กระทงทองไส้ต่างๆ (ไส้ไก่ ไส้ปลาทูน่า)

อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์
อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ

กระทงทอง

ส่วนผสมตัวกระทง

แป้งข้าวเจ้า	1	ถ้วย
แป้งสาลี	1	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
เกลือป่น	1	ช้อนชา
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	2	ฟอง
น้ำปูนใส	1 ½	ถ้วย
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1.ผสมแป้งทั้งสองชนิดเข้าด้วยกัน

2.ใส่น้ำตาลทรายแกลือลงในส่วนผสมของแป้ง เคล้าให้เข้ากัน

3.ผสมน้ำมันพืช น้ำปูนใส ไข่ คนรวมกัน เทใส่ในส่วนผสมแป้ง คนให้เข้ากัน

4.ใส่น้ำมันลงในกระทะทอง3/4 ของกระทะตั้งไฟ เมื่อน้ำมันร้อน นำพิมพ์กระทะทองจุ่มลงในน้ำมัน พอพิมพ์ร้อนเอาออก

5.จุ่มพิมพ์ลงในส่วนผสมของตัวแป้งให้แป้งจับเกือบถึงขอบพิมพ์ นำเอาไปทอดในน้ำมัน พอแป้งแข็งตัว ใช้ส้อมเขี่ยแห้งให้หลุดจากพิมพ์ ทอดต่อจนเหลือง ตักวางขึ้นบนกระดาษซับมัน ปล่อยให้เย็นเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด

ส่วนผสมไส้ข้าวโพด

เนื้อไก่บดละเอียด	1	ถ้วย
รากผักชีหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	1	ช้อนชา
แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าลวกพอสุก	½	ถ้วย
เมล็ดถั่วลันเตา	½	ถ้วย
ข้าวโพดฝานนึ่งสุก	2	ถ้วย
น้ำตาลทราย	6	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	2	ช้อนชา
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย		
ผักชีเด็ดเป็นใบ		

วิธีทำ

1.โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย รวมกันให้ละเอียด

2.นำน้ำมันพืชใส่กระทะพอร้อนใส่เครื่องที่โขลกรวมกันผัดให้หอม ใส่ไก่เติมน้ำเล็กน้อย ผัดไก่จนสุก

3.ใส่ข้าวโพด แครอท ผัดจนน้ำเริ่มงวด ใส่เมล็ดถั่วลันเตาปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลทราย ผัดส่วนผสมจนแห้ง ตักใส่ภาชนะ

4.เวลาเสิร์ฟตักส่วนผสมไส้ใส่กระทงทอง ตกแต่งด้วยใบผักชีและพริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย

ส่วนผสมไส้ทูน่าซอสขาว

ทูน่าในน้ำมัน	1	กระป๋อง
หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1	ถ้วย
เมล็ดถั่วลันเตาต้มสุก	1	ถ้วย
แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าต้มสุก	1	ถ้วย
เนยสด	5	ช้อนโต๊ะ
ซอสแม็กกี้	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งสาลี	4-5	ช้อนโต๊ะ
นมสด	1 ¼	ถ้วย
เกลือป่น	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1.นำเนยสดใส่กระทะตั้งไฟพอละลาย ใส่หอมใหญ่ ผัดจนสุก ใส่ทูน่าผัดให้เข้ากัน

2.แป้งสาลีละลายกับนมสด คนอย่าให้แป้งเป็นเม็ด ใส่ในส่วนผสมข้อที่ 1 ปรุงรสด้วยเกลือ ซอสแม็กกี้ น้ำตาลทราย ชิมรส ใส่แครอท เมล็ดถั่วลันเตา ผัดจนเข้ากันดี ตักขึ้น

บลูเบอรี่ สตรอเบอรี่ชีสพาย

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
นางสาวอินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์
นางสาวแสงแข สพันธุพงศ์

ความรู้เบื้องต้น

พาย (อังกฤษ: pie) คืออาหารชนิดหนึ่งที่ผ่านกระบวนการวิธีในการอบโดยปกติพายจะบรรจุไส้ต่างๆ ไว้ด้านใน เช่น เนื้อ ปลา ผัก ผลไม้ ชีส ครีมช็อกโกแลต คัสตาร์ด ถั่ว หรือของหวานอื่นๆ

พายจะมี 2 ลักษณะคือ แบบที่มีแป้งประกบทั้งสองด้าน เช่น พายไก่ หรือ พายสับปะรด หรืออีกประเภทที่วางอยู่บนแป้งด้านหนึ่ง เช่นพายที่เป็นขนมหวาน โดยไส้ที่เป็นของหวานหรือผลไม้ จะวางบนแผ่นแป้งที่เรียกว่า ครัสต์ พายประเภทที่เป็นของหวานมักจะผ่านกระบวนการอบเฉพาะส่วนของแป้งเท่านั้น ส่วนไส้ในจะมาใส่ภายหลัง

ส่วนผสม

1. ขนมปังกรอบ	200	กรัม
2. เนยสดละลาย	250	กรัม
3. ไอซิ่ง	50	กรัม
4. Philadelphia cream cheese	1	ก้อน
5. นมข้นหวาน	1	ถ้วย
6. นมข้นจืด	2	ช้อนโต๊ะ
7. เจลาติน	1	แผ่นละลายกับน้ำ
8. น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
9. บลูเบอรี่ Wilderness	1	กระป๋อง
10. ถ้วยพลาสติกสำหรับใส่พาย		

วิธีทำ

1. บดแครกเกอร์ไม่ต้องละเอียดมาก
2. ละลายเนยสดโดยการตั้งไฟ หรือไมโครเวฟ
3. ค่อยๆเทเนยสดละลายใส่ในขนมปังกรอบที่บดแล้ว จนส่วนผสมเกาะกัน
4. ใส่ในถ้วยที่เตรียมไว้นำเข้าตู้เย็น 30 นาที
5. ทำส่วนผสมของครีมชีส ใส่ครีมชีส นมข้นหวาน นมข้นจืด น้ำมะนาว และเจลาติน ละลายลงไปตีจนเข้ากันดีโดยใช้ตะกร้อมือ
6. เทลงพิมพ์ที่เตรียมแครกเกอร์ไว้แล้วนำเข้าตู้เย็นรอจนครีมชีสเซ็ทตัวราดด้วยบลูเบอรี่รับประทานได้

*** เคล็ดลับความอร่อย ***

1.เอาครีมชีสออกมาจากตู้เย็นไว้ที่อุณหภูมิห้องจนอ่อนตัว

2. ครีมข้น นมข้นหวาน นมข้นจืด น้ำมะนาว ห้ามเย็นเพราะเวลาตีส่วนผสมจะไม่เนียนมันจะจับตัวเป็นเม็ดๆ

3.หมั่นคนขอบอ่างผสมเพื่อส่วนผสมจะได้เข้ากันดี

4.ก่อนราดบลูเบอรี่ควรเอาบลูเบอรี่ทั้งกระป๋องแช่ให้เย็นจัดเพื่อความอร่อย

6.สำหรับคนที่ไม่ชอบบลูเบอรี่ เปลี่ยนเป็นสตรอเบอรี่หรือเชอรี่กวนก็ได้