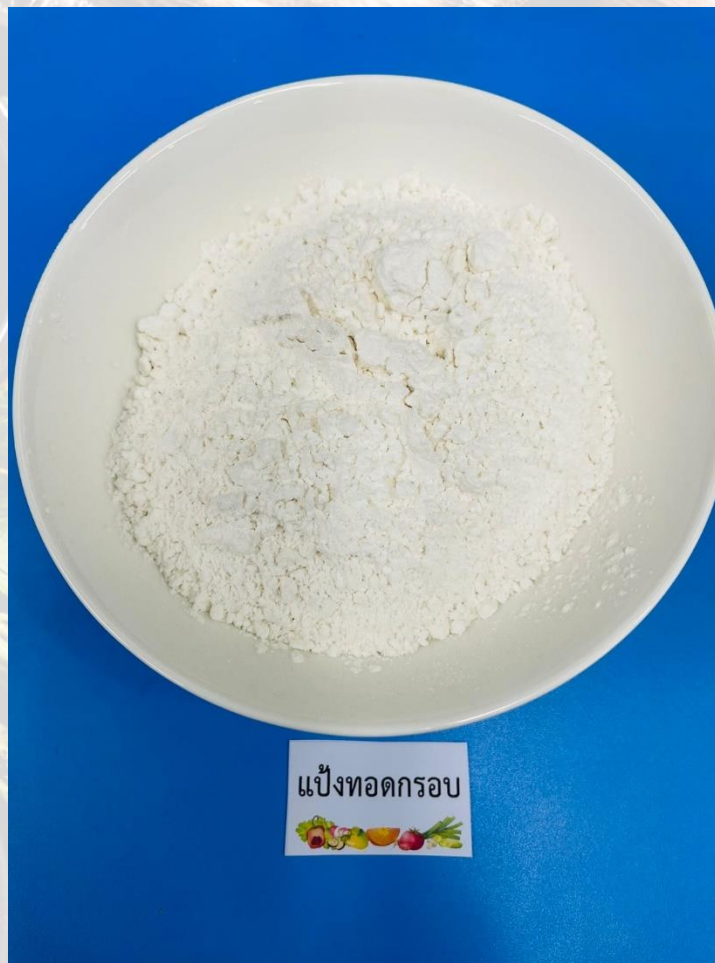
[MENU](#)

วัตถุดิบ



[MENU](#)

วัตถุดิบ



[MENU](#)

วัตถุดิบ



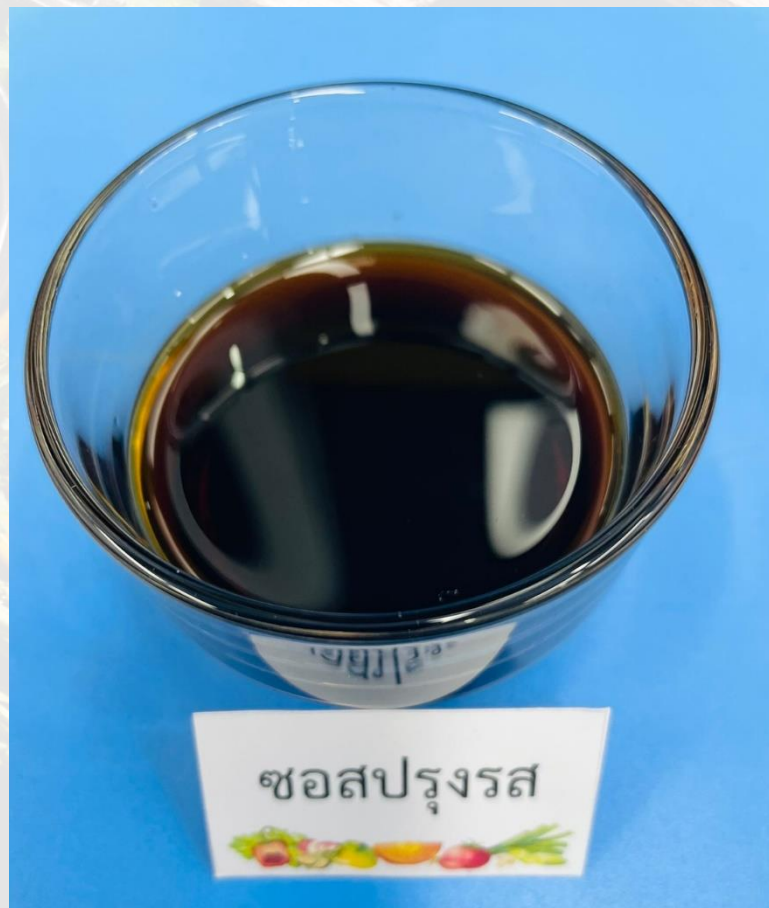
[MENU](#)

วัตถุติบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

วัตถุดิบ



MENU

อุปกรณ์

❖ กระทะ

❖ ตะหลิว

❖ มีด

❖ เขียง

❖ จาน

❖ ช้อน

❖ ที่คัป

❖ ตะแกรง

❖ ชามผสม

❖ ตะกร้อมือ

❖ เตา

❖ เครื่องตุ๋นคั่ววัน

❖ ครก

❖ หม้อ

วิธีทำ

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



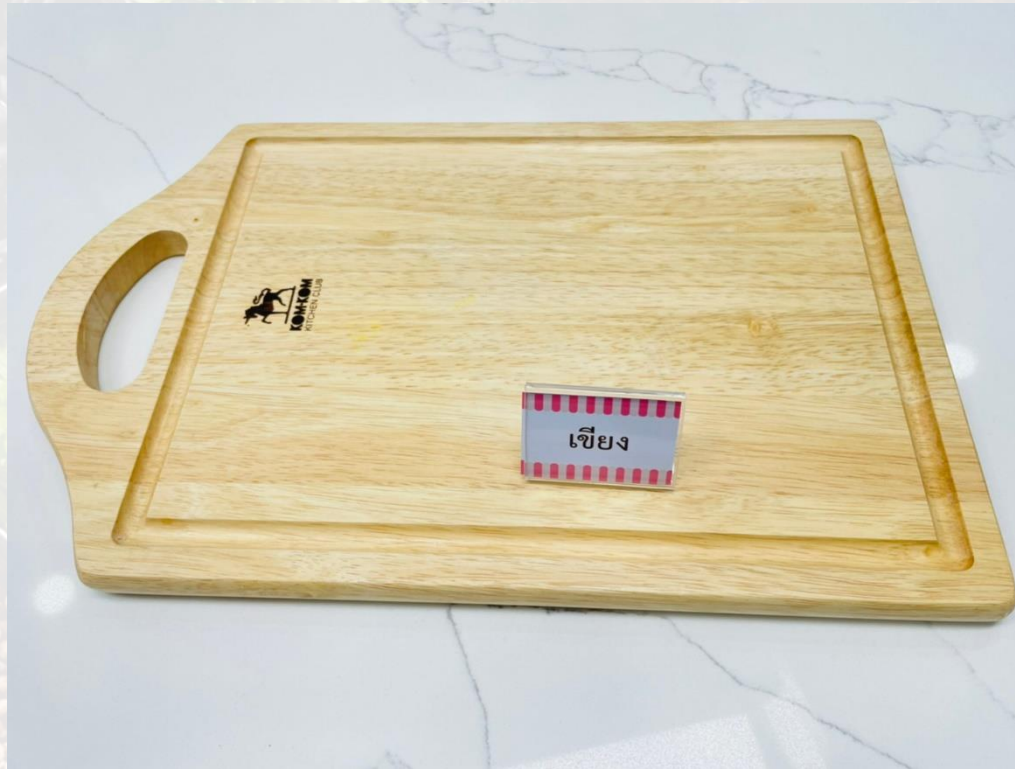
MENU

อุปกรณ์



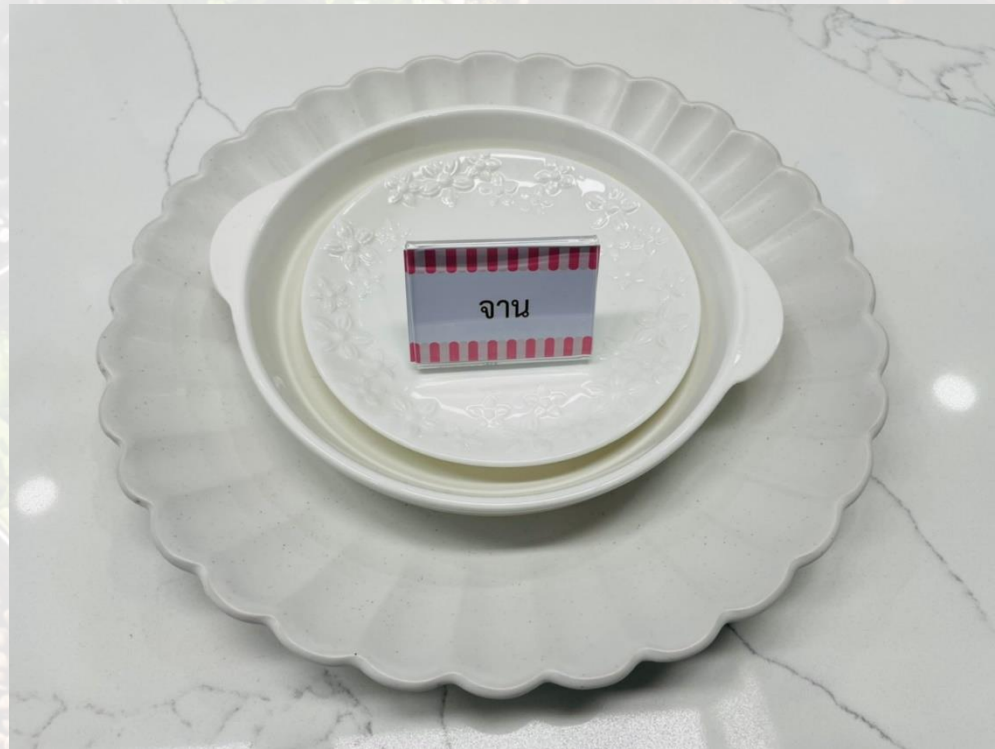
[MENU](#)

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



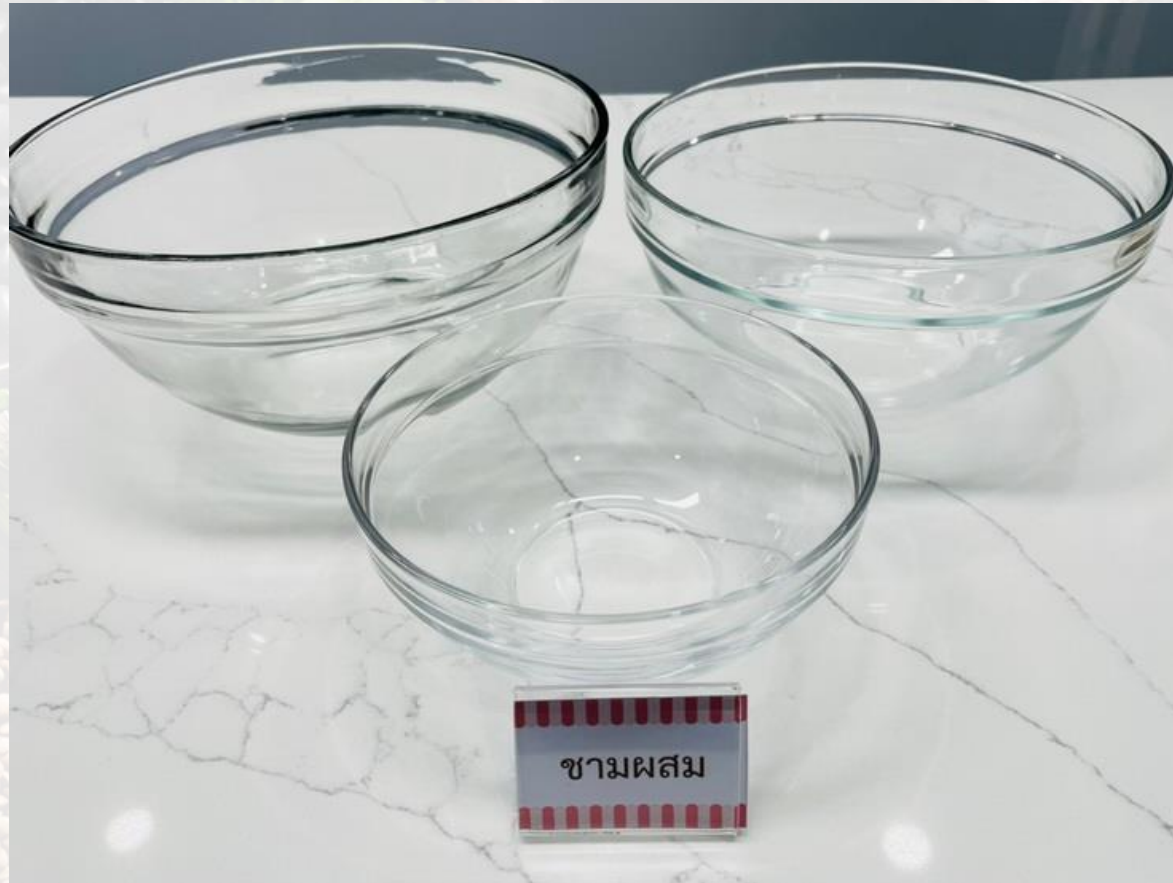
MENU

อุปกรณ์



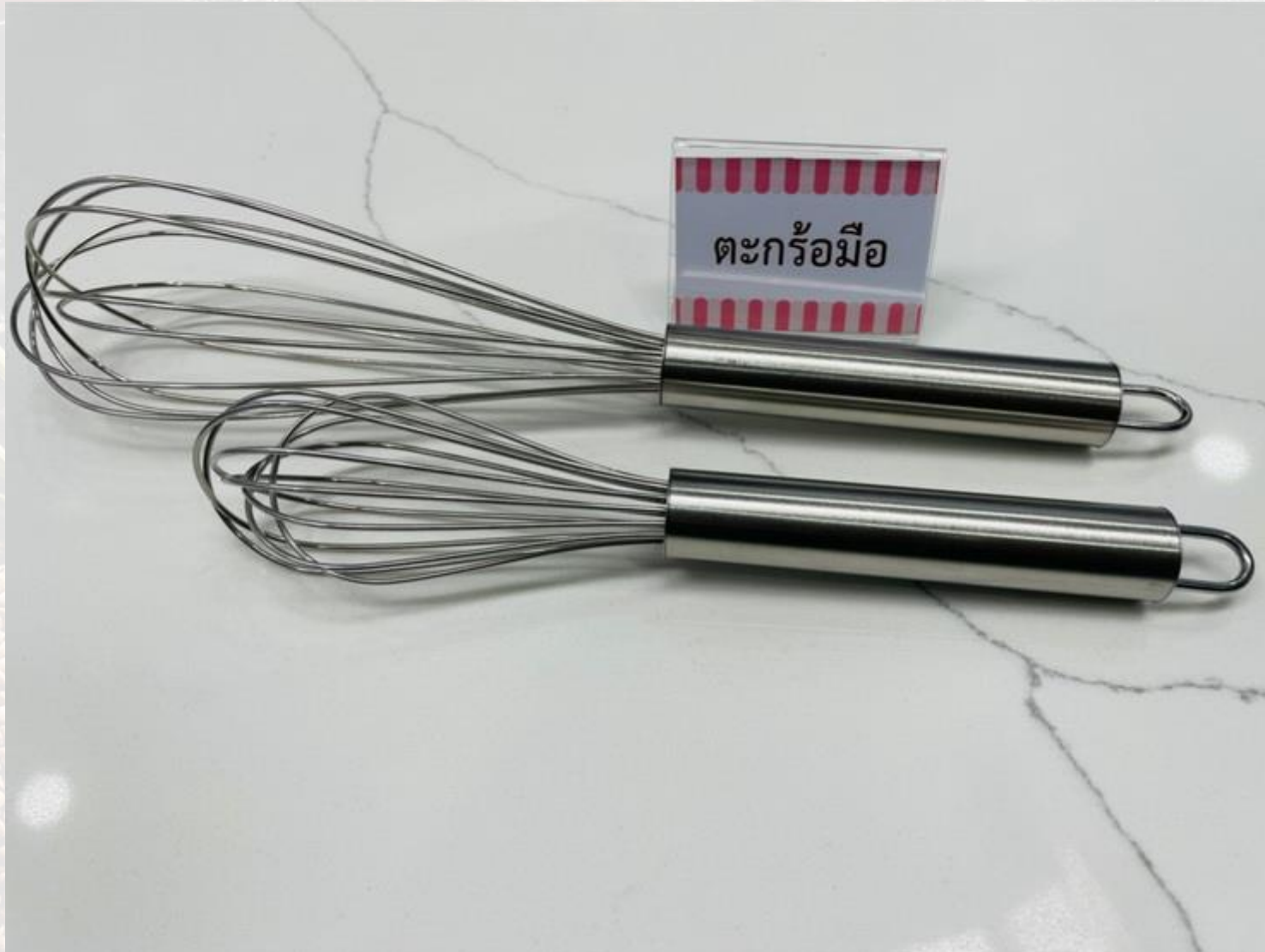
MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

อุปกรณ์



MENU

วัตถุติบ



[MENU](#)

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. ปอกหัวหอมใหญ่หั่นหัวหอม ให้เป็นลูกเต๋า โดยการหั่นตามแนวเส้นของหัวหอมก่อน จากนั้นค่อยหั่นหัวหอมตามแนวขวางอีกที จนได้ในปริมาณที่ต้องการ
2. พริกหวาน หั่นตามแนวช่องล๊อคของพริก ทั้ง 2 ล๊อค เมื่อได้ทั้ง 2 ช่องล๊อคแล้ว ให้หั่นตามแนวล๊อกลงมา ให้หั่นจนครบทั้งลูก
3. ความเอาเมล็ดกับส่วนสีขาวด้านในออก แล้วหั่นพริกหวานให้เป็นชิ้นขนาด 1 x1 นิ้ว
4. ต้นหอมล้างให้สะอาดล้างที่รากเอาเศษดินออกให้หมด
5. ต้นหอมตัวหัวทิ้งหั่นเป็นท่อนให้เท่าๆ กัน โดยใช้มีดทาบแล้วหั่น จะได้ท่อนที่มีขนาดเท่ากัน

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

6. ปลอกกระเทียมแล้วนำกระเทียมมาหั่นให้เป็นลูกเต๋าเล็ก
7. ผสมแป้งโดยจะใช้อ้อย 2 แบบ คือ กับบแบบแป้งแห้ง แบบแป้งเปียก
8. ทำแป้งแบบเปียกโดยให้แบ่งแป้งครึ่งหนึ่งใส่ถ้วยผสม ตีแป้งสักพักให้แป้งคลายตัวจากนั้นใส่เกลือลงไป 2 หยิบมือ แล้วคนให้เข้ากัน
9. ค่อยๆ แบ่งเทน้ำใส่ลงไปนแป้งคนให้เข้ากัน จนแป้งไม่จับตัวเป็นก้อน
10. นำปูนี้มมาซับน้ำโดยกระดาษทิชชูค่อยๆ ซับ พยายามเอาน้ำออกมาให้ได้มากที่สุดอย่าซับแรงระวังตัวปูนี้อแตก
11. ภายหลังปูนี้อขึ้นแล้วใช้มีดค่อยๆ เฉือนครึ่งกลางตัวปูนี้อ

ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งแห้งที่เราแบ่งครึ่งไว้เทลงบนจานแบน เกลี่ยแป้งให้กระจายออก
2. นำตัวปูนิมที่ได้หั่นไว้นำมาคลุกแป้งแห้ง นำปูไปวางบนแป้ง โดยใช้ที่หนีบ หนีบพลิกตัวปูให้แป้งติดตัวปูให้ทั่วทุกชิ้น
3. นำหม้อใส่น้ำมัน เปิดเตาตั้งน้ำมันให้ได้อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส
4. เมื่อได้อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียสแล้วใช้ที่มือหนีบชิ้นปูที่คลุกแป้งแห้ง นำมาคลุกที่แป้งเปียกให้แล้วนำลงทอดในหม้อทอด
5. ใช้ที่คีบ พลิกกลับตัวปูในหม้อทอดเพื่อให้สุกอย่างทั่วถึง

ขั้นตอนการทำ

6. เมื่อปูดุจนเหลืองแล้วให้ใช้ที่คีบ คีบปูดออกจากหม้อนำมาวางไว้บนตะแกรงพัก
7. ทอดให้ครบทั้งหมดที่เราเตรียมไว้
8. เมื่อเราทอดปูดเสร็จเรียบร้อยแล้วให้เราหันปูดขึ้นที่ใหญ่ก่อนนำลงไปผัด
9. นำพริกไทยดำใส่ลงไปในครก ตำหรือบดพริกไทย แบบไม่ต้องละเอียดมากแค่พอบุบๆ
10. ตั้งกะทะให้ร้อน ใส่น้ำมันเล็กน้อย ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ใช้ไฟเบา

ขั้นตอนการทำ

11. เมื่อร้อนได้ที่ให้ใส่กระเทียมลงไป
12. ผัดกระเทียมไปเรื่อยๆ จนกว่ากระเทียมจะมีกลิ่นหอมๆ สีเหลือง
13. เมื่อกระเทียมสุกใส่หัวหอมลงไปผัดต่อจนหอมใหญ่สุก
14. สังเกต เมื่อหอมใหญ่สุกผิวของชั้นหัวหอมจะออกใสๆ
15. จากนั้นใส่พริกกระฉังลงไปให้ครบทุกสี ผัดต่อจนสุก
16. ใส่น้ำเปล่าลงไปในกระทะ พอประมาณ
17. ทำการปรุงรส ใส่น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำ

18. ใส่ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ
19. ใส่น้ำมันงาเล็กน้อย
20. ใส่น้ำตาลทราย 2 หยิบมือ
21. ใส่พริกไทยดำลงไป แล้วผัดให้เครื่องปรุงเข้ากัน แล้วชิม
22. นำปูที่ทอดไว้มาใส่กระทะ ค่อยๆ คลุกให้เข้ากับเครื่องปรุง
23. ต้นหอมที่เป็นสีเขียวให้ทุบให้แตก แล้วนำไปใส่ในกระทะ
24. นำต้นหอมที่เหลือมาใส่ในกระทะ ผัดต่อจนน้ำแห้งแล้วโรยพริกไทยดำอีกครั้ง นำขึ้นจัดจาน

ขั้นตอนการจัดจาน

1. เลือกภาชนะ ในการจัดจาน วันนี้จะจัด 2 แบบ แบบแรกออกแนวอาหารเหลา นำปูมาวางให้ตั้งสูงๆ ไข่มุมใดมุมหนึ่งของจาน
2. ลักษณะการวางปู วางขึ้นปูเป็นกลุ่มไม่ให้กระจายเต็มจาน
3. แบบที่ 2 สไตล์โมเดิร์น นำดอกไม้มาตกแต่งบนจากก่อน
4. ต่อจากนั้นให้ตักพริกวางรองไว้ด้านล่างบนใบไม้ตกแต่ง
5. เลือกขึ้นปูที่คิดว่าสวยที่สุด นำไปวางลงบนจานประมาณ 3 ชิ้น แล้วเลือกพริกมาวางลงข้างๆ ปู ไม่ต้องมาก ให้ดูเหมือนไม่ได้ตั้งใจวางจนเกินไป
6. เติมดอกไม้ที่ทานได้ลงในจาน เพื่อเพิ่มสีสันให้กับจาน