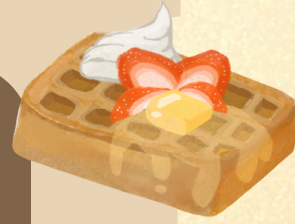


ขนมวาฟเฟิล

ส่วนผสมขนมวาฟเฟิล

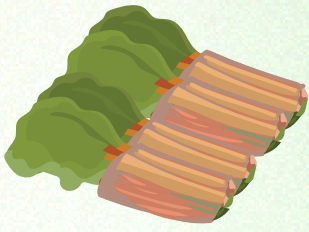
1. แป้งเค้ก	250 กรัม	8. น้ำมันพืช	140 กรัม
2. แป้งสาลีอเนกประสงค์	130 กรัม	9. น้ำเปล่า	170 กรัม
3. หัวนมผง	40 กรัม	10. เกลือ	1/2 ช้อนชา
4. น้ำตาลทรายแดง	150 กรัม	11. ผงฟู	25 กรัม
5. น้ำตาลทรายขาว	150 กรัม	12. กลิ่นวนิลาบัตเตอร์	1 ช้อนตวง
6. นมข้นจืด	200 กรัม	13. สีเหลืองไข่ตามชอบ	
7. ไข่เบอร์ 2	6 ฟอง		



วิธีทำแป้งขนมวาฟเฟิล

1. นำแป้งทั้งสองชนิดและหัวนมผงร่อนรวม 1 ครั้ง (การร่อนแป้งเพื่อให้แป้งมีความฟูเบายิ่งขึ้น)
2. จากนั้นเราจะนำไข่ไก่ตอกใส่โถผสมที่เตรียมไว้ ทำการตีไข่ด้วยความเร็วปานกลาง ตีให้ไข่ไก่แตกตัวเมื่อไข่เริ่มแตกตัวดีแล้ว จากนั้นนำน้ำตาลทรายทั้งสองชนิดและเกลือใส่ลงไป ตีด้วยความเร็วปานกลางประมาณ 3 นาที เพื่อให้น้ำตาลที่ใส่ลงไปละลายดี
3. จากนั้นใส่นมข้นจืดลงไปและตีให้เข้ากัน จากนั้นแบ่งแป้งใส่ลงไปประมาณ 3-4 รอบ ในระหว่างนั้นจะใช้ความเร็วต่ำ ตีก่อนเพราะว่า ถ้าตีด้วยความเร็วแรงไปจะทำให้แป้งฟูกระจาย เมื่อเราแบ่งแป้งจนหมดแล้ว จะตีพอเข้ากัน
4. จากนั้นปาดขอบอ่างให้เรียบร้อย แล้วก็ทำการตีด้วยความเร็วกลางประมาณ 5 นาที ให้แป้งฟูเข้ากันดี เมื่อครบเวลาแล้วส่วนผสมจะมีความฟูขึ้น
5. เติมน้ำในส่วนของน้ำเปล่าลงไป แล้วตีต่ออีกประมาณ 1-2 นาที ให้ส่วนผสมเข้ากัน
6. เมื่อส่วนผสมเข้ากันแล้ว ใส่น้ำมันลงไป เมื่อใส่น้ำมันลงไปจะตีต่อประมาณ 1-2 นาที ให้ส่วนผสมของน้ำมันซึมเข้าไปในแป้งให้เข้ากันดี ขั้นตอนนี้สามารถใส่กลิ่นหรือสีได้เลย
7. จากนั้นเมื่อส่วนผสมเข้ากันดี ลำดับสุดท้ายจะทำการใส่ผงฟูลงไป เมื่อใส่ผงฟูลงไปแล้วก็ทำการตีด้วยความเร็วต่ำ ให้พอเข้ากัน เมื่อเข้ากันแล้วก็เร่งความเร็วเป็นกลางได้ แล้วตีประมาณ 2 ประมาณ 2 นาที จากนั้นพักแป้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง
 - การพักแป้งเอาไว้เป็นเวลา 2 ชั่วโมงก่อนที่นำมาใช้ เพื่อให้แป้งที่ตีมีความอึดตัวมากยิ่งขึ้น
 - การที่ใส่ผงฟูลงเป็นลำดับสุดท้าย เพื่อให้ผงฟูทำงานในช่วงระหว่างที่ทำการพักแป้ง เพราะว่าถ้าใส่ผงฟูลงในช่วงตอนแรกรวมกับแป้งมันจะทำให้ผงฟูทำงานไวเกินไป
 - การพักแป้งควรพักไว้ในอุณหภูมิห้อง





สลัดโรล

ส่วนผสมน้ำสลัด

- | | |
|----------------|----------|
| 1. น้ำส้มสายชู | 230 กรัม |
| 2. น้ำมันพืช | 250 กรัม |
| 3. เกลือ | 2 ช้อนชา |
| 4. ไข่ไก่ | 1 ฟอง |
| 5. น้ำตาลทราย | 250 กรัม |

ส่วนผสมน้ำจิ้มซีฟู้ด

- | | |
|------------------|----------|
| 1. กระเทียมกลีบ | 15 กลีบ |
| 2. พริกขี้หนูสวน | 25 เม็ด |
| 3. ผักชี | 6 ต้น |
| 4. น้ำปลา | 30 กรัม |
| 5. น้ำตาล | 60 กรัม |
| 6. น้ำตาลมะพร้าว | 10 กรัม |
| 7. น้ำมะนาว | 60 กรัม |
| 8. เกลือ | 1 ช้อนชา |

วัตถุดิบในการทำสลัดโรล

- | | |
|-------------------------|----------|
| 1. แป้งปอเปี๊ยะเวียดนาม | 500 กรัม |
| 2. น้ำอุ่นสะอาด | 500 กรัม |
| 3. ผักสลัดกรีนโอ๊ค | 250 กรัม |
| 4. ไข่รอก | 5 ชิ้น |

- | | |
|----------|-----------|
| 5. ปูอัด | 20 ชิ้น |
| 6. กุน่า | 1 กระป๋อง |
| 7. แฮม | 20 ชิ้น |

วิธีทำ



1. นำน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู และเกลือ ใส่หม้อนำไปตั้งไฟ เคี่ยวจนมีลักษณะข้น
2. คนไข่พองแตกหยดน้ำมันลงในไข่ที่ละน้อยคนให้เข้ากันแล้วจึงใส่ส่วนผสมน้ำเชื่อมสลับกับน้ำมันจนหมด
3. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงโถปั่นแล้วทำการปั่นรวมกันจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
4. ล้างผักทั้งหมดให้สะอาด จากนั้นปอกเปลือกแครอท แดงกวา แล้วหั่นเป็นแท่งยาวพอดีคำ
5. นำแผ่นแป้งแช่น้ำหั่นครึ่งแป้งปอเปี๊ยะญวนแล้วนำมาจุ่มน้ำพอนุ่ม วางแป้งไว้บนเขียงแบน
6. เริ่มต้นจากการวางผักสลัดพร้อมด้วยผักที่เตรียมไว้ในปริมาณที่พอเหมาะหลังจากนั้นใส่ปูอัด
7. เมื่อใส่ส่วนผสมทุกอย่างเรียบร้อยแล้วม้วนจนสุดแป้งหั่นครึ่งหรือตัดให้พอดีคำจัดใส่กล่องเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม



ชานมไข่มุก

วัตถุดิบ (น้ำชา)

- | | |
|-------------------------|-----------|
| 1. ชาอัสสัม ธรรมชาติมือ | 250 กรัม |
| 2. น้ำ | 5 ลิตร |
| 3. ครีมเทียม | 300 กรัม |
| 4. นมข้นจืด | 1,000 มล. |
| 5. นมข้นหวาน | 388 กรัม |
| 6. น้ำตาลทราย | 400 กรัม |

วัตถุดิบ (ไข่มุก)

- | | |
|------------------|--------------|
| 1. ไข่มุก | 1/2 กิโลกรัม |
| 2. น้ำเปล่า | 5 ลิตร |
| 3. น้ำตาลทรายแดง | 7 ช้อนโต๊ะ |
| 4. น้ำผึ้ง | 2 ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำ

วิธีทำน้ำชา

1. ต้มน้ำให้เดือด จากนั้นปิดไฟใส่ผงชาลงไป พักชาไว้ 10-15 นาที
2. เมื่อครบเวลาแล้วนำชาไปกรองด้วยผ้าขาวบาง
3. จากนั้นใส่ครีมเทียมลงไปคนให้ส่วนผสมเข้ากัน และตามด้วยน้ำตาลทราย นมข้นจืด นมข้นหวาน คนให้ส่วนผสมเข้ากันอีกครั้ง



วิธีทำไข่มุก

1. นำน้ำเปล่าใส่ในหม้อแล้วยกขึ้นตั้งไฟ เมื่อน้ำเริ่มร้อนแล้วให้ใส่ไข่มุกลงไป
2. เบาลไฟลงให้ใช้แค่ไฟอ่อนคอยคนเรื่อยๆ จนครบ 30 นาที เมื่อครบเวลา ให้ปิดไฟ แล้วพักไข่มุกทิ้งไว้ในหม้ออีก 30 นาที
3. เมื่อพักไข่มุกเสร็จแล้ว นำไข่มุกไปล้างให้สะอาด 1-2 น้ำ และนำมาคลุกเคล้ากับน้ำตาลทรายแดง และน้ำผึ้งเพื่อไม่ให้ไข่มุกจับตัวเป็นก้อน