



Virtual School
Chef



Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย

คุณเชษฐภุชชัย เถกิงศักดิ์ (เชฟฮูโต)



Virtual School Chef

การประกอบอาหารไทย

ขนมจีนน้ำยาปู ผักดอง

คุณเชษฐภุชชัย เถกิงศักดิ์ (เชฟฮูโต)

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง

เครื่องโขลก

- ❖ พริกแห้งเม็ดใหญ่ 5 เม็ด
- ❖ พริกชี้ฟ้าแห้งเม็ดเล็ก 5 เม็ด
- ❖ พริกชี้ฟ้าเหลือง 7 เม็ด
- ❖ กระเทียมไทย 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ผิวมะกรูด 1 ช้อนชา
- ❖ ขมิ้นเหลืองสด 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ตะไคร้ (ซอย) 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ข่าแก่ 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ กะปี้ดี ปั้งหอม 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ หอมแดง ¼ ถ้วย
- ❖ พริกไทยดำ 1 ช้อนชา
- ❖ พริกไทยขาว ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือไทย ½ ช้อนชา

วัตถุดิบ (ต่อ)

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง

เครื่องแกง

- ❖ หัวกะทิ 1 ½ ถ้วย
- ❖ เนื้อปู 300 กรัม
- ❖ น้ำเปล่า ½ ถ้วย

เครื่องปรุง

- ❖ น้ำตาลมะพร้าว 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ใบมะกรูด 4 ใบ
- ❖ ส้มแขก 1-3 ชิ้น

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง

เครื่องดอง

เครื่องเคียง

- ❖ เส้นขนมหิน
- ❖ ไข่เป็ดต้มยางมะตูม

- ❖ มะละกอดิบ
- ❖ กะหล่ำปลีขาว
- ❖ ถั่วงอก
- ❖ ใบโหระพา
- ❖ แดงกวา

- ❖ ผักกาดดอง
- ❖ ไชโป้วหวานซอยเส้น
- ❖ ปู่นแดง (น้ำปู่นใส)
- ❖ น้ำส้มสายชูหมัก
- ❖ น้ำตาลทราย ไม่ฟอกสี
- ❖ ดอกเกลือ

อุปกรณ์

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



พริกไทยขาว



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหิ้นน้ำยาปู ผักดอง



พริกแห้งแดงใหญ่



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



พริกชี้ฟ้าแห้ง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



พริกชี้ฟ้าเหลือง



วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



มะกรูด



วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



น้ำปลา

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหิ้นน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหุ้นน้ำยาปู ผักดอง



เส้นขนมหุ้น

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุติบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



มะละกอติบ



วัตถุติบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



แตงกวา



วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



ผักกาดดอง

วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหุ้นน้ำยาปู ผักดอง



ไชโป๊วหวาน



วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ ขนมหีนน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



วัตถุดิบ

วัตถุดิบ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง



อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำยาปู ผักดอง

❖ เครื่องชั่งดิจิตอล

❖ ครก + 杓

❖ เขียง + มีด

❖ หม้อ + ทัพพี

❖ เตาไฟฟ้า

❖ ถ้วยตวงของเหลว + ช้อนตวง

❖ ช้อนขนาดต่างๆ

❖ ชามผสม

❖ กระทะ + ตะหลิว

วิธีทำ

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำยาปู ผักดอง



อุปกรณ์ในการทำ ขนมหี้น้ำยาปู ผักดอง



อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีบหน้ายาปู ผักดอง



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีบหน้ายาปู ผักดอง



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีนน้ำยาปู ผักดอง



อุปกรณ์

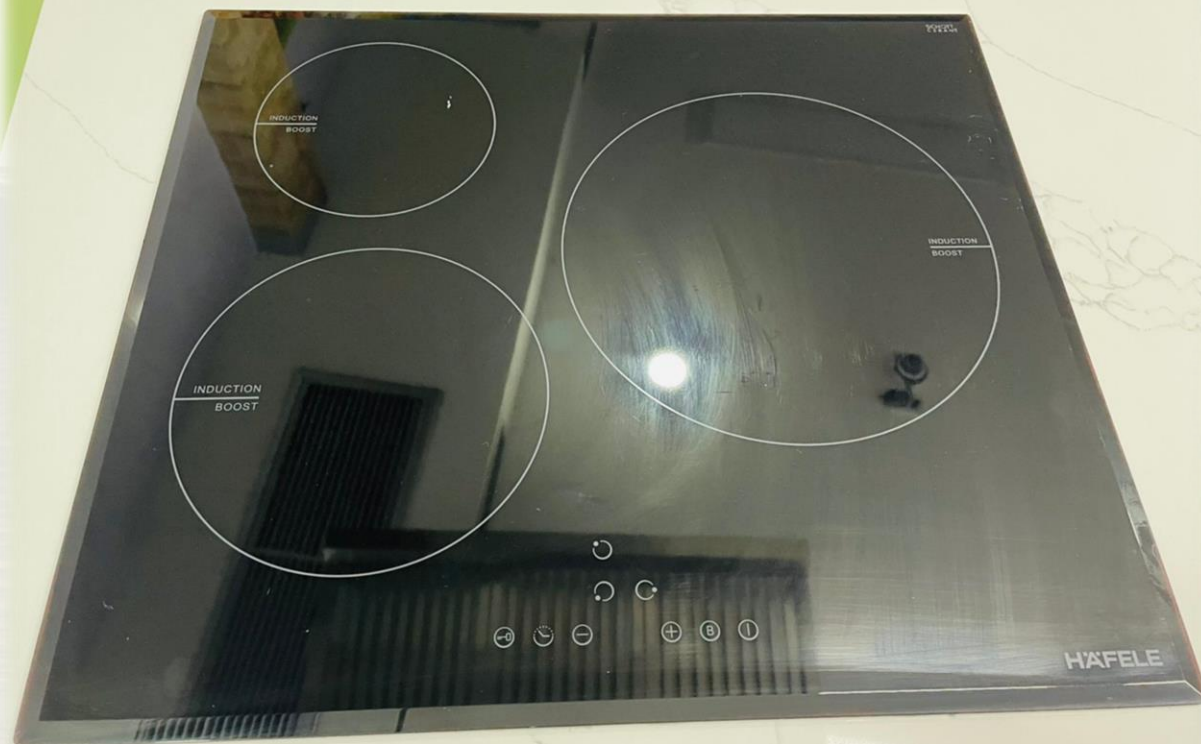
อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีบหน้ายาปู ผักดอง

ช้อนขนาดต่างๆ

อุปกรณ์

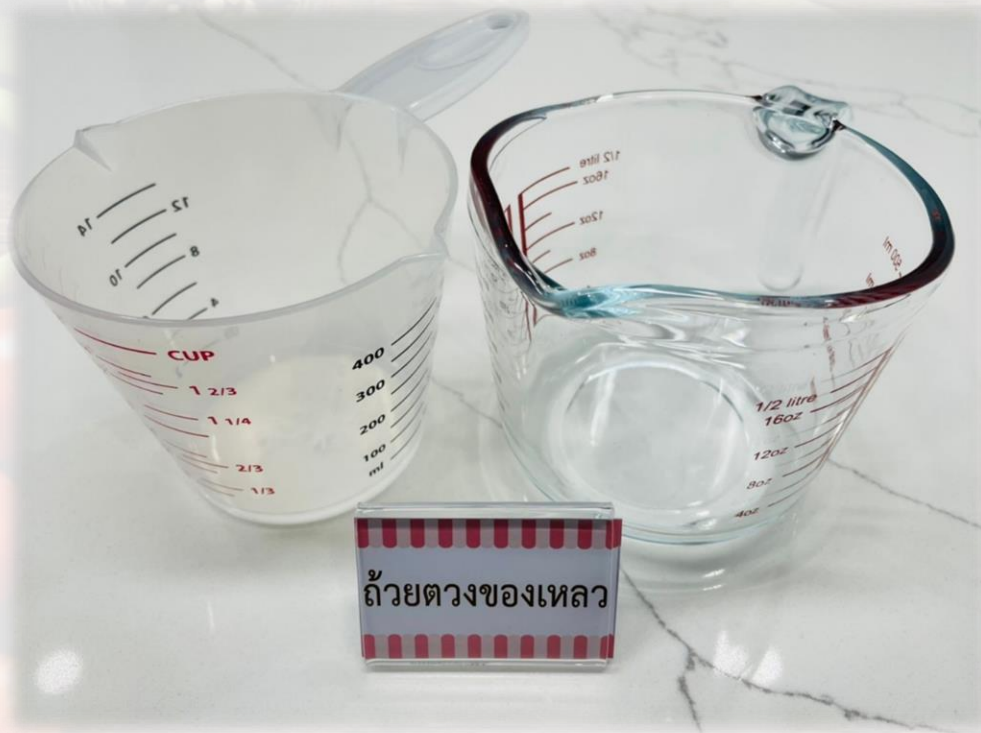


อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีบหน้ายาปู ผักดอง



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมจีบหน้ายาปู ผักดอง



อุปกรณ์

อุปกรณ์ในการทำ ขนมหุ้นน้ำยาปู ผักดอง



อุปกรณ์

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ขนมหิมน้ำยาปู ผักดอง

เครื่องโขลก - นำเครื่องโขลกทุกอย่างมาโขลกจนละเอียด ให้มีกลิ่นหอม

วิธีทำ

วิธีทำ ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง

1. เครื่องแกง – นำเครื่องโขลกที่ละเอียดแล้ว มาผัดกับหัวกะทิ หลังจากนั้นเติมเนื้ปู
2. เครื่องปรุง – ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว , น้ำปลา ฉีกใบมะกรูดลงไป ตามด้วยส้มแขก หั่นเป็นแว่นๆ
3. เครื่องดอง – มะละกอดิบขูดฝอย และแช่น้ำปูนใส นำน้ำส้มสายชู , น้ำตาล , ดอกเกลือ นำขึ้นตั้งไฟ ใส่ผักที่เตรียมไว้ นำลงไปดอง
4. เครื่องเคียง - ทานคู่กับขนมหินและไข่ต้ม

เครื่องเคียง

เครื่องเคียง ขนมหินน้ำยาปู ผักดอง

1. เครื่องดอง - มะละกอดิบขูดฝอย และแช่น้ำปูนใส นำน้ำส้มสายชู , น้ำตาล , ดอกเกลือ นำขึ้นตั้งไฟ ใส่ผักที่เตรียมไว้ นำลงไปดอง
2. เครื่องเคียง - ทานคู่กับขนมหินและไข่ต้ม

หน้าหลัก