

ก๋วยเตี๋ยวหลอด



Cuisinier@Foodtravel.tv

เครื่องปรุง

1. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	500	กรัม
2. ซีอิ้วดำ	2	ช้อนชา
3. น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ
4. หมูสับ	200	กรัม
5. กุ้งแห้ง	2	ช้อนโต๊ะ
6. กระเทียมสับ	1	ช้อนโต๊ะ
7. ถั่วงอก	1	ถ้วยตวง
8. เต้าหู้เหลือง ( ชนิดแข็ง )	100	กรัม
9. ซีอิ้วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
10. น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
11. ซอสปรุงรส	2	ช้อนชา
12. พริกไทย	1	ช้อนชา
13. ไข่โป๊หวาน	2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมน้ำราด

1. น้ำซุ๊ป	4	ช้อนโต๊ะ
2. ซีอิ้วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
3. ซีอิ้วดำ	3	ช้อนโต๊ะ
4. น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
5. น้ำมันงา	3	ช้อนชา

ส่วนผสมโรยหน้า

1. กระเทียมเจียว	3	ช้อนโต๊ะ
2. ผักชี		สำหรับโรยหน้า
3. ต้นหอม		สำหรับโรยหน้า
4. พริกชี้ฟ้าแดง		สำหรับตกแต่ง
5. กุ้งแห้งทอด		สำหรับโรยหน้า

วิธีทำ ( กรมัดใส่ก๋วยเตี๋ยว )

1. เจียวกระเทียมให้หอม ใส่หัวไชโป๊หวานลงไปผัด
2. ใส่หมูสับผัดให้หมูสุก พายยมยี่อย่าให้หมูเป็นก้อน จากนั้นใส่ถั่วงอก
3. ใส่เต้าหู้ที่หั่นแล้วลงไปผัดให้เข้ากัน
4. ปรุงรสด้วย ซีอิ้วขาว ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย พริกไทย กุ้งแห้ง และซีอิ้วดำ ผัดให้เข้ากัน พอทุกอย่างสุกปิดไฟ พักไว้

วิธีทำน้ำราด

ตั้งน้ำซุ๊ปให้ร้อน ใส่น้ำตาลทราย ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ และน้ำมันงา คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากันดีและเดือด พักไว้

วิธีห่อก๋วยเตี๋ยวหลอด

1. ตักไส้ที่ผัดเตรียมไว้ ใส่แผ่นก๋วยเตี๋ยวห่อให้แน่น ป้องกันกรหลุดของไส้เวลาหั่น จากนั้นจัดใส่จาน
2. นำก๋วยเตี๋ยวที่ห่อเสร็จแล้ว นำไปนึ่งประมาณ 15 นาที
3. หั่นก๋วยเตี๋ยว เป็นชิ้นกว้างประมาณ 1 นิ้ว จากนั้นนำน้ำราดที่เตรียมไว้มาราดบนเส้นก๋วยเตี๋ยว ตกแต่งด้วย กุ้งแห้งทอด ผักชี ต้นหอม และพริกชี้ฟ้า พร้อมเสิร์ฟ

## แชนวิช

เป็นขนมปังชั้นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีหมูแฮม ชีส ไข่ดาว แดง กวาดอง ทาด้วยมายองเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งบี้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษมักเป็นชิ้นเล็กๆ

แชนวิช มีหลากหลายชนิด ที่ทานกันโดยทั่วไปจะมีแชนวิชแฮมชีส แชนวิชหมูหยองน้ำพริกเผา แชนวิชปูอัดมายองเนส แชนวิชไก่ แชนวิชไข่ คัลป์แชนวิช แชนวิชทูน่าชีส

รูปร่างของตัวแชนวิชเองก็มีหลากหลาย แชนวิชสามเหลี่ยม แชนวิชสี่เหลี่ยม แชนวิชผืนเรียกรูชิ แชนวิชเย็น แชนวิชปิ้ง แชนวิชอบ

### ส่วนผสม (ไส้ปูอัดครีมสลัด)

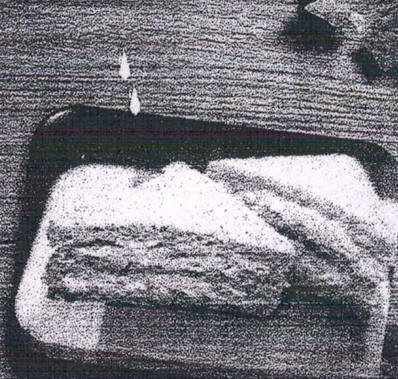
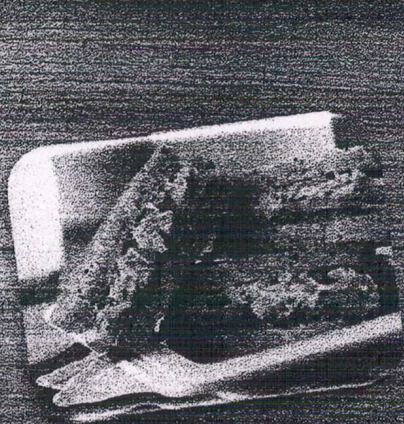
สลัดครีม	50	กรัม
ปูอัด	50	กรัม
แครอทหั่นเต๋าเล็ก	25	กรัม
หอมใหญ่หั่นเต๋าเล็ก	25	กรัม

### ส่วนผสม (ไส้หมูหยองพริกเผา)

หมูหยอง	20	กรัม
น้ำพริกเผา	20	กรัม

### ส่วนผสม (ไส้ทูน่าสลัด)

สลัดครีม	50	กรัม
ทูน่า	50	กรัม
แครอทหั่นเต๋า	25	กรัม
หอมใหญ่หั่นเต๋า	25	กรัม
มะเขือเทศ, ผักกาดหอม		





## แซนวิช

เป็นขนมปังหั่นแบบคู่หนึ่งประกบกัน ตรงกลางมักมีหมูแฮม ชีส ไข่ดาว แดงกวาดอง ทาด้วยมายองเนส มัสตาร์ด หรือแยม ถ้าเป็นแบบอเมริกันมักใช้ขนมปังทั้งแผ่น บางครั้งปิ้งด้วย ถ้าเป็นแบบอังกฤษมักเป็นชิ้นเล็กๆ แซนวิช มีหลากหลายชนิด ที่ทานกัน โดยทั่วไปจะมีแซนวิชแฮมชีส แซนวิชหมูหยองน้ำพริกเผา แซนวิชปูอัดมายองเนส แซนวิชไก่ แซนวิชไข่ คลับแซนวิช แซนวิชทูน่าชีส

รูปร่างของแซนวิชเองก็มีหลากหลาย แซนวิชสามเหลี่ยม แซนวิชสี่เหลี่ยม แซนวิชม้วนเรียกซูชิ แซนวิชเย็น แซนวิชปิ้ง แซนวิชอบ

### ส่วนผสม (ใส่ปูอัดครีมสลัด)

สลัดครีม	50 กรัม
ปูอัด	50 กรัม
แครอทหั่นเต๋าเล็ก	25 กรัม
หอมใหญ่หั่นเต๋าเล็ก	25 กรัม

### ส่วนผสม (ใส่ทูน่าสลัด)

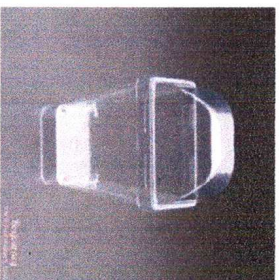
สลัดครีม	50 กรัม
ทูน่า	50 กรัม
แครอทหั่นเต๋า	25 กรัม
หอมใหญ่ หั่นเต๋า	25 กรัม
มะเขือเทศ, ผักกาดหอม	

### ส่วนผสม (ใส่หมูหยองพริกเผา)

หมูหยอง	20 กรัม
น้ำพริกเผา	20 กรัม

แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร  
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี

# ส่วนผสมและวัสดุในการทำเต้าฮวยขยฟรุ้ตสลัด



อบรมอาชีพระยะสั้น

เต้าฮวยขยฟรุ้ตสลัด

*Milk Custard with Fruit Salad*



วิทยาลัยการอาชีพกุมภวาปี

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



วิทยาลัยการอาชีพกุมภวาปี 3322/9 ตำบล พันดอน อำเภอ กุมภวาปี จุฬรธานี 41370

ผู้สอน นางสาวกตมา ตุงคะสมิต เบอร์โทรศัพท์ 080-7516199

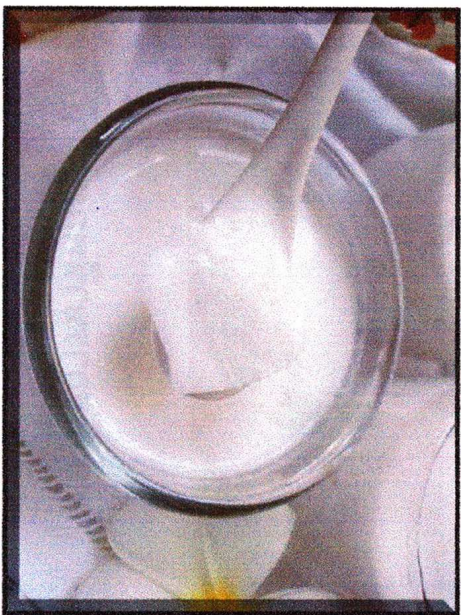
## เต้าฮวยฟรุตสลัด

### ส่วนที่ 1 ส่วนผสมของเต้าฮวย

1. น้ำสะอาด 750 กรัม
2. ผงวุ้น AA 2 ช้อนชา
3. น้ำตาลทราย 100 กรัม (ใครชอบหวานเพิ่มได้)
4. วิปริงครีม (นอเนตรี ครีมเมอร์) 200 กรัม

#### วิธีทำ

1. ผสมผงวุ้นกับน้ำตาลทรายคนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
2. ต้มน้ำสะอาดด้วยไฟกลางจนเดือด ใส่วุ้นที่ผสมกับน้ำตาล คนจนเดือด แล้วใส่วิปริงครีม และคนจนเดือดอีกรอบ ปิดไฟ ยกลงจากเตา
3. อดอุณหภูมิให้อุ่น แล้วกรองด้วยกระชอนตาถี่หรือผ้าขาวบาง
4. ใส่ปริมาณครึ่งของภาชนะ แช่ตู้เย็นครึ่งชั่วโมง



### ส่วนที่ 2 ส่วนผสมของวุ้น

1. น้ำสะอาด 750 กรัม
2. น้ำเชื่อมผลไม้ 400 กรัม
3. น้ำตาลทราย 100 กรัม
4. ผงวุ้น 2 ช้อนชา

#### วิธีทำ

1. ผสมผงวุ้นกับน้ำตาลทราย คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
2. ต้มน้ำสะอาดกับน้ำเชื่อมผลไม้ จนเดือดด้วยไฟกลาง
3. เติมน้ำวุ้นที่ผสมกับน้ำตาลทราย คนจนละลายและเดือด แล้วยกลงมา อดอุณหภูมิจนอุ่น
4. หยอดส่วนผสมของวุ้นต่อจากเต้าฮวย ประมาณครึ่งหนึ่ง พอวุ้นตั้งตัว จึงจัดเรียงผลไม้ตามชอบ แล้วตักวุ้นใส่จนเต็มภาชนะ นำไปแช่ตู้เย็นจนเต้าฮวยแข็งตัว รับประทานได้เลย

#### หมายเหตุ

1. น้ำเชื่อมที่ใช้น้ำเชื่อมหมักกับผลไม้กระป๋อง เมื่อซื้แล้วไม่ถึง 400 กรัม เติมน้ำเพิ่มได้เลยจนครบ
2. ถ้าจะทำฟรุตสลัดเอง มีส่วนผสมดังนี้  
น้ำเชื่อม = น้ำ 600 กรัม + น้ำตาลทราย 300 กรัม และผลไม้ตามชอบ

#### วิธีทำ

- 2.1 นำน้ำและน้ำตาลมาผสมกัน และต้มจนเดือด จากนั้นทิ้งให้เย็น
- 2.2 นำผลไม้ตามชอบ เช่น สับปะรด แอปเปิ้ล ฝรั่ง สตรอเบอรี่ เป็นต้น
- 2.3 นำผลไม้ที่หั่นแล้วแช่ในน้ำเชื่อมโดยทิ้งไว้ประมาณ 3 ชม. จึงนำมาใช้ได้



## วุ้นเป็ด

### วิธีทำวุ้นเป็ด

ส่วนผสม

- น้ำ 250 ml

- กะทิกล่อง (250 ml) 1 กล่อง

- น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วยตวง

- วุ้นผง 1/2 ช้อนโต๊ะ

- เกลือ 1/8 ช้อนชา

- สีผสมอาหารสีส้มและสีฟ้า



วิธีทำ

1. ใส่ผงวุ้นลงในน้ำ คนและพักไว้ประมาณ 10 นาที เพื่อให้วุ้นอมน้ำ

2. นำขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำตาล เกลือ คนไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลและวุ้นละลาย หลังจากที่วุ้นเดือดแล้ว

เคี่ยวต่อประมาณ 5 นาที

3. ใส่น้ำกะทิลงไปต้ม พอเริ่มเดือด ปิดไฟ

4. แยกส่วนผสมวุ้นออกจากผสมสี สีส้มสำหรับทำปาก สีฟ้าสำหรับทำสร้อย

5. ใช้ไฟจริงคุดวุ้นสีส้มมาบีบใส่พิมพ์เพื่อทำปาก ที่งูให้แข็งตัว แล้วค่อยเทวุ้นกะทิสีฟ้าลงไปให้เต็มพิมพ์

6. นำพิมพ์ใส่ตู้เย็นให้วุ้นเซตตัวแล้วนำมาแกะออกจากพิมพ์

7. เทวุ้นลงในพิมพ์อีกตำแหน่ง ทำตามขั้นตอนเดิม เมื่อวุ้นอีกข้างเซตตัวแล้ว นำวุ้นเซตแรกมา

ประกบให้เป็นตัวเป็ด โดยนำน้ำวุ้นกะทิที่เหลือมา ใช้เป็นกาวเชื่อม น้ำวุ้นต้องอุ่น เพื่อประสานตัว เป็ดจะไม่หลุดออกจากกัน

8. เทวุ้นสีฟ้าลงในถ้วยที่ต้องการ แช่เย็นจนเริ่มเซตตัว แต่ยังไม่แข็งดี จึงค่อยนำตัวเป็ดใส่ลงไปให้ทั่ว

9. นำจากตู้มาติดเป็นตาเป็ด พร้อมตกแต่งตามต้องการ

## วุ้นกุหลาบ

วุ้นกุหลาบ หรือวุ้นกุหลาบแก้ว ถือเป็นวุ้นแฟนซียอดนิยม ไม่แพ้วุ้นเป็ดเลยคะ ด้วยรูปลักษณะที่สวยงาม เป็นดอกกุหลาบในสีอ่อนสวยดอกกุหลาบสีพาสเทลด้านใน ทำให้วุ้นกุหลาบเป็นเมนูน่าประทับใจและขายดีมาก ๆ แต่วิธีการทำไม่ยากอย่างที่คิด

### วิธีทำวุ้นกุหลาบ

ส่วนผสมวุ้นใสด้านนอก

- น้ำ 500 ml

- น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วยตวง

- วุ้นผง 1/2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมวุ้นกะทิด้านใน

- น้ำ 250 ml

- กะทิกล่อง (250 ml) 1 กล่อง

- น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วยตวง

- วุ้นผง 1/2 ช้อนโต๊ะ

- เกลือ 1/8 ช้อนชา



- สีผสมอาหารสีต่าง ๆ ตามชอบ

### วิธีทำ

1. ใส่ผงวุ้นลงในน้ำ คนและพักไว้ประมาณ 10 นาที เพื่อให้วุ้นอมน้ำ

2. นำขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำตาล เกลือ คนไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลและวุ้นละลาย หลังจากที่วุ้นเดือดแล้วเคี่ยวต่อประมาณ 5 นาที

3. ใส่น้ำกะทิลงไปต้ม พอเริ่มเดือด ปิดไฟ

4. แยกส่วนผสมวุ้นออกจากผสมสี

5. หยอดวุ้นกะทิหลากรสลงในพิมพ์กุหลาบขนาด 3 ซม. นำเข้าตู้เย็น

6. ระหว่างรอวุ้นด้านในเซตตัว เราก็มาทำวุ้นใสด้านนอกกันต่อ ใส่ผงวุ้นลงในน้ำ คนและพักไว้ประมาณ 10 นาที เพื่อให้วุ้นอมน้ำ

7. นำขึ้นตั้งไฟ คนไปเรื่อย ๆ จนวุ้นละลาย หลังจากที่วุ้นเดือดแล้วค่อยใส่น้ำตาล พอน้ำตาลละลายแล้วรีบปิดไฟ เพราะถ้าใส่น้ำตาลแล้วคายนวุ้นจะไม่เส

8. ยกลง พักไว้ให้เย็นลง

9. นำวุ้นกะทิเสกมาแกะออกจากพิมพ์ ใส่วุ้นตรงกลาง พิมพ์กุหลาบขนาด 5 ซม.

10. ตักวุ้นใสใส่พิมพ์โดยรอบวุ้นกุหลาบเสกจนเต็มพิมพ์ ขณะเทหอยบวุ้นเสกด้านในเล็กน้อย เพื่อให้วุ้นใสแทรกอยู่โดยทั่วพิมพ์

11. นำไปแช่ตู้เย็นจนแข็งตัว แกะออกจากพิมพ์ พร้อมเสิร์ฟ