



Virtual School
Chef



Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย

คุณัชชษา อู่พิชิต (เชฟนั้ย)



Virtual School Chef

นำพริกมะขามอ่อน , กะปิกั่วโบราณ

นำพริกมะขามอ่อน

คุณัชชษา อู่พิชิต (เชฟนั้ย)

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน

- ❖ มะขามอ่อน 100 กรัม
- ❖ หมูสับ 250 กรัม
- ❖ พริกขี้หนูสวน 30-40 เม็ด
- ❖ กระเทียม 2 หัว
- ❖ กะปิ 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลโตนด 100 กรัม
- ❖ น้ำปลา 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือป่น ½ ช้อนชา
- ❖ น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ หอมแดง 5 หัว

อุปกรณ์

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



หมูสับ

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



พริกขี้หนูแดง

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



กระเทียม

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



น้ำตาลโตนด

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



เกลือ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน



วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน

❖ เครื่องชั่งดิจิตอล

❖ ครก + สาก

❖ เขียง + มีด

❖ หม้อ + กั๊พพี

❖ เตาไฟฟ้า

❖ ช้อนตวง

❖ ช้อนขนาดต่างๆ

❖ ชามผสม

วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน



อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน

ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์



อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ น้ำพริกมะขามอ่อน



อุปกรณ์



ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ น้ำพริกมะขามอ่อน

1. นำมะขามอ่อนไปล้างน้ำให้สะอาด ขูดผิวมะขามให้เรียบร้อย สะเด็ดน้ำออก
2. ปอกกระเทียม หอมแดง และเด็ดพริก
3. ย่างกะปิ

วิธีทำ

วิธีทำ น้ำพริกมะขามอ่อน

1. นำมะขามลงไปโขลกให้ละเอียด ใส่เกลือป่นเล็กน้อย เพื่อไม่ให้มะขามดำ เสร็จแล้วตักใส่ถ้วยพักไว้
2. ตำพริกชี้หนู กระเทียม และหอมแดง (ตำแค่พอหยาบ) ใส่กะปิตามลงไป โขลกเบา ๆ ให้เข้ากัน ใส่มะขามอ่อนที่โขลกละเอียดตามลงไป และตามด้วยหมูสับโขลกอีกครั้งให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน เป็นเนื้อเดียว เติมน้ำปลาและน้ำตาลโตนดลงไป ผสมให้เข้ากัน (ชิมน้ำของน้ำพริกในกรณีที่มีมะขาม ไม่เปรี้ยวให้เติมมะนาวลงไป ส่วนรสชาติเพิ่มเติมได้ตามใจชอบ ตั้งกระทะตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย นำน้ำพริกลงไปผัดจนหมูสุกและน้ำพริกแห้ง จากนั้นก็ใส่ถ้วยเสิร์ฟกับผักข้างเคียง)

หน้าหลัก



Virtual School Chef

นำพริกมะขามอ่อน , กะปิคั่วโบราณ

กะปิคั่วโบราณ

คุณัชชษา อู่พิชิต (เชฟนุ้ย)

วัตถุดิบ กะปิกัวโบราณ

- ❖ พริกแห้งเม็ดใหญ่ 4 - 5 เม็ด
- ❖ ปลาย่างป่นละเอียด ½ ถ้วยตวง
- ❖ เนื้อหมูสับ ½ ถ้วยตวง
- ❖ ตะไคร้ 2 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ กระชาย 3 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ หอมแดง 6 - 7 หัว
- ❖ กะปิ 3 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำตาลโตนด

อุปกรณ์

วัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ



พริกแห้งแดงใหญ่

วัตถุดิบ

วัตถุติบ กะปิแก้วโบราณ



ปลาอย่าง



วัตถุติบ

วัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ



หมูสับ

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ



กระชาย



วัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ



น้ำตาลโตนด



วัตถุดิบ

อุปกรณ์ในการทำ กะปิแก้วโบราณ

❖ เครื่องชั่งดิจิตอล

❖ ครก + 杓

❖ เขียง + มีด

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ เตาไฟฟ้า

❖ ซ้อนตวง

❖ ซ้อนขนาดต่างๆ

❖ กระทะ + ตะหลิว

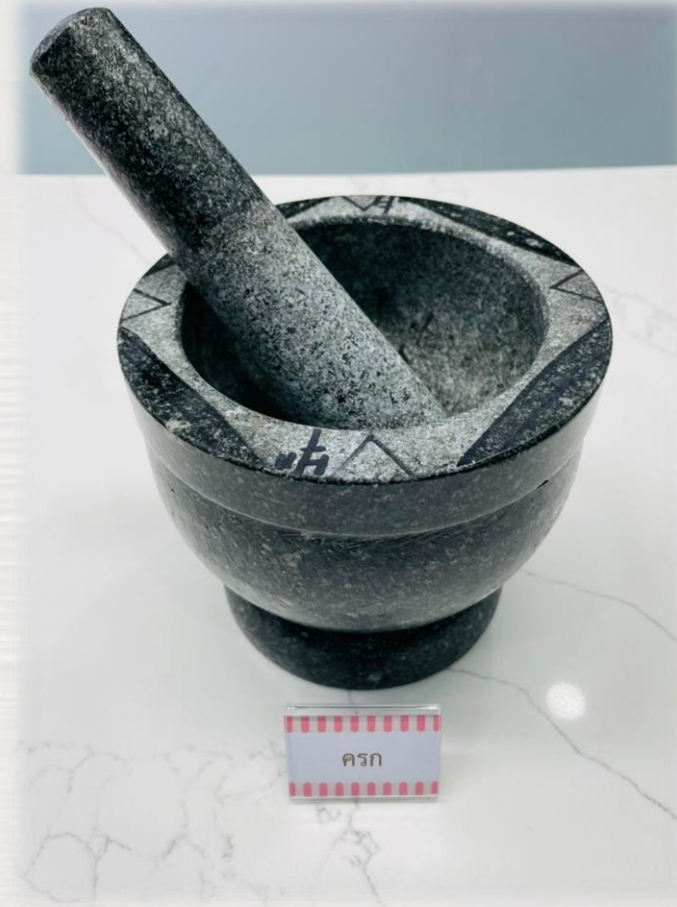
วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ กะปิถ้วยโบราณ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ กะปิตัวโบราณ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ กะปิถ้วยโบราณ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ กะปิคั่วโบราณ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ กะปิถ้วยโบราณ



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ กะปิแก้วโบราณ



อุปกรณ์



อุปกรณ์ในการทำ กะปิแก้วโบราณ

ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์



อุปกรณ์ในการทำ กะปี้แก้วโบราณ



อุปกรณ์

เตรียมวัตถุดิบ กะปิแก้วโบราณ

1. แกะเนื้อปลาอย่าง
2. ซอยตะไคร้ ปอกและหั่นหอมแดง
3. แช่พริกแห้ง
4. ชูดกระชาย

วิธีทำ

วิธีทำ กะปิแก้วโบราณ

1. โขลกพริกแห้ง ตะไคร้ซอย กระชาย หอมแดง ให้ละเอียด
2. ใส่ปลาป่นและกะปilingไป โขลกให้เข้ากัน
3. เคียวหัวกะทิ 2 ช้อนโต๊ะ ให้แตกมัน นำเครื่องที่โขลกลงไปผัดให้หอม
4. ใส่หมูสับลงไปผัดกับน้ำพริกให้เข้ากัน ใส่กะทิที่เหลือเคียวให้ข้น ประุงรสด้วยน้ำตาลโตนด (ชิมรสก่อนใส่เกลือหรือน้ำปลา เพราะกะปิมีรสเค็ม)

หน้าหลัก