

# คลับแซนวิช

## ไส้ไข่ดาว - ไส้กรอก

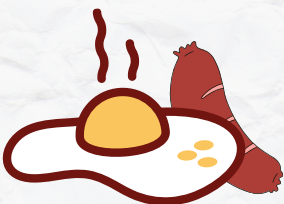
### วัตถุดิบ

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| 1. ขนมปังโฮลวีต      | 3 แผ่น |
| 2. ไข่ไก่            | 1 ฟอง  |
| 3. ไส้กรอก           | 2 ชิ้น |
| 4. ผักสลัด           | 2 ใบ   |
| 5. มะเขือเทศหั่นแว่น | 2 แว่น |
| 6. แครอทขูดเส้น      |        |
| 7. น้ำสลัด           |        |



### วิธีทำ

- เตรียมไข่ดาวด้วยการตอกไข่ไก่ใส่ลงในชามผสมขนาดเล็กแล้วนำไปนึ่งจนสุก พักไว้
- ลวกไส้กรอกในน้ำร้อน จากนั้นนำมาผ่าตามยาว แต่ไม่ต้องหั่นจนขาดออกจากกัน พักไว้
- เตรียมขนมปังแผ่นโฮลวีตโดยการทาน้ำสลัดให้ทั่วทุกแผ่นเรียงเตรียมไว้
- วางผักสลัด มะเขือเทศหั่นแว่น ลงบนขนมปังแผ่นที่1 จากนั้นราดด้วยน้ำสลัดเล็กน้อย
- วางไส้กรอกที่เตรียมไว้ลงบนขนมปังแผ่นที่2 ตามด้วยไข่แครอทขูดฝอย จากนั้นราดด้วยน้ำสลัดเล็กน้อย
- นำขนมปังทั้ง3แผ่นที่ใส่ไส้เตรียมไว้ซ้อนทับกัน วางลงบนกระดาษไขสำหรับห่ออาหาร
- ทำการห่อปิดขนมปังแซนวิชให้เรียบร้อย จากนั้นนำมาตัดแบ่งครึ่ง พร้อมเสิร์ฟ



# คลับแซนวิช

## ไส้ปูอัด - แฮม

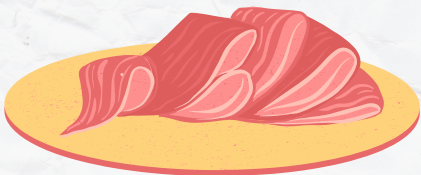
### วัตถุดิบ

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| 1. ขนมปังโฮลวีต      | 3 แผ่น |
| 2. แฮม               | 2 แผ่น |
| 3. ปูอัดฉีกเส้น      | 2 ช้อน |
| 4. ผักสลัด           | 2 ใบ   |
| 5. มะเขือเทศหั่นแว่น | 2 แว่น |
| 6. แครอทขูดเส้น      |        |
| 7. น้ำสลัด           |        |



### วิธีทำ

- เตรียมแฮมด้วยการเรียงใส่ภาชนะ แล้วนำไปนึ่ง พักไว้
- ฉีกปูอัดให้เป็นเส้น คลุกด้วยน้ำสลัดเล็กน้อย พักไว้
- เตรียมขนมปังแผ่นโฮลวีตโดยการทาน้ำสลัดให้ทั่วทุกแผ่นเรียงเตรียมไว้
- วางผักสลัด มะเขือเทศหั่นแว่น ลงบนขนมปังแผ่นที่1 จากนั้นราดด้วยน้ำสลัดเล็กน้อย
- วางปูอัดที่เตรียมไว้ลงบนขนมปังแผ่นที่2 ตามด้วยแฮม แครอทขูดฝอย
- นำขนมปังทั้ง3แผ่นที่ใส่ไส้เตรียมไว้ซ้อนทับกัน วางลงบนกระดาษไขสำหรับห่ออาหาร
- ทำการห่อปิดขนมปังแซนวิชให้เรียบร้อย จากนั้นนำมาตัดแบ่งครึ่ง พร้อมเสิร์ฟ



# น้ำสลัดครีม

## วัตถุดิบ

1. ไข่ไก่	3 ฟอง
2. น้ำตาลทราย	80 กรัม
3. เกลือ	1/2 ช้อนชา
4. พริกไทยป่น	1/2 ช้อนชา
5. มัสตาร์ด	5 กรัม
6. น้ำส้มสายชู	50 กรัม
7. น้ำมันเมล็ดทานตะวัน	200 กรัม



## วิธีทำ

- ตอกไข่ไก่ลงในอ่างผสม เติมน้ำตาล เกลือ พริกไทย มัสตาร์ด คนให้ส่วนผสมเข้ากัน
- จากนั้นเติมน้ำส้มสายชู คนต่อให้ส่วนผสมเข้ากัน นำขึ้นตุน คนต่อจนน้ำตาลละลาย และส่วนผสมไข่ออก
- ยกออกจากเตาคนให้ส่วนผสมคลายร้อน ค่อยๆเทน้ำมันให้เป็นสายที่ละน้อย ตีจนส่วนผสมคลายร้อน ตักออกเก็บใส่ภาชนะหรือขวดแก้ว พร้อมใช้งาน



# เค้กสปันจ์ส้มหน้านุ่ม



## วัตถุดิบ : ตัวเค้ก

1. แป้งเค้ก	200 กรัม
2. ผงฟู	1/2 ช้อนชา
3. นมผง	1 ช้อนโต๊ะ
4. ผงวานิลลา	1 ช้อนชา
5. ไข่ไก่	6 ฟอง
6. น้ำเย็น	100 กรัม
7. น้ำตาลทราย	180 กรัม
8. เอสพี	15 กรัม
9. กลิ่นส้ม	1 ช้อนชา
10. สีส้ม	1/4 ช้อนชา
11. เนยสดเค็มละลาย	100 กรัม

## วิธีทำ : ตัวเค้ก

- แป้ง ผงฟู นมผง ผงวานิลลา ผสมเข้าด้วยกันร่อนวางพักไว้
- ไข่ไก่ น้ำ น้ำตาลทราย กลิ่นส้ม สีส้ม เอสพี ใส่หม้อตีคนด้วยมือจนน้ำตาลละลาย
- นำส่วนผสมที่ร่อนไว้ในข้อที่ 1 เทรวมกัน ตีด้วยความเร็วต่ำจนส่วนผสมเข้ากันดี
- เพิ่มความเร็วสูงตีจนเข้ากันและขึ้นฟู ประมาณ 5-7 นาที ลดเหลือความเร็วต่ำ เติมนเนยสดละลายลงไปตีจนเนื้อเนียนประมาณ 1 นาที
- เทส่วนผสมลงในพิมพ์หรือถาดตามต้องการ นำเข้าอบไฟ 170-180 องศาเซลเซียส ประมาณ 25-30 นาที หรือจนกว่าขนมจะสุก ยกออกจากเตาพักให้เย็นก่อนนำไปตกแต่งหน้าขนม

## วัตถุดิบ : ส้มหน้านุ่ม

1. น้ำส้มเข้มข้น	100 กรัม
2. น้ำตาลทราย	135 กรัม
3. น้ำเปล่า	630 กรัม
4. แป้งกวนไส้	40 กรัม
5. ผงวุ้น	2 กรัม
6. เนยสด	20 กรัม

## วิธีทำ : ส้มหน้านุ่ม

- ผสมส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ยกเวนนเนยสด คนให้เข้ากัน แล้วนำตั้งไฟอ่อนจนจนซอสเดือดปิดไฟใส่นเนย คนให้เข้ากัน คนต่อจนส่วนผสมอุ่นตัวตักหยอดบนตัวขนมให้หน้าเรียบสวยงาม





# เส้นจันท์ผัดไทยกุ้งสด

## วัตถุดิบ :

1. ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์	110 กรัม
2. กุ้งขาว	150 กรัม
3. กุ้งแห้ง	20 กรัม
4. เต้าหู้แข็ง	40 กรัม
5. ไข่ไก่	3 ฟอง
6. ใบกุยช่าย	10 กรัม
7. ถั่วงอก	50 กรัม
8. ถั่วลิสงป่น	20 กรัม
9. น้ำมันพืช	60 กรัม
10. มะนาว	1 ช้อน

## ส่วนผสมน้ำซอสผัดไทย

1. น้ำมันพืช	20 กรัม
2. หอมแดงสับ	20 กรัม
3. หัวผักกาดเค็ม	20 กรัม
4. น้ำมะขามเปียก 50/150	50 กรัม
5. น้ำตาลมะพร้าว	90 กรัม
6. น้ำปลา	20 กรัม
7. พริกป่น	1/2 กรัม

## ส่วนผสมน้ำซอสผัดไทย

1. น้ำมันพืช	20 กรัม
2. หอมแดงสับ	20 กรัม
3. หัวผักกาดเค็ม	20 กรัม
4. น้ำมะขามเปียก 50/150	50 กรัม
5. น้ำตาลมะพร้าว	90 กรัม
6. น้ำปลา	20 กรัม
7. พริกป่น	1/2 กรัม

## วิธีทำ

- ถั่วงอกเด็ดหางจำนวน 50 กรัม สำหรับผัดในเส้น และเด็ดถั่วเด็ด ถั่วงอกทั้งหัวและหางอีก 10 กรัม ไว้สำหรับเป็นเครื่องเคียง
- ล้างทำความสะอาดหัวผักกาดเค็มหั่นเป็นเส้น จากนั้นหั่นเป็นเส้น และสับเป็นชิ้นเล็กๆพักไว้
- ปอกเปลือกหอมแดงและกระเทียมนำไปล้างทำความสะอาดจากนั้น นำมาสับให้ละเอียดพักไว้
- นำถั่วลิสงไปคั่วให้สุกจากนั้นนำมาบดด้วยครกแยกเอาเปลือกออก
- แกะกุ้งผ่าหลังแยกส่วนของมันกุ้งเก็บเอาไว้ไปใช้ในการผัดเส้นนำ กุยช่ายล้างทำความสะอาดและหั่นเป็นท่อนขนาด 1 นิ้วสำหรับผัด และส่วนของใบที่เหลือใช้สำหรับเป็นเครื่องเคียงและตกแต่ง
- ต้มน้ำสำหรับคั้นน้ำมะขามเปียกโดยใช้อัตราส่วนน้ำอุ่น 175 กรัม ต่อมะขามเปียก 50 กรัม
- ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ ทอดเต้าหู้ขาวให้มีความ เหลืองและกรอบเล็กน้อยตักขึ้นแล้วพักไว้
- ผสมในส่วนของน้ำตาลทราย และน้ำปลาตามด้วยน้ำมะขามเปียก นำขึ้นตั้งไฟเล็กน้อยพอให้ความเข้มข้นลักษณะเป็นน้ำซอส
- แช่เส้นจันท์ในน้ำสะอาดตักขึ้น จากนั้นนำไปลวกในน้ำเดือด 2 นาที
- น้ำมันกุ้งไปผัดในน้ำมันตามด้วยเนื้อกุ้งให้สุกพอดีแล้วตักขึ้นพักไว้ ผัดในส่วนของหอมแดงสับ กระเทียมสับและหัวผักกาดเค็มให้กลิ่น หอม ใส่เส้นจันท์ลงไปผัด ตามด้วยถั่วงอกคั่วป่น เต้าหู้ขาวทอด และซอสผัดไทย ผัดเข้ากัน ตอกไข่เทลงในกระทะตลบเส้นลงมา คลุกเคล้าผัดเล็กน้อยและดันเส้นไว้ข้างกระทะ
- ใส่ถั่วงอกและกุยช่ายตลบเส้นด้านบนลงมากลอบเพื่อให้ผักสุกและ ตามด้วยกุ้งเป็นส่วนสุดท้าย และจัดเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยเครื่องเคียง

