

ชงกาแฟด้วย Espresso Machine

การใช้เครื่องชง Espresso Machine ในการใช้แรงอัดไอน้ำหรือน้ำร้อนผ่านเมล็ดกาแฟคั่วที่บดละเอียด คือการใช้ไอน้ำน้อยที่สุด จึงจะได้รสชาติกาแฟที่เข้มข้น มีกลิ่นหอมกาแฟแบบชัดเจน

Espresso (เอสเปรสโซ)

ส่วนผสม

- ผงกาแฟ 10-15 กรัม

วิธีทำ

ตักผงกาแฟใส่ก้านชง แล้วนำเครื่องชงกาแฟจากนั้นให้สกัดจนได้น้ำกาแฟเติมแก้วที่เตรียมไว้

** นิยมเสิร์ฟเป็นเมนูร้อน**

Cappuccino (คาปูชิโน)

ส่วนผสม

- ชีอตกาแฟ 60 มล.
- นมสด 45 มล.
- นมข้นหวาน 30 มล.
- ครีมเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง

วิธีทำ

-เติมครีมเทียม นมข้นหวาน ลงในช็อตกาแฟที่สกัดออกมา

-คนส่วนผสมให้ละลายเข้ากัน แล้วเติมนมสดลงไปคนให้เข้ากันอีกครั้ง

-เติมน้ำแข็งใส่ในแก้ว เทส่วนผสมทั้งหมดลงในแก้ว

-ท็อปด้วยฟองนมด้านบนเพื่อเพิ่มความหอม

Americano (อเมริกาโน่)

ส่วนผสม

- ชีอตกาแฟ 60 มล.
- น้ำเปล่า 120 มล.
- น้ำแข็ง

วิธีทำ

-นำช็อตกาแฟผสมกับน้ำเปล่า

-คนให้ส่วนผสมเข้ากัน

-เติมน้ำแข็งใส่ในแก้ว และเทกาแฟลงไป

Latte (ลาเต้)

ส่วนผสม

- ชีอตกาแฟ 60 มล.
- นมสด 60 มล.
- น้ำเชื่อม 30 มล.
- น้ำแข็ง

วิธีทำ

เติมน้ำเชื่อมลงในนมสด แล้วคนให้ละลายเข้ากัน

เติมน้ำแข็งใส่ในแก้ว เทส่วนผสมนมลงไป

แล้วเทช็อตกาแฟไว้ด้านบน

Mocha (มอคค่า)

ส่วนผสม

- ชีอตกาแฟ 60 มล.
- นมสด 120 มล.
- นมข้นหวาน 30 มล.
- ครีมเทียม 1 ช้อนชา
- น้ำแข็ง
- ผงโกโก้ 1 ช้อนชา

วิธีทำ

-ตักผงโกโก้ใส่ในช็อตกาแฟ คนให้ละลายเข้ากัน

-จากนั้นให้เติมครีมเทียม นมข้นหวานตามลงไป แล้วคนให้เข้ากันอีกครั้ง

-แล้วเติมนมสดลงไป คนให้ละลายเข้ากันหมดอีกครั้ง

-เติมน้ำแข็งใส่ในแก้ว แล้วเทส่วนผสมลงไปท็อปด้วยฟองนม



เค้กชิฟฟ่อนมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสมซอสมะพร้าว

- แป้งข้าวโพด 20 กรัม
- น้ำมะพร้าว 40 กรัม
- เนื้อมะพร้าว 150 กรัม
- น้ำมะพร้าว 100 กรัม
- กะทิ 30 กรัม
- ครีมสด 30 กรัม
- น้ำตาลทราย 40 กรัม
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

ส่วนผสมไข่แดง

- ไข่แดง 8 ฟอง
- น้ำมะพร้าว 100 กรัม
- กะทิ 100 กรัม
- แป้งเค้ก 180 กรัม
- ผงฟู 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 80 กรัม
- เกลือป่น 1/2 กรัม
- น้ำมันพืช 100 กรัม
- วานิลลา 2 ช้อนชา

ส่วนผสมไข่ขาว

- ไข่ขาว 8 ฟอง
- น้ำตาลทราย 120 กรัม
- ครีมออฟฟาร์ทาร์ 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

- นำกะทิ น้ำมะพร้าว น้ำตาลทราย ส่วนของแป้งข้าวโพด เกลือป่นใส่หม้อ คนให้เข้ากัน เปิดไฟกลางค่อนอ่อน พอเริ่มร้อนใส่นี้อมะพร้าว คนจนเริ่มข้น พักไว้ให้เย็น

- นำไข่แดงใส่อ่างผสม ใส่น้ำตาลทราย ใช้ตะกร้อมือผสมให้เข้ากัน ใส่น้ำตาลทรายละลาย ใส่กะทิ เกลือป่น ตีให้เข้ากันในน้ำมันพืช ร่อนแป้งกับผงฟูใส่ในส่วนผสม ตะล่อมให้เข้ากันจนเนื้อเนียน

- ตีไข่ขาว ให้ขึ้นฟองหยาบ ใส่ครีมออฟฟาร์ทาร์ ตีต่อจนขึ้นฟองละเอียด ทอยใส่น้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมด ตีให้ตั้งยอดกลาง

- นำส่วนผสมของไข่ขาวแบ่งเป็น 3 ส่วน แบ่งทีละส่วนใส่ลงในส่วนของไข่แดง จนหมด อบอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลาอบ 25-30 นาที



ขนมจีน

ส่วนผสม

- แป้งมัน 1 1/2 ถ้วย
- แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย
- แป้งท้าวยายม่อม 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 2 1/4 ถ้วย
- กะทิ 3 3/4 ถ้วย



ส่วนผสม

- นำแป้งมัน แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อมที่ตวงแล้วมาผสมกันเพื่ออบควันเทียนให้หอม
- ตวงน้ำกะทิใส่หม้อ ใส่น้ำตาลทรายตบคนให้เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลาย
- นำแป้งที่อบแล้วนวดกับน้ำกะทิ ค่อยๆใส่น้ำกะทิทีละน้อยจนหมด แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางทิ้งน้ำแป้งไว้ประมาณ 15 นาที
- แบ่งแป้งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 ใส่ส่วนผสมอาหาร ส่วนที่ 2 ไม่ต้องผสมสี เพราะเวลานึ่งจะนึ่งสลับกัน
- ต้มน้ำใส่รังถึงประมาณ 3/4 ของรังถึง ตั้งไฟให้เดือดพล่าน แล้วนำพิมพ์ที่จะนึ่งวางบนรังถึงให้ร้อนประมาณ 5 นาที จึงเทแป้งขนมใส่ (เวลาแต่ละชั้นขึ้นอยู่กับขนาดของพิมพ์) แต่ให้สังเกตสีของแป้งที่สุกแล้วจะใส