



สหโภชนปฏิบัติ

หลักสูตร อาชีพเพื่อเลื่อนฐานะชั้นนอก

โรงเรียนพลศึกษา กรมพลศึกษาทหารเรือ

คำนำ

จากการเรียนการสอนด้าน การสห โภชน ของโรงเรียนพลาริการ กรมพลาริการทหารเรือ และผลที่ได้ รับ นับว่า ได้ประสบผลสำเร็จเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น อีกส่วนหนึ่งผู้เรียนจะต้องนำความรู้ที่ได้รับ ไปพัฒนา และฝึกฝนตนเองอีกชั้นหนึ่ง สูตรอาหาร ในหนังสือเล่มนี้เป็นเพียงตัวอย่างอาหารบางประเภทเท่านั้น นักเรียน ควรหาโอกาสค้นคว้าศึกษาจากตำราเล่มอื่นประกอบด้วย จึงจะประสบความ สำเร็จตามความมุ่งหมายของ ทางราชการ อนึ่ง แผนกศึกษา ฯ ได้รับปรับปรุงแก้ไขจากตำราเดิม เพื่อให้เป็นคู่มือประกอบการเรียนการสอน วิชาสห โภชนปฏิบัติ ตำราทุกตำรา ได้ผ่านการทบทองมาแล้ว แต่ข้าพชข้อคิดพลาศหรือข้อแก้ไขบางประการ กรุณาแจ้งแผนกศึกษา ฯ ให้ทราบด้วย

๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๓๖

สารบัญ

	หน้า
เทคนิคและวิธีการ ในการประกอบอาหาร	๑
ชนิดของแป้งสาลีแบ่งตามประเภทโปรตีนที่ใช้	๔
ชนิดของไขมันที่ใช้ในการประกอบอาหาร	๕
เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร	๕
เกร็ดความรู้	๑๖
มาตราส่วนปริมาตรเทียบที่เป็นประโยชน์ในการทำขนมอบ	๑๗
สิ่งที่ใช้แทนกันได้	๑๘
ขนมจีนน้ำยา	๒๐
ขนมจีนน้ำพริก	๒๒
ขนมจีนขาวน้ำ	๒๔
ขนมจีนน้ำจืด	๒๕
หมี่กรอบ	๒๖
หมี่กะทิ	๒๗
เนื้อเกาหลี	๒๘
ปีกไก่แห้งผัด	๒๙
ปูจ๋า	๓๐
ข้าวมันส้มตำ	๓๑
ข้าวตอกกะปิ	๓๓
ข้าวผัดปู	๓๔
ข้าวผัดกุ้ง	๓๕
ข้าวผัดกะหล่ำปลี	๓๖
ข้าวผัดตับประค	๓๖
ข้าวผัดอเมริกัน	๓๗
ผัดหมี่กะโรนี	๓๘
ป็นดิบทอด	๓๙
ปอเปี๊ยะทอด	๔๐
สาหร่ายหยาบ	๔๑
ข้าวคังเมี่ยงดาว	๔๒
ข้าวคังหน้าคัง	๔๒
เมือกสอดไส้	๔๓
น้ำสอ	๔๔

สารบัญ (ต่อ)

ชาตนาป่าไผ่หนูแดง	๒๖๖
ชาตนาป่าไผ่หนูตัวดำ	๒๖๗
ชาตนาป่าไผ่หนูตัวดำ	๒๖๘
ชาตนาป่าไผ่ตัวดำ	๒๖๙
ตลิ่งและน้ำตลิ่ง	๒๗๐
ตลิ่งน้ำใส	๒๗๑
เนื้ออบ	๒๗๒
ตลิ่งน้ำขุ่น	๒๗๓
ตลิ่ง ไก่อบ	๒๗๔
น้ำเกรวี่	๒๗๕
ตลิ่งผักตบ - หมูทอด	๒๗๖
แฉกวิชานิดต่าง ๆ	๒๗๗
ขนมจีน	๒๗๘
ขนมชาติอ่อน	๒๗๙
ขนมหม้อแกงสูตรที่ ๑	๒๘๐
ขนมหม้อแกงสูตรที่ ๒	๒๘๑
ขนมเม็ดขนุน	๒๘๒
ข้าวเหนียวแก้ว	๒๘๓
ขนมงาหรือขนมหน้าแตก	๒๘๔
ขนมดอกงั่วควน	๒๘๕
ตั้งขาตั้งคโปรย (จิ้มขนมปัง)	๒๘๖
แฉกโรตสูตรที่ ๑	๒๘๗
ไส้ครีม	๒๘๘
แฉกโรตสูตรที่ ๒	๒๘๙
เค้กเนย	๒๙๐
เค้กกาแฟ	๒๙๑
เค้กกล้วยหอม	๒๙๒
คุกกี้เนย	๒๙๓
คุกกี้ถั่วลิสง	๒๙๔
คุกกี้ช็อกโกแลต	๒๙๕

สารบัญ (ต่อ)

โคนัทผงทุยสุครที่ ๑	๖๔
โคนัทผงทุยสุครที่ ๒	๖๕
โคนัทฮิสต์สุครที่ ๑	๖๕
โคนัทฮิสต์สุครที่ ๒	๖๖
ร็อกโกแลคพีคัส	๖๖
โคนัทบอลล์	๖๗
ขนมปังเบื่องคั้น	๖๘
ขนมปังเนยสด	๖๘
ขนมปังลูกกอด	๖๘
ขนมปังเป็ย	๗๐
ขนมปังม้วนไส้กรอก	๗๑
ขนมปังไส้ไก่สุครที่ ๑	๗๑
ขนมปังไส้ไก่สุครที่ ๒	๗๑

เทคนิคและวิธีการในการประกอบอาหาร

๑. การนึ่ง อบ อาหารหรือขนม ที่ต้องการให้เนื้อฟู ขณะที่อบหรือนึ่ง ไม่เปิดฝาตูพอๆ จะทำให้เนื้อขนมยุบ เพราะการเปิดทำให้อุณหภูมิลดลงมาก ทำให้อาหารสุกช้า หรือยุบได้ง่าย

๒. การอบอาหารประเภทเนื้อนุ่ม เช่น เค้ก ถ้าต้องการให้เนื้อนุ่มดี สีของขนมสม่ำเสมอให้นำใส่ในถาดชั้นล่างของเตา (ถาดที่มีลึกลงในเตา) ถ้าไม่มีใช้รามหรือจานเคลือบใต้น้ำ แทนแล้วตั้งไว้ที่ชั้นล่างสุดของเตาอบ เพราะอุณหภูมิของเตาส่วนล่างจะสูง ขนมที่กินภาชนะจะใหม่ก่อน และบางทีทำให้เนื้อขนมระเหยออกมาอย่างรวดเร็ว ถ้าร้อนจัดเนยจะระเหยด้วย ทำให้ขนมแข็งกระด้าง สีผิวไม่สวยถ้าเอาที่ตั้งไว้ในเตาอบน้ำจะกลายเป็นไออยู่ในเตา ไอ้น้ำในเนื้อขนมระเหยออกได้น้อย ทำให้ขนมนุ่มและไอน้ำช่วยลดความร้อนภายในเตาได้ด้วย ทุกส่วนของขนมจะได้รับความร้อนเท่ากัน ทำให้สีผิวสม่ำเสมอ

๓. การตีไข่ขาวให้ฟูมาก ๆ มักจะยุบง่ายถ้าใช้น้ำมะนาวหรือครีมออฟฟัทที่ผสมตีไปด้วยกันเล็กน้อย จะทำให้ไข่ที่ตีแล้วไม่ยุบได้ง่าย เพราะมะนาวหรือครีมออฟฟัท มีฤทธิ์เป็นกรด ทำให้เนื้อของไข่ขาวซึ่งเป็นโปรตีนแข็งตัว

๔. ขนมหรืออาหารที่อบหรือนึ่งแล้ว ต้องการให้เนื้อขนมฟูไม่ควรผสมให้เหลวหรือมีน้ำมากเกินไป จะทำให้ขนมไม่ฟู เพราะทำให้ขนมสุกหรือแข็งตัวช้า อากาศ หรือก๊าซที่อยู่ในเนื้อขนมจะขยายตัวและออกไปจากเนื้อขนมก่อนขนมจะแข็งตัวและสุก เนื้อขนมยังเหลวอยู่จะยุบตัวลงมานั่นเหมือนเดิม

๕. ขนมหรืออาหารประเภทที่นึ่งหรืออบแล้วต้องการฟู แต่ไม่ฟูเท่าที่ควรอาจเนื่องมาจากผสมเหลวเกินไป ใส่น้ำตาลมากเกินไป อุณหภูมิไม่ถูกต้องต่ำหรือสูงไป สีหรือคนไม่ขึ้นฟู คนแป้งมากเกินไป

๖. การผสมขนม เช่น เค้ก ทุกๆ มีผลให้มีผสมอยู่ด้วย เช่น ก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ ผลไม้เชื่อมต่าง ๆ นอกจากจะใส่ผงฟูแล้วยังต้องใส่เบกกิ้งโซดา หรือโซเดียมไบคาร์บอเนต เพราะขนมประเภทนี้เนื้อเหนียวกว่าขนมธรรมดาการระเหยแห้งของน้ำก็ช้า ทำให้ขนมสุกช้ากว่าปกติ คาร์บอนไดออกไซด์ ที่เกิดจากผงฟู ซึ่งช่วยดันขนมให้ฟูจะหนีไปหมดก่อนที่ขนมจะสุก โซดาจะทำให้เกิดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ในระยะที่ขนมจวนสุกและแข็งตัวหลังจากที่คาร์บอน ไดออกไซด์ที่เกิดจากผงฟูนั้นหมดไปก่อนแล้ว

๗. การทำไอศกรีม ถ้าไม่ใช้กลีโอสแต ส่วนผสมจะไม่แข็งเป็นไอศกรีม เพราะอุณหภูมิที่ส่วนผสมของไอศกรีมแข็งตัวต่ำกว่า ๐ องศาเซลเซียส กลีโอสแตในน้ำแข็งเมื่อละลายในน้ำ จะทำให้อุณหภูมิน้ำแข็งมีลดลงอาจถึง -๑๕ องศาเซลเซียส

๘. การเก็บแซนด์วิช (Sandwiches) ให้นำมาแช่ตู้เย็น ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด ๆ ห่อไว้หรือใช้กระดาษสำหรับห่อ ๆ ไว้

๙. การเตรียมพิมพ์หรือถาดสำหรับรองขนม ส่วนมากต้องทาไขมันกันพิมพ์ ถ้าให้ด้านกันถาดสวยและออกจากพิมพ์ง่าย เอากระดาษไขรองกันถาด ทาไขมันบนกระดาษ แล้วโรยแป้งบาง ๆ กรอกให้ทั่วถาด เคาแป้งออกให้หมดคิดบาง ๆ เท่านั้น ขนมบางชนิดมีส่วนผสมของไขมันมาก กระดาษก็ไม่จำเป็น ต้องใช้ ส่วนผสมของไขมันมาก กระดาษก็ไม่จำเป็นต้องใช้สำหรับขนมอันเล็ก ๆ และมีส่วนผสมของไขมันอยู่มาก เช่น ลูกก็บวมชนิด หรือพาย ไม่จำเป็นต้องทาไขมันที่ถาด ก็จะถ่อนออกได้ง่าย

๑๐. เค้กจำพวกเค้กฟองน้ำ (Sponge Cake) และแองเจิลเค้ก (Angels) พิมพ์ไม่ต้องทาไขมัน

๑๑. ไขมันที่ใช้ทาพิมพ์ จะใช้เนยแท้ (Butter) หรือเนยเทียม (Margarine) หรือใช้ไขมันขาว (Shortening) ก็ได้ สำหรับเนยแท้และเนยเทียมมักจะมีรสเค็ม ส่วนไขมันขาวรสจืด ขอแนะนำว่าควรใช้ไขมันขาวมากกว่าเพราะจืดทำให้ขนมไม่เลิขรสและล่อนออกได้ดีกว่า ไขมันที่มีขายในบ้านเรา เช่น สโนว์ครีฟ คริสโก

๑๒. เมื่อเทขนมลงพิมพ์แล้ว ใช้พายยางหรือช้อน หรือ สแปดูล จุ่มลงในขนมตัก ๕ - ๖ ครั้ง ให้ทั่ว ถาด หรือจุ่มแล้วลากไปมาตัก ๒ ครั้ง เพื่อไล่อากาศออก ไม่เช่นนั้นแล้ว ขนมเมื่อสุกแล้วจะเป็นรูพรุนหยาบ เพราะมีโพรงอากาศอยู่

๑๓. ก่อนนำขนมเข้าเตาอบ ต้องให้เตาร้อนตามที่บอกไว้ในคำรับ เช่น ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ จะต้องร้อนให้ได้อุณหภูมินี้ จึงเอาขนมใส่เตาบางชนิดไม่มีสิ่งที่บอกอุณหภูมิแน่นอน ควรใช้เครื่องวัดอุณหภูมิวางในเตาค้างแค่เริ่มเปิดเตาอบ ถ้าความร้อนไม่ได้ขนาด ขนมจะไม่ฟูเท่าที่ควร

๑๔. การวางพิมพ์ในเตาอบ ต้องวางไว้ตรงกลางของเตาถ้าไฟล่างแรง ต้องเลื่อนตะแกรงวางถาดขึ้น ถ้าวางพิมพ์ขนาดหลาย ๆ อันในชั้นเดียวกัน อย่าวางให้ถึงกับขอบพิมพ์ชิดกัน ต้องเว้นที่ว่างให้ความร้อนขึ้นมา รอบ ๆ ขนมบ้าง และถ้าเตาบางชนิดที่อบขนมได้หลาย ๆ ชั้น ควรวางเหลื่อมกันแต่ละชั้น อย่าวางที่ชิดกันหมด เช่น ชั้นกลางอาจวางไว้ตรงกลางได้แค่ชั้นบนและล่างควรวางไว้ริมซ้ายและขวาเพื่อความร้อนจะได้กระจายได้ทั่วถึง

๑๕. ถ้าต้องการดูว่าขนมสุกเหลืองดีหรือยัง ให้เตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม เช่น ผ้าชุบ ไม้สำหรับจิ้ม หรืออื่น ๆ ที่ต้องใช้เปิดเตาอบออก ระวังตะแกรงหรือ แรค (Rack) วางถาดขนมออกมาก่อนเพื่อจะดูได้สะดวก ถ้ายังไม่เป็นที่ต้องการ ให้รีบผัดตะแกรงเข้าไปแล้วรีบปิดฝาเตาอบ ห้ามเปิดบ่อย ๆ จะทำให้ขนมยุบหรือค่านได้

๑๖. วิธีดูว่าขนมสุกหรือไม่ ใช้นิ้วแคะหน้าขนมดู ถ้ายังมีรอยนิ้วติดอยู่ แสดงว่ายังไม่สุก ถ้าไม่เป็นรอยแสดงว่าสุกแล้ว หรือใช้ไม้เล็ก ๆ ยาว ๆ (ขนาดไม้ก้านธูป) จิ้มลงไปกลางถาดหรือพิมพ์ส่วนที่หนาที่สุดถ้าขนมติดไม้เหนียว และ ๆ แสดงว่ายังไม่สุก ถ้าไม่มีอะไรติดแสดงว่าสุกแล้ว วิธีหลังนี้จะทำให้หน้าขนมสว่นน้อย ถ้าจิ้มบ่อยหน้าขนมจะเป็นรูเพิ่มขึ้นคือระรัง แค่นี้ก็น่าจะมั่นใจกว่าวิธีแรก

๑๗. พอกขนมเค้ก เมื่อนำออกจากเตาอบ ไม่ควรคร่ำหรือน้ำลงบนตะแกรงหรือแรค วางขนมทันที จะทำให้หน้าขนมติดแรค เพราะน้ำในขนมระเหยออกมาเป็น ไอน้ำขณะขนมยังร้อนอยู่ ทำให้หน้าขนมชื้นควรทิ้งไว้ให้อุ่น ๆ ประมาณ ๕ - ๑๐ นาที แล้วใช้ปาดายไม้หรือ สแปดูลา มชะลงไปให้รอบถาด แล้ว คว่ำลงเพื่อให้น้ำซึมขึ้นสนิท วิธีนี้จะทำให้ขนมไม่ติดกันถาดด้วย ถ้าเอาพิมพ์ออกก่อนร้อน ๆ ขนมอาจติดกันถาดได้ (ถ้าไม่รองด้วยกระดาษ) แต่ไม่ควรให้ขนมอยู่ในพิมพ์นานเกินควร และเมื่อเอาออกจากเตาควรวางบนแรค เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ ขนมจะไม่แฉะอับและเย็นเร็ว

๑๘. ถ้าจะคัคขนมเค้กเป็นชิ้น ควรรอให้ขนมเย็นก่อนแล้วจึงคัค ถ้าคัคก่อนร้อน ๆ เนื้อขนมจะอยู่เข้าไปทำให้เนื้อแน่นไม่ฟู และบางที่ทำให้เสียรูปได้

๑๙. ขนมประเภทคุกกี หรือขนมอันเล็ก ๆ ควรแชะออกวางบนแรค ทันทีเมื่อเอาออกจากเตาอบ ถ้าทิ้งไว้ให้เย็นขนมมักจะกรอบ คัคถาดทำให้แฉะลำบากแคคได้

๒๐. วิธีเก็บขนมอันเล็ก ๆ และกรอบ เช่น ลูกก็ เพื่อให้กรอบ ทน ต้องให้ขนมเย็นสนิท แล้วจึงบรรจุในขวดโหลปิดฝาสนิท

๒๑. วิธีคลึงแป้ง ถ้าไม่มีกระดาษหรือที่สำหรับคลึงแป้งโดยเฉพาะใช้โต๊ะแทนได้ โต๊ะที่มีผิวหน้าเรียบ ทำความสะอาด เวลาคลึง ๆ จากกลางแป้งออกไปรอบ ๆ คลึงแค่ครั้งเริ่มจากตรงกลางออกรอบ ๆ ออ้าถึงสวนทางไปมา

๒๒. การหมักยีสต์ ใช้น้ำอุ่น ใส่น้ำตาลนิคหน้อย แล้วใส่อีสต์ตามส่วน (น้ำตาลที่ใส่เป็นอาหารของยีสต์ช่วยให้ยีสต์ขึ้นเร็ว) ไม่ต้องคนปล่อยให้ยีสต์ขึ้น ๕ นาที ยีสต์จะขึ้น วิธีดูว่าขึ้นหรือยัง ถ้าใช้ด้วยแก้วจะเห็นได้ชัด พอเราใส่อีสต์ลงไปใหม่ ๆ ยีสต์จะจมลง ตักกุ่มจะค่อย ๆ ทยอยขึ้นมาเหนือน้ำเป็นฟองจนหมดเมื่อฟูขึ้นมาเหนือน้ำแล้วแสดงว่ายีสต์ขึ้นแล้ว นำไปใช้ได้

๒๓. วิธีดูแป้งที่หมักด้วยยีสต์ว่าขึ้นหรือไม่ ใช้นิ้วจุ่มลงตรงกลางแป้ง ถ้านิ้วลงไปได้ง่ายไม่หนืดและแป้งไม่กลับคืนขึ้นมา เมื่อชักนิ้วออก แสดงว่าขึ้นแล้ว แต่ถ้ามีลักษณะตรงกันข้าม แสดงว่ายังไม่ขึ้น หรือใช้วิธีดูปริมาณก็ได้ ต้องให้แป้งขึ้นเป็นเท่าตัว

๒๔. อุปกรณ์ที่ใช้ในการคนเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู ถ้าไม่ใช่เครื่องตีไข่ไฟฟ้าแล้ว อุปกรณ์ที่ใช้ได้คือ ร่อนไม้หรือพายไม้พายยาง (ไม่ค้อยตี) ที่ตีไข่ด้วยมือชนิดที่มีรูปร่างเหมือนทัพพี ที่ตีไข่นี้ใช้ได้ดีที่สุดทำให้ขึ้นฟูเร็ว

๒๕. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมแป้ง ใช้ได้แบบเดียวกับที่ใช้ คนเนยกับน้ำตาล แต่สำหรับผู้ที่ยังผสมแป้งไม่ชำนาญ แป้งมักจะเป็นลูกได้ง่ายเมื่อผสมขนมที่ค่อนข้างเหลว ใช้ไม้ตีไข่ชนิดที่มีรูปร่างเหมือนทัพพี จะช่วยให้ผสมได้ดีขึ้น โดยใช้ตะล่อมแทนร่อนไม้ หรือ พายยาง แต่ถ้าส่วนผสมแข็งไม่จำเป็นต้องใช้ และทำให้แป้งเข้าไปติดตามร่องเส้นลวดด้วย

๒๖. แป้งต้องร่อนก่อนผสมเสมอ โดยเฉพาะแป้งตาลี (ยกเว้นสำหรับบ่งไว้ว่าไม่ต้องร่อน)

๒๗. การคั้นผักสด ให้มีสีเขียวสดน่ากิน ควรเค็มเกลือลงไปใต้น้ำคั้นเล็กน้อยเพราะเกลือ คือ โซเดียมคลอไรด์ (NaCl) เข้าไปทำปฏิกิริยา ทางเคมีกับคลอโรฟิลล์โซเดียมเข้าไปแทนที่แมกนีเซียมทำให้เกิดสารประกอบที่มีสีเขียวขึ้นกว่าเค็ม

๒๘. เนื้อวัว หรือเนื้อปลา ถ้าต้องการให้มีสีแดงน่ากิน เช่น ในการทำคัมคากแห้ง ให้ใส่คิปปะริวาบลงไปเคล้าด้วยกันเล็กน้อย

คิปปะริวาบคือ โพแตสเซียมไนเตรท (KNO₃) เมื่อละลายในน้ำจะเกิดแฮคควาไฮโดรไลต์ (Hydrolyze) เกิดเป็นก๊าซไนตริกออกไซด์ (NO) ขึ้น ก๊าซนี้จะเข้ารวมตัวกับเฮโมโกลบิน (Hemoglobin) ของโลหิตทำให้เฮโมโกลบินนั้นมีสีแดงจัดขึ้น

๒๙. ถ้าใส่น้ำดิบประคองไปในเนื้อ หมักไว้ ๑/๒ ชั่วโมง จะทำให้เนื้อนุ่มขึ้น เพราะกรดในน้ำดิบประคองจะทำปฏิกิริยาทางเคมีกับเยื่อพังคืดของเนื้อให้อ่อนตัวและย่อย

ชนิดของแป้งสาลี แบ่งตามประโยชน์ที่ใช้

๑. แป้งขนมปัง (Bread flour) ทำจากแป้งที่เรียกว่า Hard wheat ใช้ในการทำ ขนมปัง ปาท่องโก๋ มีโปรตีนสูง เพราะมี กลูเตนมาก (Gluten) ซึ่งเป็นสารโปรตีนที่มีอยู่ในแป้งสาลี แป้งชนิดนี้ที่มีขายอยู่ตามท้องตลาดได้แก่ แป้งขนมปังตราหรือฉูทอง แป้งสาลีตรามังกรแดง แป้งสาลีตราสีอิน แป้งสาลีตราใบโพธิ์ เป็นต้น

๒. แป้งสารพัดใช้ (All purpose flour) ทำจากแป้ง Hard wheat แต่มีปริมาณกลูเตนน้อยกว่า ใช้ทำได้หลายอย่าง เช่น ขนมปัง มัฟฟิน พาย ลูกก๊ี้ ไร้แทนแป้งเค้กได้ แต่ต้องลดส่วนผสม แป้งชนิดนี้ที่มีขายอยู่ตามท้องตลาดได้แก่ แป้งสาลีตราวัว แป้งสาลีตราคว เป็นต้น

๓. แป้งเทศหรือแป้งพาย (Pastry flour) ทำจากแป้ง Hart wheat และ Soft wheat มีกลูเตนต่ำกว่า ชนิดที่สองใช้ทำพวกแป้งพายต่าง ๆ ขนมเค้ก วอฟเฟิล ซาตเน่ แป้งชนิดนี้มีขายอยู่ในบ้านเรานอกจากแป้งเหมือนกับแป้งสารพัดใช้ ได้แก่ แป้งสาลีตราวัว ตราคว ตราดอกบัวแดง เป็นต้น

๔. แป้งเค้ก (Cake flour) ทำจากแป้ง Soft wheat มีกลูเตนน้อยมาก ใช้ในการทำเค้กที่มีขายอยู่ในบ้านเรา ได้แก่ ซอฟทาจิลด์ มาเชอร์รียอส เป็นต้น

ชนิดของไขมันที่ใช้ในอาหารประกอบอาหาร

๑. เนยแท้ หรือเรียกว่า บัตเตอร์ (Butter) ได้มาจากไขมันของครีมที่แยกจากนม มีกลิ่นหอมและรสชาติ ในการประกอบอาหาร ถ้าต้องการให้มีกลิ่นหอมชวนกิน ควรใช้เนยแท้ เช่น เค้กต่าง ๆ ลูกก๊ี้บางอย่างก็ไม่มี น้ำมัน ราคาแพงกว่าไขมันอื่น ๆ มีทั้งจืดและเค็ม

๒. เนยเทียม หรือที่เรียกว่า มากริน (Margarine) ได้มาจากน้ำมันพืช เช่น เมล็ดฝ้าย ข้าวโพด เป็นต้น แล้วผสมสีเหลืองที่ได้จากพืช เคมีวิตามิน เอ และ ดี ผสมสารเคมี Diacetyl ทั้ง ๓ อย่าง ที่ผสมช่วยทำให้มีคุณค่าทางอาหาร และมีกลิ่นเหมือนเนยแท้ นอกจากนี้ก็มีเกลือ กรด Citric และฮากัมเซีย

๓. ไขมันขาว หรือที่เรียกว่า Hydrogenated fat หรือ Vegetable shortening ได้จาก น้ำมันพืชมีหลายอย่าง เช่น เมล็ดถั่ว เมล็ดฝ้าย ทานตะวัน ถั่วลิสง มะพร้าว ตะหุง ไร่ข้าวโพด ไร่ข้าว แล้วเติมไฮโดรเจนลงไป มีลักษณะแข็งเป็นสีขาวขุ่น ทำให้เก็บได้นานกว่าอยู่ในสภาพของเหลว มีรสจืดเหมาะในการใช้ทอดอาหาร ถูกเป็นคว้นเช้าทาพิมพ์ขนมได้

๔. น้ำมันหมู ได้จากน้ำมันหมูคุณภาพไม่คงที่แล้วแต่ไขมันหมูที่ทำ หินง่าย ถูกเป็นคว้นเร็ว ในต่างประเทศ ฟอกสีให้ขาวทำเป็นแท่ง ๆ เรียกว่า Lard ใช้ผสมน้ำมันพืชทำเนยเทียมที่เรียกว่า Oilomargarine

การปรุงอาหารให้ร่อนนั้น นอกจากจะต้องมีสัดส่วน หรือคำรับอาหารที่คิดแล้ว ยังต้องอาศัยทักษะ และประสบการณ์และเรียนรู้เทคนิค หรือเคล็ดลับในการประกอบอาหารแต่ละชนิด ใ้เครื่องปรุงครบถ้วนได้ สัดส่วน ไม่ขาดหรือเกิน จัดใส่ภาชนะสวยงามน่ารับประทาน และประการสุดท้ายที่จะขาดเสียมิได้คือ การมี เครื่องใช้ครบ เช่น ถ้าจะทำขนมที่ต้องการอบ ควรมีเตาอบ ถาดอบ เครื่องชั่งควง ฯลฯ หรือถ้าจะทำขนมไทย เช่น ขนมถ้วย ต้องมีถ้วย มีถึงถึง ฯลฯ

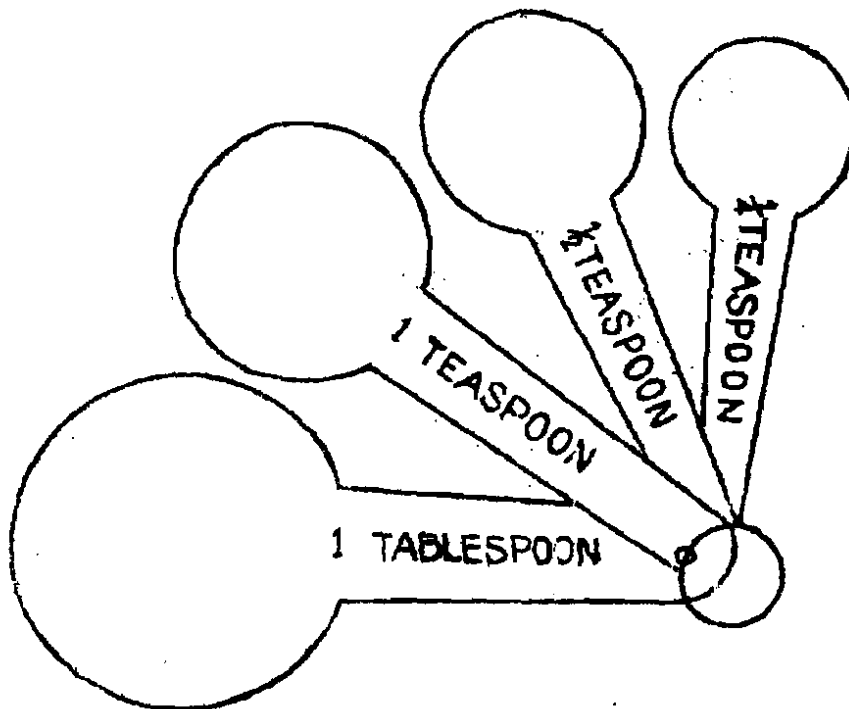
ถ้าท่านมีใจรักที่จะทำขนมหรือคิดอ่านจะเป็นช่างขนม ควรเริ่มสะสมเครื่องใช้ที่เล็กที่ละน้อยถ้าจะซื้อทุกสิ่งครั้งเดียวคงจะต้องเสียเงินเป็นจำนวนมาก ซึ่งปัจจุบันเครื่องใช้แต่ละชนิดล้วนมีราคาแพง แต่ถ้ามีความรู้ในการเลือกซื้อ ก็จะได้ของที่มียุณภาพดี ทนทาน ใช้ประโยชน์ได้คุ้มค่า

ต่อไปนี้จะขอแนะนำเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร

๑. ช้อนตวงมาตรฐาน

สำหรับอาหาร โดยทั่ว ๆ ไป จะกำหนดสัดส่วนของเครื่องปรุงแต่ละชนิด เช่น ช้อนโต๊ะ ช้อนชา ฯลฯ หมายถึงประมาณของเครื่องปรุงแต่ละชนิด มีจำนวนเท่ากับการใช้ช้อนตวงมาตรฐานนี้

ช้อนตวง มีจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป ทำด้วยวัสดุหลายชนิด เช่น พลาสติกสีต่าง ๆ สแตนเลส ไม่ทนทาน เปราะและหักง่าย ทำด้วยอะลูมิเนียมพอใช้ได้ ราคาถูก สำหรับชนิดที่มีคุณภาพดี ทนทานใช้ประโยชน์ได้คุ้มค่า คือ ช้อนตวงที่ทำด้วยสแตนเลส

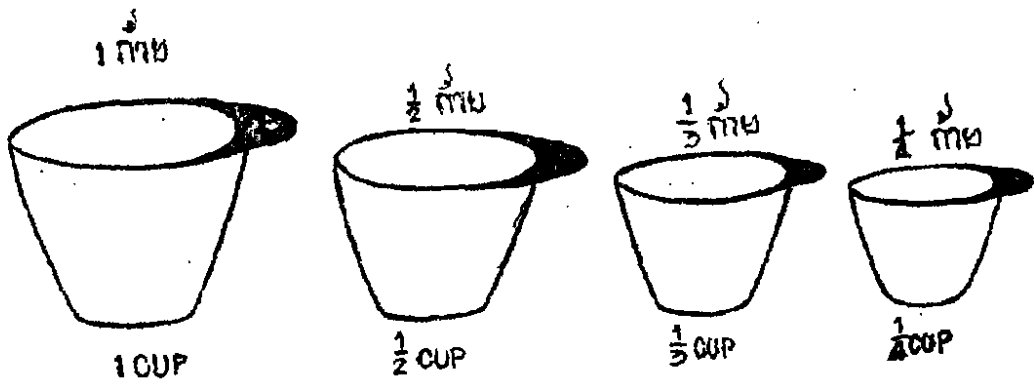


ช้อนตวงหนึ่งช้อนมี ๔ ขนาด คือ ตั้งแต่ ๑/๒ ช้อนชา ๑/๒ ช้อนชา ๑ ช้อนชา และ ๑ ช้อนโต๊ะ ซึ่งแต่ละขนาดจะมีจำนวนบอกรั้วที่ค้ำช้อน ใช้ตวงส่วนผสมที่มีปริมาณน้อย และใช้วิธีชั่งไม่สะดวก หรือเครื่องปรุงที่มีปริมาณน้อย และใช้วิธีชั่งไม่สะดวก หรือเครื่องปรุงที่มีปริมาณน้อยกว่า ๑/๔ ถ้วย เช่น ควบผงฟู เกลือ น้ำตาล โซดาไบคาร์บอเนต พริกไทย ฯลฯ การตวงดีระดับปากเรียบเสมอปากช้อน

๒. ถ้วยตวงมาตรฐาน

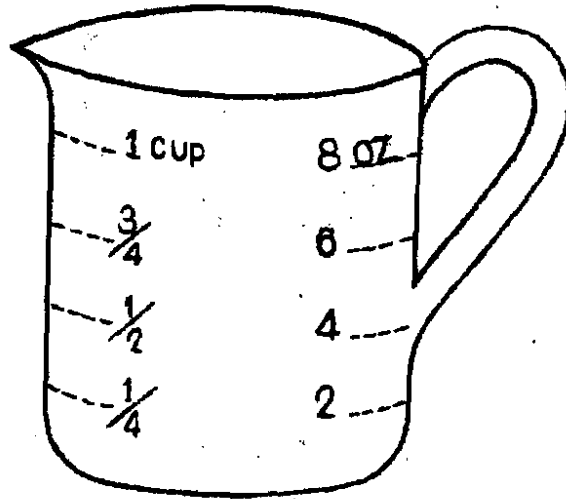
ที่ใช้กันทั่วไปมีสองชนิด คือ ถ้วยตวงของแห้งและของเหลว

๒.๑ ถ้วยตวงของแห้ง ที่นิยมใช้กันอยู่ในปัจจุบันและมีจำหน่ายในท้องตลาดทำด้วยพลาสติกที่ต่าง ๆ อะลูมิเนียม และสแตนเลส ซึ่งมีราคาและคุณภาพแตกต่างกับ พลาสติกราคาถูกกว่า อะลูมิเนียม และสแตนเลส แต่ควรซื้ออะลูมิเนียม หรือสแตนเลส ~~ที่~~ ^{ใช้} สำหรับตวงของแห้ง ไขมัน แป้ง น้ำตาล เนย นมผง ถั่ว ฯลฯ ซึ่งแต่ละชนิดมีวิธีตวงแตกต่างกัน เช่น ควบแป้ง ควรร่อนก่อนตวงทุกครั้ง ใช้ช้อนตักแป้งใส่ถ้วยจนเต็ม และปากเรียบดีระดับเต็มปากด้วย ถ้าเป็นนมผง น้ำตาลควรทำให้แตกกระจายแล้วตวง เช่นเดียวกับแป้ง ถ้วยตวงของแห้งที่นิยมใช้กันทั่วไปและมีจำหน่ายในท้องตลาดหนึ่งช้อนมี ๔ ขนาด ดังนี้ ๑ ถ้วย ๑/๒ ถ้วย ๑/๓ ถ้วย และ ๑/๔ ถ้วย



๒.๒ ถ้วยตวงของเหลว ทำด้วยแก้วหรือพลาสติกใส ใช้สำหรับตวงของเหลวทุกชนิด ได้แก่ น้ำ นม ไขมันละลายกะทิ น้ำมันพืช น้ำเชื่อม ฯลฯ ที่นิยมใช้กันอยู่ทั่วไปและมีจำหน่ายในท้องตลาด ขนาดความจุ ๑ ถ้วยตวง, ๒ ถ้วยตวง มีขีดบอกอัตราส่วนอยู่ด้านนอกด้วยสีน้ำเงิน หรือสีแดง ให้เห็นชัดเจน คือ ๑/๔ ถ้วย, ๑/๒ ถ้วย ๓/๔ ถ้วย และ ๑ ถ้วย หรือ ๒ ออนซ์, ๔ ออนซ์, ๖ ออนซ์, ๘ ออนซ์ ที่ปากถ้วยมีพวยเพื่อสะดวกในการริน

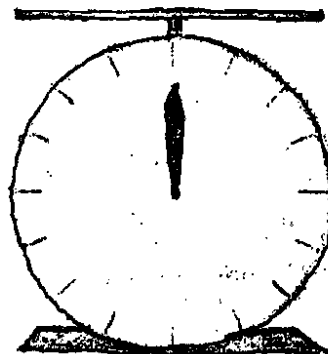
ถ้วยตวงที่มีคุณภาพดีควรทำด้วยแก้วทนความร้อน ตวงของร้อนได้ไม่แตก ในการตวงควรวางถ้วยไว้บนพื้นราบหรือโต๊ะ เหนือที่ที่ต้องการตวงลงในถ้วยให้ได้ระดับขีดที่ต้องการ



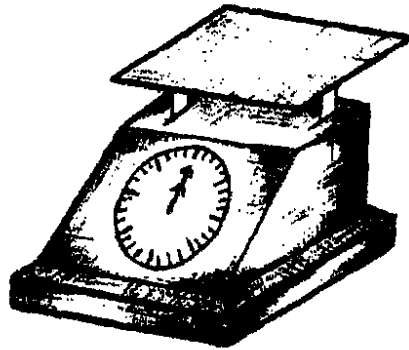
๓. เครื่องชั่ง

เป็นอุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับชั่งส่วนผสมทุกชนิดในการประกอบอาหาร ซึ่งตำรับอาหารในปัจจุบันมักนิยมใช้สัดส่วนเป็นกรัม กิโลกรัม เพราะว่าการชั่งนั้นได้สัดส่วนคงที่แน่นอนดีกว่าวิธีตวง บางครั้งตักมากเกินไปหรือน้อยเกินไป และยังช่วยประหยัดแรงงานและเวลา เครื่องชั่งมี ๒ ขนาด คือ

๓.๑ เครื่องชั่งขนาดเล็ก เหมาะสำหรับการชั่งเครื่องปรุงหรือส่วนผสมทุกชนิดที่มีจำนวนน้อยมีขนาดตั้งแต่ ๑,๐๐๐ กรัม ๑.๕ กิโลกรัม และ ๒ กิโลกรัม ทำด้วยพลาสติกหรือโลหะ เวลาเคลื่อนที่ควรยกไม่ควรหิ้ว เพราะจะทำให้เครื่องชั่งคลาดเคลื่อนได้

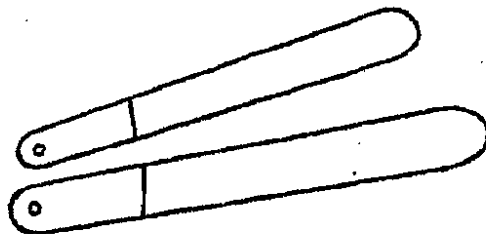


๓.๒ เครื่องชั่งขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับชั่งส่วนผสมอาหารจำนวนมาก หรือสำหรับร้านค้ามีขนาดตั้งแต่ ๑.๕ กิโลกรัม ๑๕ กิโลกรัม ๓๐ กิโลกรัม



๔. ที่ปาดแป้ง

มีลักษณะคล้ายมีด้ามสั้น ไม่มีคม ทำด้วย โลหะชุบโครเมียมหรือสแตนเลส ปลายมนเสมอกัน โดยตลอดคดงรูป ใช้สำหรับปาดของแห้งทุกชนิด ไขมัน ส่วนผสมทุกสิ่งที่ต้องการดวง หรือปาดหน้าขนม เช่น ปาดหน้าครีมสำหรับแต่งหน้าขนมชนิดอื่น ๆ ในการดวงแป้งถ้าไม่มีที่ปาดแป้ง จะใช้ถันมีดที่เป็นเส้นตรงเรียบแทนได้



๕. แร้ง

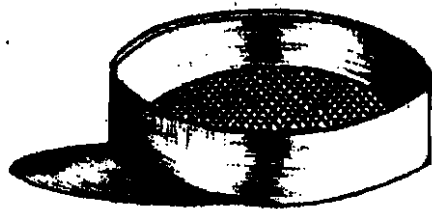
ที่ร่อนแป้งมีจำหน่ายในท้องตลาดหลายขนาด เช่น เล็ก กลาง ใหญ่ มีรูปร่างและวัสดุที่ทำแตกต่างกัน มีทั้งหยาบและละเอียด ชนิดละเอียดร่อนแป้งหรือน้ำตาลไอซิ่งได้ดีกว่าชนิดหยาบ แป้งควรร่อนทุกครั้งก่อนดวงโดยเฉพาะแป้งสาลี ที่ใช้ในการทำขนมอบทุกชนิด เพื่อต้องการให้แป้งเบาตลอดตัวขึ้น และช่วยให้ส่วนผสมของแห้งรวมกันได้ดี เช่น การร่อนแป้งกับผงฟูกับเกลือเข้าด้วยกัน

ชนิดของแรงที่มีจำหน่ายในท้องตลาด

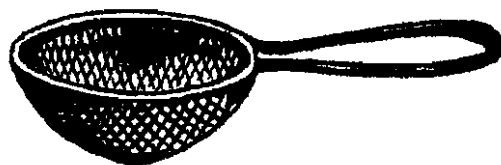
๕.๑ แรงชนิดประป๋อง มีตาปริงที่หู แป้งจะลอคผ่านตะแกรงลงมาตามต้องการ แรงชนิดนี้ใช้ร่อนแป้งที่มีจำนวนน้อย



๕.๒ แรงกลม ขอบทำด้วยอะลูมิเนียม ทองเหลือง สแตนเลส หรือขอบไม้ ควรเลือกแรงที่มีตะแกรงลวดคดขอบแน่นสนิท ไม่ควรล้างรวมกับเครื่องใช้อื่น ๆ หรือใช้มือกดเวลาร่อน จะทำให้ตะแกรงลวดหย่อนและขาดง่าย



๕.๓ แรงร่อนลวด ที่อกรองชนิดกลมมีพื้น ใช้ร่อนแป้ง คั้นกะทิ กรองซूप ฯลฯ ควรเลือกตะแกรงลวดกับขอบโลหะที่ค่อกันสนิท บางชนิดมีเส้นลวดอีกข้างได้อีกทีหนึ่ง เพื่อเพิ่มความแข็งแรงและทนทานยิ่งขึ้น



๖. พาย

พาย ทำจากไม้ไผ่ รูปร่างเหมือนไม้พายสำหรับพายเรือ มีความยาว ๘ - ๑๐ นิ้ว ปาดายมีลักษณะแบนและบาง ค้ำกลมเพื่อให้ถือได้ถนัดมือ ควรเลือกร้านที่เนื้อไม้เรียบตลอดไม่แตก ไม่มีคาไม้ ไม่คอง ทาสีหรือทาแลคเกอร์

ร่อนไม้ พายยาง หรือพายพาดตึก ให้สำหรับคนเฒ่าหรือส่วนผสมทุกชนิด ปาดไขมันออกจากถ้วยควง กวาดส่วนผสมลงในถาดอบ ร่อนไม้หรือพายใช้กวาดหรือคนครีมเพื่อไล่ฟองอากาศออกให้ครีมแต่งหน้าเค้กมีเนื้อเนียน

๑. ขามผสม

ขามที่ใช้ผสมอาหารมีหลายชนิด ขนาดแตกต่างกัน มีเป็นซุด สามารถเลือกใช้ได้ตามปริมาณของ ส่วนผสม ควรเลือกใช้ให้ถูกต้องและเหมาะสม ได้แก่

๑.๑ ขามผสมแบบแบนราบ (เหล็กไม่เป็นสนิม) มีเป็นซุดหลายขนาดตั้งแต่ขนาดเล็กที่สุดจนถึงใหญ่ ที่สุด ควรมีความลึก ปากกว้าง ใช้ประโยชน์ได้ดี ทนทานเหมาะกับการผสมอาหารทุกชนิด

๑.๒ ขามผสมอะลูมิเนียม ให้สำหรับใส่อาหารทุกชนิดที่ต้องการล้างหรือทำความสะอาด เช่น ผัก ผลไม้ หรือใส่มะพร้าว คั้นกะทิ ไม่เหมาะสำหรับคิไซ ผสมแป้ง ใส่อาหารที่มีรสเปรี้ยว และกวนไส้ขนมเพราะ จะทำให้มีสีดำ

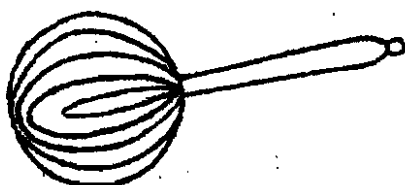
๑.๓ ขามผสมเป็นแก้ว ใช้ผสมอาหารเหมาะสำหรับการคิไซ ทำน้ำตักตักทุกชนิด มาของเนส หรือ อาหารอื่น ๆ ที่มีรสเปรี้ยวทุกชนิด มีทั้งขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ แก้วใตหรือแก้วสีต่าง ๆ มีลวดลายต่าง ๆ ขามผสม เป็นแก้วที่มีคุณภาพดี ต้องเป็นขามแก้วทนไฟ ทนความร้อนได้ดี เช่น ขามแก้วที่ใช้ใส่อาหารอบทุกชนิดได้และ ใช้เสิร์ฟโดยไม่ต้องเปลี่ยนภาชนะ มีหลายขนาดและรูปร่างแตกต่างกัน มีทั้งชนิดมีฝาและไม่มีฝา

๑.๔ ขามผสมเป็นพลาสติก ไม่เหมาะสำหรับคิไซและผสมอาหารร้อน เหมาะสำหรับใส่อาหารสด เนื้อสัตว์ ใช้ทำความสะอาด ล้างผัก พักผัก ฯลฯ ควรเลือกรุ่นชนิดกันรอยขีด โค้งเป็นรูปครึ่งวงกลม เรียบไม่มี เส้นและร่องด้านใน

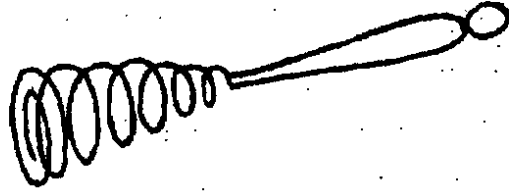
๑.๕ ขามผสมเคลือบ เหมาะสำหรับอาหารที่เป็นกรด ใช้ได้ทั้งอาหารร้อนหรือเย็นคิไซได้ แต่ไม่ ควรทำคอกจะทำให้เคลือบกะเทาะออกมาผสมกับอาหาร

๔. ไม้คิไซ ใช้สำหรับคิไซข้าวและไข่แดงด้วยมือโดยการคิไซให้ขึ้น ทำด้วยวัสดุหลายชนิดและราคา แยกต่างก็มีหลายแบบ เช่น

๔.๑ ไม้คิไซสปริงทองเหลือง มีด้ามเป็นไม้ มีลวดทองเหลืองสองถึงสามเส้น ขนเป็นสปริงซ้อน กัน การคิไซวิธีกดให้กระแทกลงในไข่หรือส่วนผสมอื่น ๆ แล้วปล่อยให้สปริงคิไซขึ้นเอง การกดควรให้ตั้งฉาก กับภาชนะ กดเป็นจังหวะสม่ำเสมอ ไม่เร็วหรือช้าเกินไป



๘.๒ ไม้ตีไข่ขลุ่ยทองเหลืองหรือสแตนเลส มีด้ามถือเป็นไม้หรือพลาสติก มีลวดทองเหลืองหรือสแตนเลส ขอบเป็นวงคอคอดก้น โคขลุ่ยใช้ตีไข่เช่นเดียวกับชนิดสปริงทองเหลือง



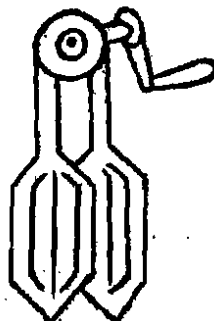
๘.๓ ที่ตีไข่ถูกมะเทือง ใช้ลวดสแตนเลส ดัดโค้งคล้ายถูกมะเทือง นำมามีควมกันหลายๆ เส้น เป็นด้ามถือในคั่วดี โดยจับกะแกรงขนานกับภาชนะ เหมาะสำหรับตีไข่หรือส่วนผสมที่มีจำนวนน้อย



๘.๔ ไม้ตีไข่แบบซี่ขนด้ามยาวหรือแบนวงรี ใช้ลวดสแตนเลส หรือทองเหลืองขดเป็นวงสปริง ใช้สำหรับผสมอาหาร หรือตีไข่จำนวนน้อยโดยจับไม้ขนานกับภาชนะ



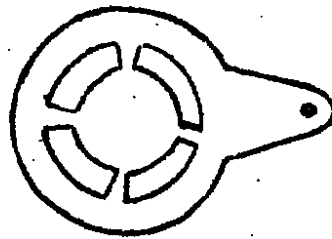
๘.๕ ที่ตีไข่ลูกกลิ้งหมุนหรือแบบตะกร้อ แบบนี้ใช้วิธีหมุนเช่นเดียวกับเครื่องตีไข่ไฟฟ้า ไข่จะขึ้นได้ดี แต่เสียเวลาและแรงงานเพราะไข่จะขึ้นช้ากว่าวิธีอื่น ห้องอากาศจะละเอียดขึ้นฟูอยู่ได้นานกว่าการตีด้วยไม้ตีไข่ชนิดอื่นที่กล่าวมาแล้ว



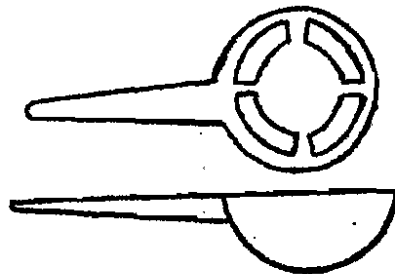
๘. **ที่แยกไข่**

ในการทำขนมที่มีไข่เป็นส่วนประกอบนั้น บางชนิดมักจะใช้ไข่ขาวหรือไข่แดง หรือใช้ทั้ง ๒ อย่าง โดยแยกกันตีให้ขึ้น สำหรับทองหยิบ ฟอยทอง ขนมไทยดั้งเดิมนั้น การแยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกันโดยใช้มือ แต่ปัจจุบันมีเครื่องแยกไข่โดยไม่ต้องใช้มือซึ่งสะดวกและรวดเร็ว ที่แยกไข่ทำด้วยวัสดุหลายชนิด เช่น สแตนเลส พลาสติก รูปต่างๆ (ดังรูป)

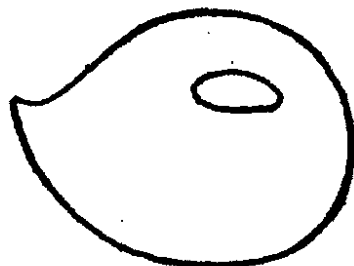
แบบที่ ๑ ทำด้วยสแตนเลส เป็นรูปกลมซ้อนกัน ช่องกลางกลม มีขนาดเท่าไข่แดง เมื่อค่อยไข่ลงไข่แดงจะค้างอยู่ช่องกลมตรงกลางส่วนไข่ขาวจะถล่มไหลลงในภาชนะตามช่องว่าง



แบบที่ ๒ เป็นพลาสติกที่ต่าง ๆ มีค้ำยาว วางปากชามผสมหรือภาชนะที่ใส่ ค่อยไข่ลง เช่นเดียวกับแบบที่ ๑

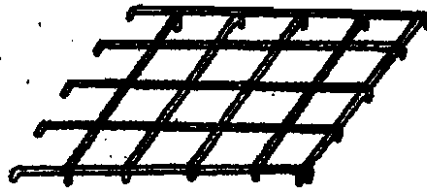


แบบที่ ๓ ทำด้วยพลาสติก หรือ สแตนเลส เป็นรูปรี มีความลึกแคบต่างกัน เมื่อค่อยไข่ลงไข่แดงจะค้างอยู่ตรงส่วนคั้น ไข่ขาวจะไหลลงในภาชนะตรงช่องว่างส่วนลึกที่เจาะไว้



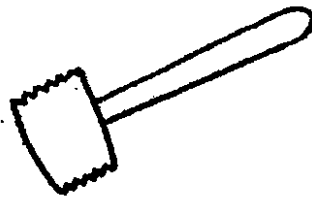
๑๐. ตะแกรงพักขนม

ใช้สำหรับพักขนมที่นำออกจากเตาอบ เช่น เค้ก ขนมปัง คุกกี้ ฯลฯ เพื่อต้องการให้เย็นโดย
การวางสิ่งให้ลมผ่านทุกด้าน ทำด้วยลวดอะลูมิเนียมหรือสแตนเลส ซ้อนกันมีขา (ดังรูป)



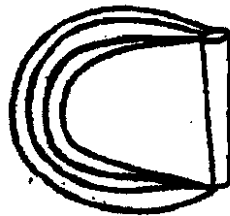
๑๑. ก้อน

เป็นอุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร ทำด้วยโลหะถ่วงหัวคล้ายกับฉ้อนรูปทรงสี่เหลี่ยมมีปุ่ม
แหลมเล็ก ๆ เรียงกันทั้งสองด้าน ใช้ทุบเนื้อสัตว์ที่ต้องการให้นุ่ม การทุบช่วยให้เซลล์ของมัดกล้ามเนื้อแยกออกจาก
กัน เป็นวิธีที่ทำให้เนื้อเปื่อยโดยไม่เสื่อมคุณภาพ ใช้ทุบน้ำแข็งหรือสิ่งที่มีเปลือกแข็งก็ได้



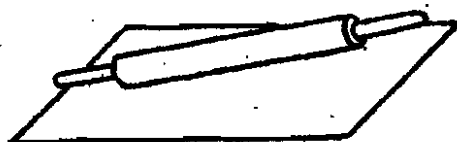
๑๒. ที่ผสมแป้งหรือที่เรียกว่า “แบนนเคอร์”

ใช้สำหรับผสมส่วนผสมที่ต้องการให้แป้งกรอบ่วน เช่น แป้งพาย เพตกรี บิสกิต ฯลฯ ทำด้วยลวด
โค้งเรียงกัน ๔ - ๕ เส้น มีค้ำถือทำด้วยไม้หรือพลาสติก



๑๓. กระจกและไม้ค้ำแป้ง

ใช้สำหรับค้ำแป้งที่ผสมแล้วให้เป็นแผ่นบางเรียบเสมอ ประกอบด้วยไม้กลมเรียบคล้ายชวคคถึงบน
ก้อนแป้งเพื่อให้เป็นแผ่นบาง นอกจากจะทำด้วยไม้ในปัจจุบัน มีชนิดที่ทำด้วยพลาสติกซึ่งมีคุณภาพดี สวยงาม
น่าใช้



๑๔. มีดขนาดต่างๆ

มีดเป็นเครื่องมือที่จำเป็นที่สุดภายในครอบครัว ซึ่งทุกบ้านต้องมีใช้อย่างน้อย ๒-๓ เล่ม ได้แก่

๑๔.๑ **มีดหั่น** ใช้สำหรับหั่นอาหารทั่วไป คัวมีดควรยาวกว่ามีดปอกปลายแหลม สะดวกในการเกาะกระดูก

๑๔.๒ **มีดปอก** คัวมีดยาวประมาณ ๓ นิ้ว ใช้ปอกเปลือกผัก ผลไม้ ปลายแหลมใช้สำหรับเจาะหรือเซาะ

๑๔.๓ **มีดถัน** เป็นมีดใหญ่กว้างและถันหนา เพื่อให้มีน้ำหนักมาก มีดแต่ละชนิดทำด้วยโลหะต่างชนิดกันคือ สแตนเลสหรือเหล็กไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับผักหรือผลไม้ ไม่สึกกร่อนได้ง่าย

๑๕. พืชพรรณชนิดต่างๆ

พืชพรรณมีหลายรูปหลายแบบ ส่วนใหญ่ทำด้วยวัสดุแตกต่างกัน ราคาและคุณภาพก็แตกต่างกัน ด้วย ทำด้วยสแตนเลส (เหล็กไม่เป็นสนิม) อะลูมิเนียมหรือสังกะสีชนิด ๑๘๘ มีรูปกลม เหลี่ยม รูปสี่เหลี่ยม ยาว ฯลฯ พืชที่ทำด้วยอะลูมิเนียมชนิดเป็นพืชที่สะท้อนความร้อนได้ดี แต่ไม่เก็บความร้อน เหมาะสำหรับการทำเด็กชนิดต่าง ๆ ผิวเด็กทุกด้านจะมีสีเหลืองถ้าสัมผัสกับความร้อน คัวอย่างพืชชนิดต่าง ๆ

๑๕.๑ **พืชมัดเล็กกลม** พืชมัดเล็กขนาด ๑/๒ ปอนด์ ๑ ปอนด์ ๑ ๑/๒ ปอนด์ ฯลฯ มีทั้งชนิดที่ถอดได้และถอดไม่ได้

๑๕.๒ **พืชมัดเล็กเหลี่ยม** พืชมัดเล็กเหลี่ยมขนาด ๑/๒ ปอนด์ ๑ ปอนด์ ๑ ๑/๒ ปอนด์ ๒ ปอนด์

๑๕.๓ **พืชมัดก้าง** พืชมัดก้างมีทั้งรูปกลม เหลี่ยมและขนาดต่าง ๆ

๑๕.๔ **พืชมัดทาส** พืชมัดทาส เป็นพืชมัดกลมขอบดำ ก้นสอบ มีขอบอื่น

๑๕.๕ **พืชมัดเป็นซุด** พืชมัดเป็นซุด สำหรับอบเค้ก ชนิด ๒ ชั้น ๓ ชั้น หรือ ๕ ชั้น พืชมัดชนิดนี้มีเส้นผ่าศูนย์กลางต่างกันประมาณ ๒ นิ้ว ทุกชั้นไป

๑๖. ภาชนะ

ภาชนะมีทั้งภาชนะอบและภาชนะสำหรับทำขนมไทยและขนมชนิดต่าง ๆ ทำด้วยวัสดุต่างชนิดกันภาชนะทำขนมไทยประเภทหนึ่ง อบ นิยมใช้ภาชนะอะลูมิเนียมเนื้ออ่อนข้างหนา ส่วนใหญ่เป็นรูปสี่เหลี่ยมขอบสูง ๑/๒ - ๒ ๑/๒ นิ้ว ขอบมีฉนวนเรียบ ทุกรอบคอบปิดหรืออ่างคิ ไม่มีรอยร้าว ภาชนะที่ใช้มีหลายแบบ ทุกแบบเมื่อเลือกซื้อต้องพิจารณาเนื้อโลหะให้มีความหนา ถ้ามีตะเข็บต้องเรียบ

๑๗. หม้อชนิดต่างๆ

๑๗.๑ **หม้อคั้นชาวยาวหรือหม้อมือถือ** เป็นหม้อที่มีค้ำใช้สำหรับทำอาหารที่เป็นน้ำ มีฝาปิดควรเลือกชนิดเนื้อหนา เมื่อหุงคั้นอาหารน้อยจะได้ไม่แห้งและไหม้ได้ง่าย

๑๗.๒ **หม้อคุ่น** หม้อคุ่นมีสองชั้นซ้อนกัน มีค้ำถึงทั้งสองใบชั้นต่างสำหรับใส่น้ำ ชั้นบนมีฝาปิด ใช้คุ่นอาหารหรืออุ่นอาหาร ทำด้วยวัสดุแตกต่างกัน มีทั้งอะลูมิเนียม สแตนเลส หม้อเคลือบ

๑๗.๓ **หม้อแซก** หม้อแซกไม่มีหู มีเป็นซุดตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ที่สุด หม้อแซกนี้สะดวกในการเก็บ โขยวางซ้อนกัน ไม่เปลืองเนื้อที่ ใส่อาหารสุกสะดวกดูแลสวยงาม แค่นี้ใช้ปรุงอาหารร้อน ยกลำบากทำด้วยสแตนเลส อะลูมิเนียม สังกะสีเคลือบ ฯลฯ

๑๗.๔ หม้อสองหู หม้อสองหูมีทั้งหม้อเคลือบอะลูมิเนียม สแตนเลส ควรเลือกหม้อที่มีความเรียบทั้งภายนอกและภายใน มีหูจับด้านข้างทั้งสองหู มีคราและเบอร์ขนาดของหม้อติดอยู่ที่ปากหม้อและฝาหม้อ ฝาปิดสนิท ควรเลือกซื้อชนิดที่มีคุณภาพดี ไม่มีรอยบุบหรือรอยร้าว

๑๗.๕ หม้ออัดความดัน หม้ออัดความดันใช้ในการหุงต้มอาหารที่ต้องการให้เปื่อย เช่น อาหารพวกเนื้อสัตว์ ฯลฯ ถนอมอาหารบรรจุขวดหรือกระป๋อง

๑๘. กระทะชนิดต่างๆ

๑๘.๑ กระทะทอง กระทะทองเป็นกระทะก้นลึก ทำจากทองเหลือง ควรเลือกชนิดที่มีความหนาบางเท่ากัน มีหูสองหูตรงข้ามกัน หูมีหมุดทองเหลืองยึดอย่างแน่นหนาไม่มีคำหนี เคาะมีเสียงกังวานใช้สำหรับกวนขนม เร็วมกด้วย ฯลฯ

๑๘.๒ กระทะอะลูมิเนียม กระทะอะลูมิเนียมเป็นกระทะที่มีน้ำหนักเบา รับความร้อนเร็วไหม้ได้ง่าย ใช้สำหรับประกอบอาหารชนิดต่างๆ

๑๘.๓ กระทะเหล็ก กระทะเหล็กทำด้วยเหล็กหล่อ เก็บความร้อนได้มาก แต่รับความร้อนช้ากว่ากระทะอะลูมิเนียม เหมาะสำหรับผัดผัด ที่ต้องการใช้ไฟแรง และทอดปลาชนิดต่างๆ

๑๙. ตั้งฉียง

ตั้งฉียงเป็นภาชนะที่ทำด้วยอะลูมิเนียมมีรูปร่างคล้ายหม้อ มีชั้นสำหรับใส่ของสองชั้น พื้นแต่ละชั้นเจาะเป็นรูกลม ส่วนชั้นล่างสำหรับใส่น้ำ ตั้งฉียงทำด้วยอะลูมิเนียมเป็นส่วนใหญ่ ควรเลือกตั้งฉียงผิวเรียบไม่มีรอยบุบ ฝาและชั้นซ้อนกันเรียบปิดสนิท

เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหารยังมีอีกมากมายหลายชนิด การพิจารณาเลือกซื้อแล้วแต่ประโยชน์ใช้สอย และความต้องการของผู้ใช้ ด้านเป็นของที่มีคุณภาพดีทนทาน ส่วนใหญ่มักมีราคาแพงนอกจากเครื่องมือเครื่องใช้ดังกล่าว จะมีความจำเป็นเกี่ยวกับเรื่องอาหารแล้ว เครื่องมือเครื่องใช้ในการเสิร์ฟก็มีความจำเป็นอีกมากเหมือนกันซึ่งได้แก่จานชนิดต่างๆ ช้อน ส้อม ถ้วย แก้วน้ำ ฯลฯ ซึ่งทุกสิ่งมีมากมายหลายแบบ ทำด้วยวัสดุแตกต่างกัน คุณภาพและราคาที่แตกต่างกันด้วย ควรพิจารณาเลือกซื้อถวญและแบบที่เรียบที่สุด เมื่อเกิดการชำรุดสูญหายแตกหัก ก็สามารถซื้อเพิ่มเติมได้ง่ายและเข้าชุดกันดีกว่าการเลือกแบบแปลกๆ หรือมีตลาดยี่สิบตรที่ดูฉลาด

เกร็ดความรู้

น้ำตาลสีน้ำตาล (Brown Sugar) คือน้ำตาลที่ยังไม่ได้ฟอก ลักษณะเป็นผง มีความชื้นสูงมักจะเกาะติดกันเป็นปึก เมื่อจะใช้ต้องเอาที่เป็นก้อนออกให้หมด การใช้น้ำตาลสีน้ำตาลช่วยทำให้ขนมหอมดีและกลิ่นดี น้ำตาลสีน้ำตาลหตุกโภชนาการจะมีแร่ธาตุมากกว่าน้ำตาลทราย

น้ำตาลป่น คือน้ำตาลทรายธรรมดาคั้นให้ละเอียด จะป่นเองก็ได้ น้ำตาลป่นช่วยให้การผสมเข้ากับสิ่งอื่นได้เร็วขึ้น เมื่อป่นแล้วต้องเก็บใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิทกันชื้น

น้ำตาลไอซิ่ง คือน้ำตาลที่ป่นจนเป็นแป้ง ผสมกับแป้งข้าวโพด แป้งมัน หรือแป้งสาลี ประมาณ ๕ % กันชื้น น้ำตาลไอซิ่งจะไม่หวานเท่ากับน้ำตาลทราย จะมีขายเป็นถุงโดยใช้ชื่อทางการค้าว่า ไอซิ่งการใช้น้ำตาลไอซิ่งส่วนมากจะใช้ในการราดหน้าหรือแต่งหน้าขนมให้ขาวเหมือนเอาน้ำแข็งมาคลุม

นม คือ นมสด

นมเปรี้ยว ถ้าไม่มีให้ใช้นมสดผสมน้ำส้มสายชู ส่วนผสมนมสด ๑ ถ้วย น้ำส้มสายชู ๑ ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากันตั้งไว้สักครู่ จะได้นมเปรี้ยวที่ขึ้น

นมกระเทียม คือ นมที่กระเทียมเอาหน้าออกครึ่งหนึ่ง เมื่อจะใช้ให้เติมน้ำอีกเท่าตัว จึงจะมีค่าเท่ากับนมสด ถ้าทำขนมไม่มีนมสด แต่มีนมผงก็ใช้ทำเป็นนมสดได้ โดยใส่ผงลงในถ้วยตวง ๔ ช้อนโต๊ะ เติมน้ำลงไปให้ได้ ๑ ถ้วย แล้วคนให้เข้ากันก็จะได้นมสด ๑ ถ้วย

ผงฟู ผงฟูช่วยให้งามขึ้น แต่ถ้าใช้มากเกินไปขนมก็จะมึนเฟื่อน ผงฟูมีสองชนิด คือ ชนิดที่ขึ้นสองเท่าและชนิดธรรมดา แค่นี้ใช้ทั่ว ๆ ไป ใช้ชนิดธรรมดา ข้อสังเกต ถ้าแก้มือจะออกเหลือง ใช้ไม่ได้ผล

เบกกิ้งโซดา คือ โซดาที่ใช้ล้างตู้เย็น ใช้ทำขนมได้แต่ต้องใช้ตามสัดส่วนที่กำหนด

เนยละลาย คือ เนยเหลวใส่หม้อคั้งไฟให้ละลาย

ขอยแทนนึ่ง (Shortening) หมายถึง เนยขาวที่เราเรียกว่า คริสโก้ สโนครีฟ ส่วนมากจะใช้กับแป้งพาย แต่ถ้าจะใช้แทนเนยหรือมาการีนจะต้องใช้เพิ่มขึ้นเล็กน้อย

เนยแข็ง (Cheese) คือ ส่วนที่เป็นโปรตีนของน้ำนมวัว ฉะนั้นการกินเนยแข็งจึงได้โปรตีนสูง เขาจัดเนยแข็งเอาไว้ในกรุ้มเนื้อสัตว์ จัดเนยเหลวไว้ในกรุ้มไขมัน เนยแข็งมีหลายชนิด หลายกลิ่นต่าง ๆ กัน การเก็บอย่าแช่แข็ง เนยจะแห้ง่วน ไม่อร่อย เก็บไว้ในตู้เย็นความเย็นปกติก็พอ

มาการีน คือ เนยเทียมที่ทำจากเมล็ดพืช เช่น ปาล์ม มะพร้าว เป็นต้น

เนย ทำจากส่วนไขมันของน้ำนมวัว เนยที่ทำขนมคือเนยเหลว (Butter)

มาตรฐานเปรียบเทียบที่เป็นประโยชน์ในการทำงานมอบ

มาตรฐานทั่วไป

● ช้อนโต๊ะ	เท่ากับ	๓	ช้อนชา
● ถ้วย	เท่ากับ	๑๖	ช้อนโต๊ะ
● ชอนซ์ ของเหลว	เท่ากับ	๒	ช้อนโต๊ะ
● ถ้วย	เท่ากับ	๘	ชอนซ์
● ชอนซ์	เท่ากับ	๒๔.๓	กรัม
● กิโลกรัม	เท่ากับ	๑,๐๐๐	กรัม
● กิโลกรัม	เท่ากับ	๒.๒	ปอนด์

มาตรฐานสำหรับแป้งสาลี (ค่าโดยประมาณเมื่อร่อนแล้ว ๑ ครั้ง)

● ถ้วย แป้งคราฟ้าน	เท่ากับ	๑๑๕	กรัม
● ถ้วย แป้งคราวัว	เท่ากับ	๑๑๐	กรัม
● ถ้วย แป้งคราบัวแดง	เท่ากับ	๑๐๐	กรัม
● ถ้วยแป้งคราฟัด โบก	เท่ากับ	๑๐๐	กรัม

มาตรฐานสำหรับส่วนผสมจำพวกไขมัน

● ถ้วย เนยสดหือมาการีน	เท่ากับ	๒๐๐	กรัม
● ถ้วย เนยขาว	เท่ากับ	๑๖๕	กรัม
● ถ้วย น้ำมันพืช	เท่ากับ	๒๐๐	กรัม

มาตรฐานจำพวกสารขึ้นฟู

● ช้อนโต๊ะ บิสต์แห้ง	เท่ากับ	๘	กรัม
● ช้อนโต๊ะ โซดาไบคาร์บอเนต	เท่ากับ	๑๐	กรัม
● ช้อนโต๊ะ ผงฟู	เท่ากับ	๘	กรัม
๓ ช้อนโต๊ะ คริมออฟทาร์ทาร์	เท่ากับ	๘	กรัม
● ช้อนโต๊ะ แอโมเนีย	เท่ากับ	๑๐	กรัม

มาตรฐานจำพวกน้ำตาล

● ถ้วย น้ำตาลทราย	เท่ากับ	๑๘๕	กรัม
● ถ้วย น้ำตาลทรายแดง	เท่ากับ	๑๘๐	กรัม
● ถ้วย น้ำตาลไอซิ่ง	เท่ากับ	๑๐๐	กรัม

มาตรฐานจำพวกไข่และนม

● ฟอง ไข่ไก่ขนาดกลาง	เท่ากับ	๕๐	กรัม
● ฟอง ไข่แดง	เท่ากับ	๑๘	กรัม
● ฟอง ไข่ขาว	เท่ากับ	๓๓	กรัม
● ด้วย นมสดระเหย	เท่ากับ	๒๔๐	กรัม
● ด้วย นมผงขาดมันเนย	เท่ากับ	๑๒๐	กรัม

มาตรฐานจำพวกผลไม้

● ด้วย ลูกเกด	เท่ากับ	๑๔๐	กรัม
● ด้วย เนื้ออินทผลัมทะเลเยือก	เท่ากับ	๑๔๐	กรัม
● ด้วย ผลไม้แช่อิ่ม สับทะเลเยือก	เท่ากับ	๑๕๐	กรัม
● ด้วย เชอร์รี่แช่อิ่ม	เท่ากับ	๑๘๐	กรัม
● ด้วย แยมสตอเบอร์รี่	เท่ากับ	๒๖๐	กรัม

มาตรฐานจำพวกเบเกอรี่

● ออนซ์ น้ำมันหรือเนย	เท่ากับ	๒	ช้อนโต๊ะ
๑/๔ ปอนด์ น้ำมัน	เท่ากับ	๑/๒	ถ้วย
๔ ฟอง ไข่ใหญ่, ๖ ฟอง ไข่เล็ก	เท่ากับ	๑	ถ้วย
๘ - ๑๐ ฟอง ไข่ขาว	เท่ากับ	๑	ถ้วย
● ปอนด์ แป้งสาลีร่อนแล้ว	เท่ากับ	๔	ถ้วย
● ด้วย ข้าวสาร	หุงเป็นข้าวสุกได้	๓	ถ้วย
● ปอนด์ น้ำตาลทราย	เท่ากับ	๒ ๑/๒	ถ้วย
● ปอนด์ น้ำตาลทรายแดง	เท่ากับ	๒ ๑/๒	ถ้วย
● ปอนด์ น้ำตาลป่น	เท่ากับ	๓	ถ้วย
๓ ถ้วย มักรกะโรนี	คั้นสุกแล้วได้	๔	ถ้วย

สิ่งที่ใช้แทนกันได้

แป้งเค้ก • ด้วย

ใช้แป้งทาลิสสารพัดใช้ • ด้วย คัดออก ๒ ช้อนโต๊ะ

นมสด • ด้วย

ใช้นมข้นจืดระเหย (Evaporated milk) • ๑/๒ ด้วย ผสมน้ำเปล่า
• ๑/๒ ด้วย หรือนมผงชนิดไม่มีไขมัน • ๑/๔ ด้วย ผสมน้ำเย็น • ด้วย

นมเปรี้ยว • ด้วย

ใช้นมสด • ด้วย ผสมน้ำส้มหรือน้ำมะนาว • ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

ช็อกโกแลตชนิดไม่หวาน • ชิ้นสี่เหลี่ยม

ใช้โกโก้ผง ๓ ช้อนโต๊ะ ผสมไขมัน • ช้อนโต๊ะ

แป้งสตาร์

ใช้แป้งข้าวเหนียว • ส่วน แป้งข้าวเจ้า ๒ ส่วน แป้งสาลีโปร • ส่วน

เนยละลาย

ใช้น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู

ผงฟู ๕ ช้อนชา

ใช้โซดา • ช้อนชา ผสมครีมออฟทาร์ทาร์ ๒ ช้อนชา หรือโซดา
• ช้อนชา ผสมน้ำมะนาว ๒ ช้อนชา

ผงฟูชนิดทำปฏิกิริยาธรรมดา ได้แก่ ผงฟูรอยัล (Royal) หรือผงฟูเบสท์ฟู้ด (Best food) ใช้ผงฟู ๒ ช้อนชา
ต่อแป้ง • ด้วย แต่ถ้าใช้ผงฟูชนิดทำปฏิกิริยาเป็น ๒ เท่า (Double Acting) ได้แก่ ผงฟูคาตุเมท หรือผงฟูควา
หัวอินเดียนแดง ให้ใช้ผงฟู • ๑/๒ ช้อนชา ต่อแป้ง • ด้วย

ขนมจีนน้ำยา

ส่วนผสมน้ำยา

หัวหอมหันหยาบ ๆ	๑/๒	ถ้วย
กระเทียมหันหยาบ ๆ	๑/๔	ถ้วย
ตะไคร้หันฝอย ๆ	๑/๒	ถ้วย
กระชายหันละเอียด	๑	ถ้วย
พริกแห้งแกะเม็ด	๒๕	เม็ด
เกลือ	๑	ช้อนโต๊ะ
ข่า	๑	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	๒	ช้อนชา
หางกะทิ	๖	ถ้วย
ปลาเค็มปิ้งหนา ๑ นิ้ว	๑	ชิ้น

นำเครื่องปรุงทั้งหมดใส่หางกะทิ ๓ ถ้วย ค้างไฟอ่อน เคี่ยวจนนุ่ม บดหรือโขลกให้ละเอียด

เครื่องปรุงอื่น ๆ

มะพร้าว	๑	กิโตกรัม (คั้นเอาหัวกะทิ ๓ ถ้วย หางกะทิ ๖ ถ้วย)
ปลาช่อน	๑/๒	กิโตกรัม
ไข่ต้ม ๑๕ นาที	๕	ลูก
ขนมจีน	๑	กิโตกรัม
มะระผ่าครึ่งลูกหันบาง ๆ ต้ม	๑	ลูก
ถั่วงอกลวก	๓	ช็อค
ถั่วมักขวิดหันท่อนละ ๔ นิ้ว	๒	ช็อค
ใบแมงลัก เคี้ยวเป็นใบ ๆ	๑	กำ
พริกชี้ฟ้าแดง , เขียวหันบาง ๆ	๕	เม็ด
พริกชี้ฟ้าหุบ		
น้ำปลา		

วิธีทำ ๑. ขอดเกล็ดปลา ชูดเมือกออกให้หมด ตักหัว ผ่าท้องควักไส้ออก ตักเป็นท่อนยาวประมาณ ๓ นิ้ว ต้างน้ำ นำไปคั้นจนตักขึ้น ทิ้งไว้ให้เย็นแกะเอาแค่เนื้อ เลือกข้างออก นำต้มปลาต้มกับไข่ต้มส่วนผสม

๒. หัวกะทิเคี้ยวให้แตกมัน นำเครื่องน้ำพริกที่โขลกไว้ผัดให้หอม ใส่ลงในหม้อ หางกะทิที่เหลือ ๓ ถ้วย ใส่น้ำต้มปลา น้ำที่ต้มเครื่องน้ำพริกปรุงรสด้วยน้ำปลา คอยคนอย่าให้น้ำยาเป็นลูก เคี้ยวไฟอ่อนค่อไปจนขึ้นพอเคี้ยวตกลง

การจัดใส่ภาชนะ จัดขนมจีนใส่จาน โรยด้วยถั่วงอกลวก มะระต้ม ใบแมงลักคักน้ำยาราดพริกชี้ฟ้าเขียวแดง พริกชี้ฟ้าหุบวางไว้ข้างจาน รับประทานกับถั่มักขวิดสด

ขนมจีนน้ำพริก

ส่วนผสมน้ำพริก

หอมเผา	๑๐	หัว
กระเทียมเผา	๒๐	กลีบ
ข่าอ่อนเผา	๓	แว่น
รากผักชี	๕	ราก

ส่วนผสมทั่วไป

มะพร้าว	๑ กิโลกรัม (คั้นเอาหัวกะทิ ๓ ถ้วยหางกะทิ ๔ ถ้วย)	
กุ้งสด	๑	ถ้วย
ถั่วเขียวแกะเปลือกคั่วบดละเอียด	๑/๒	ถ้วย
ระกำ	๒	ผล
มะนาว	๔	ผล
ส้มซ่า	๒	ผล
มะกรูด	๑	ผล
หอมเจียว	๒	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมเจียว	๒	ช้อนโต๊ะ
พริกป่นสำหรับทอดหน้า	๒	ช้อนโต๊ะ
พริกแห้งเม็ดเล็กทอด	๒๐	เม็ด
ไข่ต้ม	๕	ฟอง
ผักชี	๒	ต้น

เครื่องปรุงรส น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก

วิธีทำ

มะพร้าวคั้นเอาหัวกะทิขึ้น ๓ ถ้วย ตั้งไฟให้เป็นขี้ได้ แล้วพักไว้ เอากุ้งล้างน้ำแกะเปลือกผ่าหลังเอาเส้นดำออกคั่วกับหางกะทิ ๔ ถ้วย ตุกแล้วเอามือกุ้งโขลกให้เป็นปุย แล้วละลายกับน้ำคั่วกุ้งแล้วโขลกรากผักชี หอมเผา กระเทียมเผา ข่าเผา ให้ละเอียด ละลายลงในหม้อคั่วกุ้ง ผสมถั่วเขียวป่นลงในหม้อ ปรุงรสด้วยน้ำปลาน้ำตาล น้ำส้มมะขามเปียก น้ำมะกรูด น้ำส้มซ่า ส่วนระกำซอยเล็ก ๆ บาง ๆ รมไฟได้รส ๓ รส

คักน้ำมันจากกะทิที่เคี่ยวเป็นขี้ได้ขึ้นคั่วกับพริกป่น แล้วเทลงในหม้อที่ปรุงไว้ ตอยมะกรูดผ่าซีก ๒ ซีก เพื่อให้หอม โรยหอมเจียว กระเทียมเจียว และผักชี

เครื่องประกอบของขนมจีนน้ำพริก

๑. ขนมจีนนึ่งพอร้อน
๒. เครื่องประกอบที่รับประทานกับขนมจีนน้ำพริกได้แก่
 - ๒.๑ เหมือดต่าง ๆ
 - ๒.๒ ผักคอกไม้ กุ้งฝอยชุบแป้งทอด
 - ๒.๓ ไข่ต้ม
 - ๒.๔ ทอดมันปลา
 - ๒.๕ พริกแห้งทอดกรอบ
 - ๒.๖ ผอขข้าวเม้าทอด

เหมือดแบ่งออกได้เป็น ๒ ชนิด คือ ผักสด และผักคอกน้ำมัน

๑. ผักสด ได้แก่ หัวปลี มะตะกอกดิบ ผักกระเฉด ยอดกระถิน ผักกระถินอ่อน
๒. ผักคอกน้ำมัน ได้แก่ ผักบุ้งไทย ถั่วพู ผักกระเฉด

วิธีทำเหมือดสด

๑. นำผักบุ้งมาตัดส่วนแข็งออก ล้างน้ำให้สะอาด ตัดใบออก เลือกใบสวย ๆ ไว้ชุบแป้งทอด ส่วนก้านผ่าซีก หั่นเป็นเส้นเฉลี่ยง แร่น้ำผสมเกลือ พอมีรสเค็มอ่อน ๆ
๒. ล้างถั่วพู ตัดหัวท้าย หั่นตามขวางบาง ๆ
๓. ต้างผักกระเฉด เด็ดเอาเฉพาะยอดอ่อน ๆ
๔. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันลงไปพอน้ำมันร้อนใส่ผักลงไปผัดทีละอย่าง

ผักและคอกไม้ชุบแป้งทอด

๑. ผัก ได้แก่ ใบผักบุ้ง ใบพริก ใบเตยคั่ว
๒. คอกไม้ ได้แก่ คอกพวงชมพู คอกต้นทม

กุ้งฝอยชุบแป้งทอด

ล้างกุ้งฝอย ๑ ชีด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำทอดสด ๆ

ส่วนผสมแป้งสำหรับชุบกุ้ง

แป้งสาลีร่อน ๓ ครั้ง	๑/๒	ถ้วย
แป้งข้าวเจ้า	๑	ถ้วย
แป้งมัน	๑	ถ้วย
เกลือป่น	๑/๒	ช้อนชา
หัวกะทิ	๑	ถ้วย
น้ำปูนใส	๑/๒	ถ้วย
ไข่เป็ด	๒	ฟอง

วิธีผสมแป้ง

ผสมแป้ง ๓ อย่าง เกลือร่อนรวมกันนวดกับหัวกะทิไข่น้ำปูนใสค่อย ๆ ละลายอย่าให้แป้งเป็นเม็ดก่อน
ข้างขึ้น

วิธีทอด ผัก ดอกไม้ กุ้งฝอย

๑. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อนจัด ไฟกลางหอยผักและดอกไม้จุ่มแป้งให้ติดทั่ว ใต้งลงในน้ำมันทอดจนเหลือง
ทั่วดี ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

๒. ผสมกุ้งลงในแป้งที่เหลือให้เข้ากัน ตักกุ้ง ประมาณ ๑ ช้อน ใต้งลงในน้ำมันให้เป็นแผ่นจนเหลือง
ทั่วดีตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

ขนมจีนขาวน้ำ

เครื่องขาวน้ำ

สับประรดสับละเอียด	๑ ๑/๒	ถ้วย
กระเทียมหั่นบาง ๆ	๑/๔	ถ้วย
ขิงสดหั่นฝอย	๑/๔	ถ้วย
กุ้งแห้งป่น	๑/๒	ถ้วย
มะนาว	๓	ผล
น้ำปลาดี	๑/๔	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๑/๔	ถ้วย
หัวกะทิชั้น ๆ ตั้งไฟแล้ว	๑	ถ้วย (ใช้มะพร้าว ๓๐๐ กรัม ใส่น้ำ ๑/๔ ถ้วยคั้นให้ได้น้ำ ๑ ถ้วย)
แฉงร้อนหรือลูกชิ้นปลา (๓๐๐ กรัม)	๔๐	ลูก
ขนมจีน	๒๕	จับ
พริกชี้หนู	๑๕	เม็ด

เครื่องแฉงร้อน

เนื้อปลาชุก	๓๐๐	กรัม
น้ำพริกแกงคั่ว	๑	ช้อนโต๊ะ
ผักชีหั่นหยาบ ๆ	๑	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	๑	ช้อนชา
ผสมน้ำ	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นวดปลากับน้ำพริกใส่น้ำเกลือเล็กน้อย นวดให้เข้ากันจนเหนียวใส่ผักชีนวดให้เข้ากัน ปั้นเป็นลูกชิ้นรูปรี ๆ เสียบไม้ปิ้งไฟพอสุก หรือจะต้มในน้ำกะทิก็กก็ได้

วิธีจัด

จัดขนมจีนลงในจาน วางแฉงร้อนลงบนเส้น วางขิงและกระเทียมลงข้างบนโรยด้วยกุ้งแห้งป่น วางสับประรดลงข้างจาน วางมะนาวผ่าซีกลงข้าง ๆ ราดด้วยหัวกะทิ ปรงรสด้วยน้ำตาลและน้ำปลาพริก (พริกชี้หนูซอยผสมน้ำปลา)

ขนมน้ำเจียว

ส่วนผสม

มะเขือเทศชนิดเปรี้ยว	๑	กิโลกรัม (หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม)
กระดุกซี่โครงหมูสับเป็นท่อน ๆ	๑/๒	กิโลกรัม
เนื้อหมูสับละเอียด ๆ	๑/๒	กิโลกรัม
เนื้อวัวสับละเอียด ๆ	๑/๒	กิโลกรัม
เกลือป่นหรือเกลือหยาบ	๒	กิโลกรัม (หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมใหญ่ ๆ)
ต้นหอม - ผักชี พริกขี้หนู หั่นละเอียด		
พริกป่น		
กระเทียมเจียว		
น้ำปลา		

ส่วนผสมน้ำพริก

พริกแห้ง	๑๕	เม็ด
หอม	๖	หัว
กระเทียม	๓	หัว
เกลือ	๑	ช้อนชา
กะปิ	๒	ช้อนชา
ขมิ้นผง	๒	ช้อนชา
ถั่วเหลืองแห้งแผ่นกลม ๆ	๒	แผ่น (บั้งไฟจนหอม ถ้าหาไม่ได้จะ ใช้เต้าเจี้ยว ๑ ช้อนโต๊ะแทนก็ได้)

วิธีทำ

๑. ซี่โครงหมูต้มให้เปื่อย
๒. โขลกเครื่องน้ำพริกให้ละเอียด
๓. น้ำมันหมู หรือน้ำมันพืช ๒ ช้อนโต๊ะ ใส่กระทะตั้งไฟ พอน้ำมันเริ่มร้อนใส่น้ำพริกลงไป ผัดให้หอม นำหมูและเนื้อที่สับละเอียดลงไปผัดให้สุก ใส่เกลือหยาบ มะเขือเทศ ผัดรวมกันไปพอหอม ตักใส่หม้อ ซี่โครงหมู ตั้งไฟให้เดือดจนมะเขือเทศและ เต้าเจี้ยว และน้ำปลา เมื่อรสดีแล้ว โรยต้นหอม-ผักชีหั่นละเอียดเล็กน้อย และกระเทียมเจียว ออก
๔. พริกป่นผัดในน้ำมันเล็กน้อย ตักใส่ถ้วยไว้เดิมเวลารับประทาน เวลาจะรับประทานตักน้ำราดบนขนมจีน โรยด้วยกระเทียมเจียว ต้นหอม ผักชี รับประทานกับแคบหมู หรือหนังพอง จะช่วยให้อร่อยขึ้น ควรจะรับประทานขณะน้ำเจียวกำลังร้อน ๆ

หมึกรอบ

<u>ส่วนผสม</u>	เส้นหมี่ขาว	๑	ห่อเล็ก
	เนื้อหมู	๓	จืด (หั่นแฉลบบาง ๆ)
	กุ้งสด	๒	จืด (แกะเปลือกเหลือหางไว้ผ่า หลังเอาเส้นคำออก)
	เต้าหู้ขาวชนิดแข็ง	๒	แผ่น (หั่นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ ทอดกรอบ)
	หัวหอมสับ	๑	ซ็อนโต๊ะ
	กระเทียมสับ	๑	ซ็อนโต๊ะ
	ไข่เป็ด	๒	ฟอง (ทำไข่ฝอยแบบกรอบ)
	ใบกุยช่าย	๒	จืด (ล้างตัดส่วนต้นขาว ๓ ๑/๒ - ๔ นิ้ว ส่วนใบหั่นท่อนละ ๑ นิ้ว)
	ถั่วงอกเด็ดหาง	๑/๒	กิโลกรัม
	กระเทียมคองหั่นบาง ๆ	๕ - ๗	หัว
	ผิวส้มซ่าหั่นฝอย	๑	ซ็อนโต๊ะ
	พริกแดงหั่นฝอย	๓	เม็ด
	ผักชี	๒	ต้น
	น้ำมัน		

ส่วนผสมน้ำปรุงหน้าหมี่

เต้าเจี้ยวดำ โขลก	๓	ซ็อนโต๊ะ
พริกป่น	๒	ซ็อนธา
น้ำตาลปีบ		
น้ำปลา น้ำมะขามเปียก น้ำส้มซ่า น้ำส้มหรือน้ำมะนาว		

- วิธีทำ** ๑. แช่เส้นหมี่ลงในน้ำและนำขึ้น ใส่กระซอนให้สะเด็ดน้ำ หรือจุ่มเส้นหมี่ลงในหม้อน้ำเดือด แล้วยกขึ้นทันทีให้สะเด็ดน้ำ ตักด้วยน้ำส้มให้ทั่ว ใช้วิธีใดวิธีหนึ่ง
๒. ทอดเส้นหมี่ทีละน้อย ให้เปลือกกรอบ น้ำมันที่เหลือทอดเต้าหู้ให้เหลืองกรอบ
๓. นำหอมสับและกระเทียมสับเจียวกับน้ำมันให้หอมใส่หมู กุ้ง เต้าเจี้ยว ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะขามเปียก น้ำส้มซ่า น้ำส้ม พริกป่น ผักชีให้เหนียว ชิมให้มี ๓ รส เปรี้ยว เค็ม หวาน ใส่เส้นหมี่ตักเร็ว ๆ ให้ทั่ว ใส่เต้าหู้ทอด
๔. จัดใส่จานโรยหน้าด้วยไข่ฝอย กระเทียมคอง ผิวส้มซ่า พริกแดง และผักชี เค็ลเป็น ใบ ๆ รับประทานกับถั่วงอกเด็ดหาง และใบกุยช่าย

หมี่กะทิ

ส่วนผสม

มะพร้าว	๖	ขีด
ไข่เป็ด	๑	ฟอง
เนื้อหมู	๓	ขีด
กุ้งสด	๔	ขีด
เต้าหู้แข็งสีขาว	๒	แผ่น
หัวหอมหั่นหยาบ ๆ	๑/๒	ถ้วย
เต้าเจี้ยวดำ	๑/๒	ถ้วย
ถั่วงอก	๑/๒	กิโลกรัม
คันกวยช่าย	๑๐	คัน
ผักชี	๑	คัน
พริกแดง	๑	เม็ด
เส้นหมี่ชนิดแห้ง	๑/๒	กิโลกรัม
น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว น้ำมันงาเป็ยก พริกป่น		

วิธีทำ

๑. คั้นมะพร้าวให้ได้กะทิ ๕ ถ้วย
๒. กรอกไข่ให้แผ่นบาง ๆ มีวนแล้วหั่นฝอย
๓. ล้างหมู หั่นชิ้น โคพอควร
๔. ล้างกุ้ง ปอกเปลือก เหลือหางไว้ ผ่าหลัง ค้างได้คำออก
๕. หั่นเต้าหู้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมโคและยาวพอสมควร
๖. โขลกหัวหอมและเต้าเจี้ยวให้ละเอียด
๗. ล้างถั่วงอก เค็ครากไว้รับประทานสด ส่วนที่เหลือไว้สำหรับผัด
๘. ล้างคันกวยช่าย คัดเหนื่อโคนขาวขึ้นไปประมาณ ๒ ๑/๒ นิ้ว ไว้รับประทานสด ส่วนที่เหลือคักเป็นท่อนยาวประมาณ ๑/๒ นิ้ว ไว้สำหรับผัด
๙. ล้างผักชี เค็คเป็นใบ ๆ ไว้แต่งหน้า
๑๐. เค็คขั้วพริก ถ้างน้ำ หั่นฝอย ไว้แต่งหน้า
๑๑. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่เส้นหมี่ลงไปลวกพอนิ่ม คักขึ้นแช่น้ำเย็น เทใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำหรือจะแช่น้ำให้นิ่มแล้วเทใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
๑๒. เคียวกะทิให้แตกมัน ใส่หอมที่โขลกไว้ลงไปผัดจนหอม ใส่หมู กุ้ง เต้าหู้ ลงไปผัดจนสุก ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำมันงาเป็ยก พริกป่น ชิมรส เมื่อรสดีแล้ว คักขึ้นไว้ครึ่งหนึ่ง สำหรับราดหน้า ส่วนที่เหลือใส่เต็นลงไปผัดให้เข้ากัน ชิมรสอีกครั้งหนึ่ง ทอรสดีแล้วใส่ถั่วงอก ใบกวยช่าย ผัดให้เข้ากันคักใส่จาน ราดหน้าด้วยน้ำที่แบ่งไว้ แต่งหน้าด้วยไข่หั่นฝอย ผักชี พริกแดง รับประทานกับผักสด ได้แก่ ถั่วงอก หัวปลี คันกวยช่าย ใบบัวบก และมะนาว

เนื้อเกาหลี

ส่วนผสม

เนื้อวัวใช้เนื้อสันในหรือเนื้อสะโพก	๑	กิโลกรัม
งาขาวคั่ว แฉวบุบพอหอม	๒	ช้อนโต๊ะ
คื่นหอยม ไร่ทางขาว หั่นละเอียด	๓	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาญี่ปุ่น	๓	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	๒	ช้อนโต๊ะ
เหล้า	๑	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	๒	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นำเนื้อมาล้างเป็นชิ้น ๆ ทอดด้วยหมักด้วยเครื่องปรุงทั้งหมดเคล้าให้เข้ากัน ทิ้งไว้ในตู้เย็น ๒ - ๓ ชั่วโมง เพื่อให้เนื้อนุ่มดี จึงนำมาปิ้งบนกระทะ ไฟค่อนข้างแรง รับประทานร้อน ๆ รับประทานกับผักคองหลาย ๆ อย่างหรือกิมจิ

ปอกไก่เห็ดแดง

ส่วนผสม

ปอกไก่ฮ้วน ๆ	๑	ร้อนได้ะ
เห็ดแดง (มีขายตามร้านเห็ดของจีน)	๓	ร้อนได้ะ
ซีอิ้วขาว	๒	ร้อนได้ะ
ซีอิ้วดำ	๑	ร้อนได้ะ
น้ำคาลทราย	๑ ๑/๒	ร้อนได้ะ
ขอสมะเขือเทศแบบกระป๋อง	๔	ร้อนได้ะ
กระเทียม	๔ - ๕	กลีบ
ผักชี	๑ - ๒	ต้น
น้ำมันสำหรับทอด		

วิธีทำ

๑. เอาปอกไก่ที่ล้างสะอาดแล้ว เจดให้แห้ง โรยเกลือป่นและพริกไทยป่นนิคหน่อนำไปนึ่งพอไก่นุ่ม
ชกลง
๒. เมื่อปอกไก่เย็นคิแล้วจึงนำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด ไปกลาง พอไก่เหลืองทำใส่ในตะแกรงที่มี
กระดาษฟางรองอยู่ด้วย
๓. จากนั้นนำกระเทียมลงคิในน้ำมันให้เหลืองใส่ขอสมะเขือเทศลงผัด ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ เห็ดแดง
น้ำคาลทราย คนให้พอเหนียวนำปอกไก่ที่ทอดเหลืองแล้วลงคลุกให้เข้ากันคิ แล้วชกลง โรยผักชีรับประทาน
ร้อน ๆ ใครชอบเผ็ดจะผสมขอสพริกลงไปด้วยเล็กน้อยก็ได้

ปุ๋ย

ส่วนผสม

เนื้อหมูสับละเอียด	๒	ถ้วย
กุ้งสับละเอียด	๑	ถ้วย
เนื้อปู	๑	ถ้วย
ไข่เป็ด	๑	ฟอง
รากผักชี	๒	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	๒	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	๒	ช้อนชา
ผักชีเค็มป่นใบ ๆ	๒	คัน
พริกแดงหั่นฝอย	๑	เม็ด
ไข่เค็ม	๑	ฟอง
น้ำปลา		
น้ำมัน		

วิธีทำ

๑. หมู กุ้ง สับละเอียด ปูทะเลหรือปูม้าต้มสุกแกะเอาแต่เนื้อ กระจกปูล้างขัดให้สะอาด
๒. โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยให้ละเอียด นำหมู ปู กุ้ง ลงผสมกับเครื่องที่โขลกไว้ใส่ไข่เป็ด น้ำปลาดี ผสมให้เข้ากัน นำไปทอดจนสุก
๓. นำเครื่องที่ผสมไว้บรรจุในกระจกปูให้เต็มปูน อีไข่แดงของไข่เค็มโรยหน้า โรยผักชี พริกแดงหั่น แล้วนั่ง ประมาณ ๒๕ - ๓๐ นาที จึงคว่ำหน้าทอดในน้ำมันร้อนจัด พอเหลืองดีตวย ตักขึ้นรับประทานกับน้ำจิ้ม

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

พริกชี้ฟ้าแดง	๑	เม็ด (โขลกละเอียด)
กระเทียม	๑	ช้อนโต๊ะ (โขลกละเอียด)
น้ำตาลทราย	๑/๒	ถ้วย
เกลือ	๑	ช้อนชา
น้ำส้ม	๑/๔	ถ้วย

วิธีทำน้ำจิ้ม

๑. โขลกพริกชี้ฟ้าแดงกับกระเทียมให้ละเอียด
๒. น้ำตาล เกลือ น้ำส้ม ตั้งไฟให้เดือดทิ้งไว้ให้เย็น ใส่พริกกับกระเทียมที่โขลกไว้ผสมให้เข้ากัน

หมายเหตุ จะรับประทานกับซอสดพริกก็ได้

ข้าวมัน - ส้มตำ

ส่วนผสม

ข้าวสาร	๒	ถ้วย
กะทิ	๓	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๒	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	๒	ช้อนชา
ใบเคยคักเป็นท่อนยาวประมาณ ๒ นิ้ว	๒	ใบ

วิธีหุงข้าวมัน

๑. เลือกกากข้าวออกให้หมด
๒. ผสมกะทิเกลือและน้ำตาล คนจนน้ำตาลละลาย กรองด้วยผ้าขาวบาง
๓. ราวข้าว ๑ ครั้ง รินน้ำออกให้หมด เทใส่หม้อกะทิพร้อมใบเคยคัก นำไปตั้งไฟพอเดือด ทั่วลดไฟลง

เอียงหม้อให้รอบ ทิ้งไว้จนข้าวสุกและระอุดี ชกลง รับประทานกับเครื่องเคียงต่าง ๆ

เครื่องเคียงที่รับประทานกับข้าวมัน ได้แก่

๑. แกงเขียวหวานไก่
๒. ส้มตำมะละกอ
๓. เนื้อเค็มผัดพริกหวาน
๔. ปลาแห้งผัดหวาน
๕. กุ้งหวาน
๖. ปลาเค็มทอด
๗. น้ำพริกมะขามเปียก

ส้มตำ

ส่วนผสม

มะละกอดิบปอกเปลือกสับให้เป็นฝอย	๑	ผล
กุ้งแห้งป่น	๑/๒	ถ้วย
น้ำตาลมะพร้าว	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	๔	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	๑	ช้อนโต๊ะ
พริกแห้ง แฉมน้ำให้นิ่ม	๑	เม็ด
กระเทียมหั่นหยาบ ๆ	๑	ช้อนชา
ผิวมะนาว หั่นละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
พริกชี้ฟ้าแดง ๑ เม็ด (ถ้าไม่ชอบเผ็ดไม่ใส่)	๑ - ๑๐	เม็ด

วิธีทำ

๑. โขลกพริก กระเทียม ให้ละเอียด

๒. นำเครื่องที่โขลกไว้ไปคั่วกับมะตะกอบ ปรงรตด้วยน้ำตาล น้ำปลา มะนาว น้ำส้ม มะขามเปียก เมื่อรตดีแล้ว ใส่กุ้งแห้ง ผิวมะนาว พริกขี้หนู จัดตงจาน โรยด้วยกุ้งแห้งป่น ผิวมะนาว และพริกขี้หนู รับประทานกับผักต่าง ๆ เช่น ผักกาดหอม ผักกาดขาวปลี โขนระชนอ่อน ไบมันตำปะหลัง ไบทองกลางตด ไบชะพดู

ข้าวคอกกะปิ

ส่วนผสม

ข้าวสวยหุงตะมุตะมิ	๕	ถ้วย
กุ้งแห้ง	๑/๒	ถ้วย
น้ำมัน	๑/๔	ถ้วย
กะปิ	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำปล่า	๒	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมทุบตีบละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟ ใส่กระเทียมลงไปเจียวพอเหลืองคักขึ้นให้มีน้ำมันเล็กน้อยส่วนน้ำมันที่เหลือใส่กะปิลงไปคัก เติมน้ำเล็กน้อยเพื่อไม่ให้กะปิเป็นก้อน คักพอแห้ง ใส่ข้าวและกุ้งแห้ง คักจนเข้ากันดี ชิมรส คักใส่จานรับประทานกับเครื่องประกอบดังนี้ หมูหวาน ไช้ฝอย หอมขจร มะคังหรือมะม่วงดิบ กุ้งแห้งทอดกรอบ คั้นหอม ผักชี แดงกวา พริกขี้หนู

หมูหวาน	เนื้อหมู	๒	ขีด
	หัวหอมทุบตีบละเอียด	๒	ช้อนโต๊ะ
	น้ำมัน	๒	ช้อนโต๊ะ
	ซีอิ้วขาว	๒	ช้อนโต๊ะ
	น้ำตาลมะพร้าว	๑/๔	ถ้วย
	ซีอิ้วดำ	๑/๔	ช้อนชา
	น้ำปล่า	๑/๒	ถ้วย

- วิธีทำ**
๑. ล้างเนื้อหมู หั่นชิ้น โขลกสมทวน หรือจะนำไปคัมนให้สุก แล้วจึงหั่น
 ๒. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟ ใส่หัวหอมลงไปเจียว พอเหลืองใส่หมู พอหมูสุกใส่ซีอิ้วขาว น้ำตาล ซีอิ้วดำ และน้ำปล่าเคี่ยวไฟอ่อน จนน้ำเหนียวเล็กน้อยและหมูนุ่ม ยกลง

ไช้ฝอย

๑. ไช้ ๑ ฟอง ล้างเปลือกให้สะอาด ค่อยใส่ซาม ใช้ด้อมตีพอเข้ากัน
๒. นำกระทะตั้งไฟ เอาน้ำมันทากระทะให้ทั่ว พอน้ำมันร้อน ยกกระทะลง เทไช้ลงไป กดออกให้เป็นแผ่น

บาง ๆ พอสุกยกลง มีวนให้กลม และขึ้น ทั้งไว้ให้เย็น หั่นฝอย

กุ้งแห้งทอดกรอบ นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่กุ้งแห้งลงไปทอดจนกรอบ คักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

หอมขจร ปอกเปลือกล้างน้ำ ขอบคามขาวบาง ๆ

มะคัง ล้างมะคัง ตับให้รอบลูก ผานให้เป็นเส้น ส่วนมะม่วงก็ทำเช่นเดียวกับมะคัง ถ้าไม่มีของ ๒ อย่างนี้ ให้ใช้มะนาวแทน

คั้นหอม ต้าง คัดเหนื่อโคนขาวขึ้นไปประมาณ ๒ นิ้ว ใช้เข็ม หรือมีดปลายแหลม ๆ กรีดปลายให้เป็นฝอย
แฉ่หน้าจนงอ นำขึ้นจากน้ำ อย่างเร็วไวมันจะดำถักน้ำ

แดงกวา คัดหัวท้ายล่างน้ำ ผ่า ๒ ซีก หั่นรีนหนาพอควร

พริกขี้หนู ต้างพริก หั่นหยาบ ๆ

พริกแดง จักเป็นคอก

วิธีจัด

คักข้าวคุดกกระป๋องจาน โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว หัวหอม มะคิน ไข่ฝอย กุ้งแห้งทอดกรอบ
แต่งหน้าด้วยพริกแดง ส่วนคั้นหอม แดงกวา พริกขี้หนู วางไว้ข้างจาน

ข้าวผัดปู

ส่วนผสม

ข้าวสวยหุงละเอียดใน	๔	ถ้วย
ปูคัมแกะเอาแค่เนื้อ	๒	ซีก
หอมใหญ่	๒	หัว
ไข่เป็ดหรือไข่ไก่	๔	ฟอง
คั้นหอม	๖	คัน
ผักชี	๑	คัน
ซีอิ้วขาว, น้ำตาลทราย, น้ำมัน		
กระเทียมทุบสับละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. ปอกหอมใหญ่ ต้างน้ำ ผ่าครึ่ง หั่นตามขวางหนาพอควร
๒. ต้างคั้นหอม คัดเหนื่อโคนขาวขึ้นไป ประมาณ ๒ ๑/๒ นิ้ว ไว้รับประทานสด ส่วนที่เหลือหั่น

ละเอียดไว้สำหรับผัด

๓. ต้างผักชี เค็ดเป็นใบ ๆ ไว้แต่งหน้า

๔. คักน้ำมันใส่กระทะ นำไปตั้งไฟ ใส่กระเทียมลงไป ผัดพอเหลือง ใส่ปู หอมใหญ่ พอกหอมใหญ่ตัก
ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย ชิมรส เมื่อรสดีแล้ว ค่อยไข่ใส่ พอไข่ตัก ใส่ข้าว ผัดให้เข้ากัน ชิมรสอีกครั้ง
หนึ่ง เมื่อรสดีแล้วยกลง ใส่คั้นหอม คักใส่ภาชนะ โรยพริกไทยป่น แต่งหน้าด้วยผักชี รับประทานกับผักสด
เช่น แดงกวา คั้นหอม มะนาว พริกขี้หนู

ข้าวมัดกุง

ส่วนผสม

ข้าวสวยหุงกะมุนละไม	๖	ถ้วย
กุงสด	๓	ขีด
หอมใหญ่	๑	หัว
มะเขือเทศชนิดผลเล็ก	๖	ผล
คึ้นหอม	๖	คึ้น
ผักชี	๑	คึ้น
กระเทียมทุบสับละเอียด	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	๑/๒	ถ้วย
น้ำปลา	๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	๓	ช้อนโต๊ะ
ซอสมะเขือเทศ	๓	ช้อนโต๊ะ
ไข่เป็ด	๖	ฟอง

วิธีทำ

๑. ต้างกุง ปอกเปลือกเหลือหางไว้ผ่าหึ่ง ตั้ง ไล่ค้ำออก
๒. ปอกเปลือกหัวหอม ต้างน้ำ ผ่าครึ่ง หั่นตามขวางบาง ๆ
๓. เค็ดข้าวมะเขือเทศออก ต้างน้ำ ผ่า ๔ - ๘ ซีก
๔. ต้างคึ้นหอม คัดเหนือโคนขาวขึ้นไปประมาณ ๒ นิ้ว ไว้รับประทานสด ๆ ส่วนที่เหลือ หั่นหยาบ ๆ

ไว้ใส่คอนผัดข้าว

๕. ต้างผักชี เค็ดเป็นใบ ๆ ไว้แต่งหน้า
๖. นำน้ำมัน ใสกระทะตั้งไฟ ใสกระเทียมลงไปเจียวพอเหลือง ใสกุงผัดจนกุงสุกใส่หอมใหญ่มะเขือเทศปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ซอสมะเขือเทศ ชิมรส เมื่อรสดีแล้ว ใสข้าวลงไป ผัดจนเข้ากันดี ใสคะหลิวเขียว ข้าวไว้ข้างกระทะ คัดน้ำมันใส่ตรงกลาง ค่อยไข่ใส่ พอไข่สุกเขี่ยข้าวลงมากลบไข่ แล้วกลับอีกด้านหนึ่งใส่คึ้นหอม ผัดให้เข้ากัน คัดใส่จาน โรยพริกป่นและผักชี รับประทาน กับ แดงกวา คึ้นหอม มะนาว พริก

วิธีทำเครื่องประกอบ

๑. คึ้นหอม ใช้เฉพาะส่วนโคนขาว
๒. แดงกวา คัดหัวท้ายล้างน้ำ
๓. มะนาวผ่าซีก
๔. พริกแดง หรือพริกขี้หนู

ข้าวผัดกะหรี่ไก่

ส่วนผสม

ข้าวหุงต้มสุก	๓	ถ้วย
เนื้อไก่	๑๕๐	กรัม
หอมใหญ่	๑	หัวเล็ก
กระเทียมทุบสับละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	๑/๔	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๑ - ๒	ช้อนชา
ผงกะหรี่	๑	ช้อนชา
น้ำปลา		

วิธีทำ

๑. ต้มน้ำไก่ หั่นชิ้น โคพอควรม
๒. ปอกเปลือกหอมใหญ่ ต้มน้ำ ผ่าซีกหั่นตามขวางบาง ๆ
๓. ตวงน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟ ใส่กระเทียมลงไปเจียวให้เหลือง ใส่หอมใหญ่ และ ผงกะหรี่ลงไป ผัดจนสุก ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย ชิมรส เมื่อรสดีแล้วจัดใส่จาน เสิร์ฟร้อน ๆ

ข้าวผัดฮับปะรด

ส่วนผสม

ข้าวหุงต้มสุก	๓	ถ้วย
แฮม	๒	แผ่น
พริกหวาน (พริกยักษ์)	๑	เม็ด
สับปะรด	๑	ผลเล็กที่สุด
กระเทียมทุบสับละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
ผักชีเค็ดเป็นใบ ๆ	๑	ต้น
ลูกเกดสีดำ	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	๑/๔	ถ้วย
ซีอิ้วขาว ประมาณ	๒	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. หั่นแฮมเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดพอควรม
๒. ต้มน้ำพริก หั่นเช่นเดียวกับแฮม
๓. ปอกเปลือกสับปะรดให้หมดคา หั่นเช่นเดียวกับแฮม
๔. ตักน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟ ใส่กระเทียมเจียวให้เหลือง ใส่แฮม พริกหวาน สับปะรดผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วยซีอิ้วขาว ชิมรส เมื่อรสดีแล้วใส่ข้าวและ ใส่ลูกเกด ผัดจนเข้ากัน ตักใส่จาน โรยพริกไทยป่น แต่งหน้าด้วยผักชี

ข้าวผัดอเมริกัน

ส่วนผสม

น้ำมัน		
ข้าวตุก	๓ - ๔	ถ้วย
มะเขือเทศหั่นสี่เหลี่ยม	๓	ชิ้นโต
แฮม	๓	ชิ้น
ไส้กรอก	๒	ชิ้น
ถั่วลิสงคั่ว	๕	ชิ้นโต
หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยม	๑/๒	ถ้วย
ซอสแม็กกี้หรือซอสวูสเตอร์		
เกลือ พริกไทย ไข่ไก่	๒ - ๕	พอง

วิธีทำ

๑. ข้าวสวยชื้อมาให้เย็นก่อน
๒. ไส้กรอกคั่วเป็นท่อน ๆ ผ่า ๕ ทอดให้แยกออกจากกัน
๓. หัวหอมหั่นชิ้นเล็ก ๆ ยาว ๆ
๔. ตั้งกระทะน้ำมันที่เหลือจากทอดไส้กรอกผัดหอมใหญ่ ไส้แฮมแม็กกี้ เกลือ พริกไทย ข้าว คนให้เข้ากันใส่ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศ ปรุงรส
๕. จัดใส่จาน แต่งด้วยไส้กรอกวางรอบ ๆ งาน ไข่ดาววางบนข้าว

ผักมะกะโรนี

ส่วนผสม	ผักมะโรนี	๑	กถ้อง (๑/๒ กิโลกรัม)
	ไส้กรอก	๒	ซิค
	ไก่	๒	อก
	หอมใหญ่ผ่าครึ่งหั่นตามขวางบาง ๆ	๒	หัว
	หอมใหญ่สับละเอียด	๒	ซ็อนโค๊ะ
	มะเขือเทศหั่นสี่เหลี่ยม	๑	ถ้วย
	ขอสมะเขือเทศ	๑	ถ้วย
	วูสเตอร์ซอส	๒	ซ็อนโค๊ะ
	ซอสแมกกี	๒	ซ็อนโค๊ะ
	น้ำจืด	๒	ถ้วย
	น้ำคาลทราย เกลือป่น พริกไทย		
	เนยเหลว	๒	ซ็อนโค๊ะ
	เนยแข็งขูดฝอย	๒	ซ็อนโค๊ะ
	ใบคีนฉ่ายหั่นละเอียด	๑/๔	ถ้วย
	นมสด	๑/๒	ถ้วย

วิธีทำ

๑. ไก่ล้างให้สะอาด ซับให้แห้ง เคล้านเกลือป่น พริกไทยป่นและเนยให้ทั่ว หมักไว้ประมาณ ๑/๒ ชั่วโมง ทอดให้เหลือง ตักใส่หม้อและน้ำมันที่เหลือจากการทอดเล็กน้อย เติมน้ำ ประมาณ ๑ ถ้วย ตั้งไฟอ่อนจนไก่นุ่ม ตักขึ้นทิ้งไว้ให้เย็น หั่นแฉลบบาง ๆ (หรือจะใส่ถาด เข้าเตาอบ เวลาอบต้องคอยคั่นน้ำ ราวบนไก่ให้ทั่วทั้งตัว)

๒. ผักมะโรนี หักเป็นท่อนยาว ๆ คั้นให้นุ่ม (คั้นน้ำให้เดือด - ใส่เกลือในน้ำคั้น ๒ ช้อนชา) คั้น ประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที หรือคั้นจนนิ่มคั้นขึ้นแช่ในน้ำเย็น รีบเทลงผึ่งคะแกลง เพื่อให้ น้ำคั้น แฉวมคั้นเนย หรือน้ำมันเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน

๓. ผัดหอมใหญ่สับกับเนยให้หอม ใส่มะเขือเทศ ขอสมะเขือเทศ วูสเตอร์ซอส ซอสแมกกี เกลือ พริกไทย น้ำคาล น้ำจืด นมสด คีนฉ่าย ชิมรสหลังใส่หอมใหญ่หั่นและนำผักมะโรนีลงผัดให้เข้ากันตักใส่จาน แต่งหน้าด้วยไก่อบ ไส้กรอก โรยหน้าด้วยเนยขูดฝอย

ปั้นดินทอ

ส่วนผสมแป้ง

แป้งตาลีร่อนแล้ว	๓	ถ้วย
แป้งข้าวเจ้า	๑/๒	ถ้วย
มะพร้าว ๑/๔ กิโลกรัม คั้นกะทิประมาณ	๑/๒	ถ้วย
น้ำปูนใส	๒	ช้อนโต๊ะ
ไข่เป็ด	๑	ฟอง
เกลือ	๑/๒	ช้อนชา

วิธีทำ ร่อนแป้งทั้งสองชนิด เกลือ เข้าด้วยกัน นวดกับไข่และน้ำปูนใส แล้วจึงค่อย ๆ ใสกะทิทีละน้อยจนวดจนแป้งนิ่ม ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมเล็ก บีแป้งให้แบน หรือคลึงบนกระดาษ ให้แป้งบางที่สุดแล้วใช้ปากถ้วยแก้วคั้นเป็นชิ้นกลม ๆ ใช้ผ้าคลุมไว้

ส่วนผสมไส้

เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือตับตะเขียด	๒	ถ้วย	} ไชตกะเขียด
หอมเล็กหรือหอมใหญ่หั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ	๑	ถ้วย	
พริกไทย	๒	ช้อนชา	
กระเทียม	๒	ช้อนโต๊ะ	
รากผักชี	๒	ช้อนโต๊ะ	
ถั่วลิสงคั่ว ไชตกหยาบ ๆ	๑	ถ้วย	
น้ำมัน น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว			

วิธีทำไส้

นำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องที่โขลกไว้ คั่วให้หอม ใส่หมูพอสุกปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ชิมรสเค็มหวาน ใส่ถั่วลิสง หัวหอม คั่วจนแห้งไว้ให้เย็น

วิธีห่อ หัวยแป้งมาทีละแผ่น คัดไส้ใส่ หั่นแต่น้ำริมน้ำ ๆ บีบปากให้ติดกัน แล้วขลิบริมแป้งให้เป็นเกลียวทอออกให้เหลือง รับประทานกับฮาจาด

ส่วนผสมฮาจาด แดงกว่าค่าสองหันหยาบ ๆ

น้ำส้ม	๑/๒	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๑/๒	ถ้วย
เกลือป่น	๑	ช้อนชา
หอมเล็กขอยคานยาวบาง ๆ		
พริกแดงหั่นฝอย		

วิธีทำ ผสมน้ำส้ม น้ำตาลทราย เกลือป่น ตั้งไฟพอเดือด ทิ้งไว้ให้เย็น นำมาแดงกว่าใส่ถ้วยโรยด้วยหัวหอม และพริกแดง ราดด้วยน้ำตาล เกลือ น้ำส้ม

ปอเปี๊ยะทอด

ส่วนผสม

เนื้อหมูต้ม	๒	ถ้วย	} อาจใส่เพียง ๒ อย่างก็ได้
กุ้งต้ม	๑/๒	ถ้วย	
เนื้อปู	๑	ถ้วย	
ไข่เป็ด	๑	ฟอง	
วุ้นเส้นแช่น้ำ	๒	ถ้วย	
กะหล่ำปลีหั่นฝอย	๑	ถ้วย	
ถั่วงอกเด็ดหาง	๑	ถ้วย	
กระเทียม	๒	ช้อนโต๊ะ	โขลกละเอียด
รากผักชี	๒	ช้อนโต๊ะ	โขลกละเอียด
พริกไทย	๒	ช้อนชา	โขลกละเอียด
ชีอิ้วขาว	๑	ช้อนโต๊ะ	
แป้งปอเปี๊ยะแผ่นเล็ก	๑/๒	กิโลกรัม	
น้ำมันสำหรับทอด			
แป้งเปียก			

วิธีทำ ๑. ผสมเนื้อหมู กุ้ง ปู วุ้นเส้น ไข่เป็ด กะหล่ำปลี ถั่วงอก ชีอิ้วขาว ให้เข้ากัน

๒. เจียวกระเทียม พริกไทย รากผักชีให้หอมใส่ส่วนผสมใน ข้อ ๑. ลงพักทอดสุกแห้งตั้งขึ้นพักไว้ให้เย็น

๓. ตักใส่ใส่ในแผ่นแป้ง ๑ ช้อนโต๊ะ ม้วนพับหัวท้าย ม้วนให้แน่นทาแป้งเปียกทอดในน้ำมันมาก น้ำมันร้อนไฟอ่อน ทอดจนเหลืองกรอบตั้งขึ้นซับน้ำมัน รับประทานกับน้ำจิ้มแดงกวาง ใบโหระพา ใบสะระแหน่ ผักกาดหอม

หมายเหตุ ใช้ปอเปี๊ยะจะห่อคิบบก็ได้ (ไม่ต้องนำมาผัดก่อน)

น้ำจิ้ม	น้ำส้ม	๑/๒	ถ้วย	
	น้ำคาลทราย	๑	ถ้วย	กับอีก ๒ ช้อนโต๊ะ
	เกลือ	๑	ช้อนชา	
	พริกชี้ฟ้าแดง	๓	เม็ด	} โขลกละเอียด
	กระเทียม	๑	ช้อนโต๊ะ	
	แป้งมัน	๔	ช้อนชา	} ใช้ทำแป้งเปียก
	น้ำละลายแป้งมัน	๑/๔	ถ้วย	
	หัวผักกาดใส่เป็นฝอยเคล้าเกลือล้างน้ำให้หายเค็ม	๑/๓	ถ้วย	

วิธีทำน้ำจิ้ม ผสมน้ำคาล เกลือ น้ำส้ม ตั้งไฟพอเดือด ยกตั้งไว้ให้เย็น ใส่พริกแดง กระเทียม หัวผักกาด คนให้เข้ากัน

สาธุน้ำมัน

ส่วนผสม

สาธุน้ำมันเล็ก (ผัดให้สะอาด)	๑	กิโลกรัม	
เนื้อมัน	๑/๔	กิโลกรัม	
ถั่วลิสงคั่ว (โขลกหยาบ ๆ)	๒	ถ้วย	
หอมเล็ก (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ)	๒	ถ้วย	
น้ำคาลิปป์ , น้ำปลา , น้ำมัน			
พริกไทย	๒	ช้อนชา	} โขลกให้ละเอียด
กระเทียม	๒	ช้อนโต๊ะ	
รากผักชี	๒	ช้อนโต๊ะ	
กระเทียมทุบ สับละเอียด	๑/๔	ถ้วย	

ผักที่ใช้รับประทาน ได้แก่ ผักชี ใบผักกาดหอม พริกชี้ใหญ่

วิธีทำ

๑. สาธุนวดกับน้ำมันเคี่ยว หรือน้ำปล่าให้เหนียว ปั้นเป็นก้อนกลมพักไว้ไม่ให้ถูกลม
๒. กระเทียมทุบสับละเอียด เจียวให้เหลือง คักขึ้นไว้สำหรับพรมสาธุนที่สุกแล้ว
๓. น้ำมันใส่กระทะคั้งไฟ พอน้ำมันร้อนใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม ใส่เนื้อมันพอสุกปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำคาลิปป์ ชิมรสให้เค็มหวาน เมื่อรสดีแล้ว ใส่หอม ถั่วลิสง ผัดให้เข้ากัน คักขึ้น
๔. เอน้ำมันมารูบมือ แล้วหยิบสาธุนเป็นแค้นบาง ๆ คักใส่ใส่แล้วห่อให้มีคไส้ เรียงลงในลังถึงที่ปูด้วยใบคอง นึ่งประมาณ ๑๕ - ๓๐ นาที ยกลงพรมด้วยกระเทียมเจียว จัดใส่จาน รับประทานกับผักสดและพริกชี้ใหญ่ ผักที่รับประทานกับสาธุน้ำมัน คือ ผักกาดหอม และผักชี

หมายเหตุ วิธีนวดสาธุน นำสาธุนมาแตงน้ำ ๑ ครั้ง แล้วปิดอบไว้ประมาณ ๓ ชั่วโมง

ข้าวคัง - เมียงลาว

ส่วนผสม

เนื้อหมูบด รวนให้สุก	๒	ถ้วย
กุ้งแห้งป่น	๑/๒	ถ้วย
หอมเจียว	๑/๒	ถ้วย
กระเทียมเจียว	๑/๒	ถ้วย
ชิงหั่นฝอย	๑/๒	ถ้วย
กากหมูเจียวใหม่ ๆ ตับละเอียด	๑	ถ้วย
ถั่วลิสงคั่ว โขลกหยาบ ๆ	๑	ถ้วย

น้ำคาลปิบ , น้ำปลา , น้ำส้มมะขาม

ใบผักกาดคองล่างให้สะอาด ตัดเป็นสี่เหลี่ยมจตุรัส ขนาด ๒ นิ้ว ผัดกับน้ำมันหรือนำไปนึ่ง

วิธีทำ

๑. ผสมน้ำคาล น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก นำไปเคี่ยวจนเหนียว จึงรตให้ค่อนข้างหวาน ๑ ถ้วย
ทิ้งไว้ให้เย็น

๒. นำส่วนผสมทั้งหมด ทลุกไปกับน้ำที่เคี่ยวไว้ให้เข้ากัน จึงรตตามชอบ ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ วาง
ตรงกลางใบผักกาดห่อให้กลม ใช้มือและน้ำมันนิด ๆ ลูบให้ทั่ว จัดลงจานรับประทานกับข้าวคังทอด และพริก
ชี้หนู

ข้าวคังหน้าคัง

ส่วนผสม

เนื้อหมูสับละเอียด	๑/๒	กิโลกรัม
กุ้งจีนแฉี่สับละเอียด	๑/๒	กิโลกรัม
ถั่วลิสงคั่วให้เหลืองเอาเปลือกออกโขลกละเอียด	๑	ถ้วย
มะพร้าว	๑	กิโลกรัม
หอมเล็กหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ	๑	ถ้วย
พริกไทย	๒	ช้อนชา
กระเทียมโขลกละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
รากผักชีโขลกละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
พริกแห้งโขลกละเอียด	๓ - ๔	เม็ด
พริกแดงหั่นฝอยไว้โรยหน้า		
น้ำคาลทราย น้ำปลา		
น้ำมันสำหรับทอดข้าวคัง ข้าวคัง		

วิธีทำ

๑. ต้มมะพร้าวให้ได้หัวกะทิ ๑ ถ้วย หางกะทิ ๑ - ๒ ถ้วย แล้วนำหัวกะทิไปตั้งไฟจนแตกมันใส่เครื่องที่โขลกไว้และใส่หมู กุ้งยี่อซ่าให้เป็นลูก ใส่ข้าวปลา น้ำตาลทรายหวานน่านและเค็มตาม ใส่หอมและตัวลิตงค้อย ๆ เค็มหางกะทิพอเค็ดยกลง

๒. เวลารับประทานคักใส่ด้วยโรยด้วยพริกแดง ผักชี รับประทานกับข้าวคังทอด

วิธีทอดข้าวคัง

นำน้ำมันใส่กระทะมาก ๆ คักไฟปานกลางพอน้ำมันร้อน ใส่ข้าวคังทอด พอเป็นสีเหลืองคักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน

เผือกทอดใส่

ส่วนผสมแป้ง	เผือกหัว โคซุย ๆ	๒ ๑/๒	ถ้วย
	แป้งสาลี	๓/๔	ถ้วย
	แป้งมัน น้ำมัน		

วิธีทำ ๑. นึ่งเผือกจนสุกปอกเปลือก อีหรือโขลกให้ละเอียดคนวคกับแป้งสาลีจนเหนียวปั้นได้

๒. นำแป้งแผ่เป็นแผ่นบางใส่ไส้ปั้นเป็นรูปตามเหลี่ยมปีครอยค้อยด้วยแป้งมัน

๓. น้ำมันใส่กระทะไฟปานกลางพอน้ำมันร้อนเอาเผือกที่ทอดใส่แล้วคักด้วยแป้งสาลีบาง ๆ ทอดให้เหลืองคักขึ้นจับน้ำมัน รับประทานกับน้ำจิ้ม

ส่วนผสมไส้	เนื้อหมูบด	๑	ถ้วย
	กุ้งตบด	๑/๒	ถ้วย
	หน่อไม้ผัดงั่นตีเหล็ยมเล็ก ๆ	๑ ๑/๒	ถ้วย (คัมให้หยาบขม)
	รากผักชี	๒	ช้อนโต๊ะ
	กระเทียม	๒	ช้อนโต๊ะ
	พริกไทย	๒	ช้อนชา
	(รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกรวมกัน)		
	ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย น้ำมัน		

วิธีทำ

น้ำมันใส่กระทะ พอร้อนนำกระเทียมพริกไทยรากผักชีคักให้หอม ใส่หมูหรือกุ้งยี่อซ่าให้เป็นก้อนใส่หน่อไม้ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย คักให้มีรสหวานเค็ม คักใส่จานทิ้งไว้ให้เย็น

ส่วนผสมน้ำจิ้ม	พริกชี้ฟ้าแดง	๓	เม็ด
	กระเทียม	๑	ช้อนโต๊ะ
	น้ำตาลทราย	๑	ถ้วย กับอีก ๒ ช้อนโต๊ะ
	เกลือ	๑	ช้อนชา
	น้ำส้ม	๑/๒	ถ้วย

วิธีทำ ๑. โขลกพริกกับกระเทียมให้ละเอียด

๒. น้ำตาลทรายเกลือ น้ำส้มตั้งไฟพอละลายทิ้งไว้ให้เย็นแล้วใส่พริกที่โขลกไว้

ม้าอ้อ

ส่วนผสม

ไส้ของสาธูไส้หมู หรือไส้ปิ้งขลิบทอด
กับประคณิศมีรสเปรี้ยว
ส้มเขียวหวาน

วิธีทำ

๑. ปอกเปลือกสับประคณิศให้หมดคา หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาดคำ คักไส้วางตรงกลางกับประค
๒. ปอกเปลือกส้มเขียวหวาน แกะออกเป็นกลีบ ๆ ผ่าครึ่งตามยาวทางด้านโค้งลงไปตักพอควรที่จะใส่
ไส้ได้

ชาดงเป่า

ส่วนผสม

แป้งตาสีคราคอกบัวแดงร่อนแล้ว	๑/๒	กิโลกรัม
อิฐค้	๑	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	๑ ๑/๒	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	๑/๓	ถ้วย
น้ำมันหมู	๑/๔	ถ้วย
น้ำ	๑	ถ้วย กับอีก ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. นำแป้งกับผงฟูร่อนรวมกัน ๒ ครั้ง
๒. นำน้ำตาลใส่หม้อค้ไฟ พอน้ำตาลละลายยกกลงปล่อยให้เย็น
๓. นำน้ำมัน แป้งกับผงฟูที่ร่อนรวมกันแล้วใส่ลงใน ช้อน ๒ ประมาณ ๑ ถ้วย คนให้เข้ากัน
๔. ใส่อิฐค้คนจนอิฐค้ละลาย ใส่แป้งที่เหลือจนหมด นวด ประมาณ ๑๐ นาที ให้ก้อนแป้งเนียนสีปั้นแป้งเป็นก้อนกลมใหญ่วางในอ่างที่ทำน้ำมันปิดฝาทิ้งไว้ให้ขึ้นเป็น ๒ เท่า ประมาณ ๑/๒ - ๑ ชั่วโมง
๕. นำแป้งที่ขึ้นมานวดใส่อากาศออก แล้วแบ่งแป้งเป็นก้อน ๆ ละ ๒๕ กรัม ทำแป้งเป็นแผ่นกลมตรงกลางหนาริมบาง ๆ ใส่น้ำมันแล้วจับให้สวยงามแล้ววางบนกระดาษที่เคลือบ ทิ้งไว้ให้ขึ้นเป็น ๒ เท่า นำไปปิ้ง ประมาณ ๑๕ นาที ใช้เสิร์ฟร้อน ๆ

ไส้หมูแดง

ส่วนผสม	เนื้อหมู	๑/๒	กิโลกรัม
	เกลือ	๑	ช้อนชา
	พริกไทย	๑	ช้อนชา
	น้ำตาลทราย	๑/๔	ถ้วย
	เม็γκี่ชอต	๒	ช้อนโต๊ะ
	ซีอิ้วขาว	๒	ช้อนโต๊ะ
	ขอตมะเขือเทศ	๑/๔	ถ้วย
	น้ำ	๑/๒	ถ้วย

คั้นหอม ผักชี หั่นฝอยพริกขี้หนู

วิธีทำ

๑. หั่นหมูเป็นชิ้นยาว ๆ หนา ๒ ๑/๒ นิ้ว
๒. เติงหมูด้วยเครื่องปรุงทั้งหมด ยกเว้นน้ำ ใช้ส้อมแทงให้เครื่องปรุงซึมเข้าเนื้อหมูมาก ๆ หมักทิ้งไว้สัก ๒ ชั่วโมง จึงใส่หม้อ ใส่น้ำ ยกขึ้นค้ไฟอ่อน ๆ อบด้วยหม้อ ประมาณ ๔๐ นาที แล้วจึงย่างหรืออบให้สุก
๓. หั่นหมูแดงเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ
๔. เทน้ำหมูแดงใส่ลงในกระทะ ประมาณ ๑/๓ - ๑/๒ ถ้วย ใส่น้ำตาล ๑ ช้อนโต๊ะ คนค้ไฟแล้วจึงใส่หอมแดงที่หั่น ผักชีค้แล้วถึงพริกขี้หนูสำหรับทำไส้ ใส่น้ำมัน ผักชี เติงค้ไฟให้ทั่ว

ไฉ้หนูตัว (สูตรที่ ๑)

<u>ส่วนผสม</u>	เนื้อหมูตัวละเอียด	๓	ถ้วย
	เห็ดหอมหั่นหยาบ	๑/๒	ถ้วย
	คึ้นฉ่าย	๑/๔	ถ้วย
	หอมใหญ่	๒/๓	ถ้วย
	หน่อไม้หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ	๒/๓	ถ้วย
	กระเทียม	๒	ช้อนโต๊ะ
	พริกไทย	๒	ช้อนชา
	รากผักชี	๒	ช้อนโต๊ะ
	ซีอิ้วขาว แมงกี้	๒	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ เนื้อหมูตัวละเอียด หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หน่อไม้หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ คึ้นฉ่ายหั่นฝอยโขลก กระเทียม พริกไทย รากผักชีให้ละเอียด ผสมทุกอย่างให้เข้ากันใส่ซีอิ้วขาว แมงกี้หมักไว้

ไฉ้หนูตัว (สูตรที่ ๒)

<u>ส่วนผสม</u>	หมูตัวละเอียด	๓	ถ้วย
	กุนเชียงหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ	๓	ถ้วย
	คึ้นหอมหั่นฝอย	๑/๒	ถ้วย
	กระเทียม	๒	ช้อนโต๊ะ
	รากผักชี	๒	ช้อนโต๊ะ
	พริกไทย	๒	ช้อนชา
	แป้งมัน	๒	ช้อนโต๊ะ
	เกลือ	๒	ช้อนโต๊ะ
	ซีอิ้วขาวพอประมาณ		
	ไข่คั้นที่หั่นสี่เหลี่ยมจีนเล็ก ๆ	๓	ฟอง

วิธีทำ ๑. ผสมหมู กุนเชียง กระเทียมพริกไทย รากผักชี แป้งมัน เกลือ ซีอิ้วขาว ผสมให้เข้ากันแล้วใส่คึ้นหอม หั่นฝอยผสมให้เข้ากัน

๒. นำแป้งที่ขึ้นได้ที่แล้วมาปั้นเป็นก้อนกลมแล้วแผ่แป้งให้กลมตรงกลาง แป้งหนา ริมแป้งบางใส่ไข่ และไข่คั้นจับจับให้สวยงามรองด้วยกระดาษ ใส่อังถึงให้แป้งขึ้นเป็น ๒ เท่า นำไปนึ่ง ๑๐ - ๑๕ นาที

หมายเหตุ อาจนำส่วนผสมทั้งหมด (ยกเว้นไข่คั้น) ใส่กะทะ ผัดพอสุกชิมรส ก่อนนำมาห่อก็ได้

ไฉ้ตัวดำ

<u>ส่วนผสม</u>	ตัวดำสุกบดละเอียด	๑	ถ้วย
	น้ำตาลทราย	๑/๒	ถ้วย
	น้ำมันหมู	๒	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ นำตัวดำ น้ำตาลทราย น้ำมันหมู น้ำเล็กน้อยผสมรวมกัน กวนจนเหนียวพอปั้นได้เป็นก้อนกลม ๆ

สลัดและน้ำสลัด

สลัด หมายถึง อาหารที่ประกอบด้วยผักสด หรืออาจเป็นผักสุก ชาวฝรั่งเศสเป็นชาติแรกที่คิดทำน้ำสลัด จนเป็นที่แพร่หลาย น้ำสลัดมีหลายอย่างด้วยกัน แบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ ๓ ประเภท คือ

๑. น้ำสลัดสุก
๒. สลัดน้ำข้น
๓. สลัดน้ำใส

การจัดสลัด

๑. นำดู คือ สวอยงามชวนกิน
๒. รสชาติดี
๓. กลิ่นหอม น่ากิน
๔. กินสะดวก ง่าย
๕. สะอาด
๖. ผักสดกรอบ

การจัดสลัดต้องมีการตกแต่งจึงจะสวยงามชวนกิน สิ่งที่ยิยมใช้ในการตกแต่งสลัดต่าง ๆ คือ

๑. ไข่ต้มแข็งหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ผักชีฝรั่งเป็นช่อหรือลัษอบาบ ๆ แครอทฝานบาง ๆ แล้วยี่วนหรือใสเป็นเส้น ๆ หัวผักกาดแดง (แรดิช) ฝานบาง ๆ ทริกหวานหั่นเป็นแว่นบาง ๆ มะเขือเทศหั่นเป็นแว่นบาง ๆ แดง กวาคานแล้วมี๊วน มะตะกอกคอง ผักคอง ฯลฯ

การทำสลัด

๑. ผักต้องสดใหม่
๒. ถ้างให้สะอาด สะเด็ดน้ำ
๓. ผักต้องกรอบ ไร้มีคคม ๆ หั่น
๔. สะอาด

ผักที่ใช้ทำสลัด

แตงกวา มะเขือเทศ ผักกาดหอม หอมใหญ่ ทริกหวาน หัวแครอท กะหล่ำปลี ปืททูท แรดิช
คั้นหอม

การจัดผัก

แตงกวาล้างให้สะอาดจัดเป็นร่องหั่นเป็นแว่น ๆ หรือจะแกะสลักเป็นรูปใบไม้ต่าง ๆ ก็ได้ใบ ผักกาดหอมหั่น และเลือกใบสวย ๆ ไว้แต่งขอบจานบ้าง หอมหัวใหญ่หั่นขวางถูกทำให้หลุดเป็นชิ้น ๆ มะเขือเทศ หั่นขวางถูกเป็นแว่น ๆ การจัดให้ใบผักกาดหอมเรียงปากจานแล้ววางแตงกวา หอมใหญ่ มะเขือเทศและคั้นหอม แล้ววางชิ้นไก่บนผัก ราดด้วยน้ำสลัด

ต้มน้ำใส

ส่วนผสม	มันสดหรือน้ำมันพืช	๑/๔	ถ้วย
	น้ำส้ม	๒	ช้อนโต๊ะ
	น้ำมะนาว	๒	ช้อนโต๊ะ
	เกลือป่น	๑ ๑/๔	ช้อนโต๊ะ
	น้ำตาลทราย	๗	ช้อนโต๊ะ
	พริกไทยป่น	๑	ช้อนชา
	พริกป่น (พะพริก้า)	๑	ช้อนชา
	กระเทียมสับละเอียด	๑	ช้อนชา
	มัสตาร์ดผง	๑	ช้อนชา
	ขอสมะเขือเทศชนิดข้น	๑ - ๒	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ๑. ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ใช้เครื่องปั่น หรือใส่ขวดเขย่า หรือใส่อ่างตีให้เข้ากันเก็บในตู้เย็นได้ เมื่อจะใช้จึงคนหรือตีให้เข้ากันอีกครั้ง

หมายเหตุ ถ้าต้องการให้น้ำตาลละลายได้ง่าย ควรละลายน้ำตาล น้ำส้ม เกลือ พริกไทย มัสตาร์ดผง เข้าด้วยกันเสียก่อนจึงใส่ในขวด ใส่น้ำมันเขย่าให้เข้ากัน

เนื้ออบ

ส่วนผสม	เนื้อสันใน	๑/๒	กิโลกรัม
	เกลือ	๑	ช้อนชา
	พริกไทย	๑	ช้อนชา
	แมกกี้	๑	ช้อนโต๊ะ
	วูสเตอร์ซอส	๑	ช้อนชา
	น้ำมัน	๑/๔	ถ้วย
	หอมใหญ่สับหยาบ	๑/๒	หัว
	เหล้าโรงหรือเชอรี	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ๑. เนื้อสันหั่นชิ้นหนา ๑ นิ้ว กว้าง ๒ นิ้ว ใช้ค้อนทุบเนื้อให้นุ่ม

๒. ทานเกลือ พริกไทย แมกกี้ วูสเตอร์ซอส หมักไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง ในตู้เย็นธรรมดา

๓. น้ำมันใส่กระทะ ไฟค่อนข้างแรง เอาเนื้อลงทอดทุกอย่าให้เกรียมจะแข็ง

๔. ตักเนื้อใส่ในหม้อที่มีฝาปิดสนิท (หรือหม้ออัดความดัน) ใส่ขอสมะเขือเทศ เดิมน้ำประมาณ

๑/๓ ถ้วย หรือพอท่วมเนื้อ ปิดฝาหม้อให้สนิท ค้างไฟอ่อนมาก ๆ ประมาณ ๑ ชั่วโมง หรือจนเนื้อนุ่ม (ถ้าใช้หม้ออัดความดันประมาณ ๓๐ นาที

๕. จัดผักให้สวยงาม หั่นเนื้อเป็นชิ้นโต ๆ เรียงบนผักสดด้วยน้ำมันกรวี่ รับประทานกับต้มน้ำใส

น้ำตักน้ำขึ้น

ส่วนผสม

ไข่แดง	๒	ฟอง
น้ำมัน	๑	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๔	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	๑/๔	ถ้วย
พริกไทยป่น	๑/๒	ช้อนชา
มันฝรั่ง	๑	ช้อนชา

วิธีทำ

๑. คนไข่แดงให้ขึ้นแล้วใส่มันฝรั่ง หอยคน้ำมันลงในไข่ทีละน้อย คนไปทางเดียวกัน
 ๒. ผสมน้ำส้ม น้ำตาล เกลือ และน้ำมะนาว คนให้ละลาย ค่อยๆ ใส่ลงในไข่พร้อมกับน้ำมันจนหมด
- เก็บใส่ขวดปิดฝาเข้าตู้เย็นก่อนเสิร์ฟเขาออกมาคนอีกครั้งหนึ่ง
- หมายเหตุ** ลักษณะน้ำตักควรขึ้นเป็นเนื้อเดียวกัน

สลัดไก่อบ

ส่วนผสม

เนื้ออกไก่	๑/๒	กิโลกรัม
เกลือ	๑	ช้อนชา
พริกไทย	๑	ช้อนชา
ซอสแมกกี้	๒	ช้อนโต๊ะ
เนย	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน		

วิธีทำ

๑. หมักไก่ เกลือ พริกไทย ซอสแมกกี้และเนย เข้าด้วยกันประมาณ ๑/๒ ชั่วโมง
๒. นำไก่ไปทอดให้เหลือง ตักใส่หม้อเติมน้ำประมาณ ๑/๒ ถ้วย ใส่น้ำมันที่เหลือจากทอดไก่พอประมาณปิดฝาหม้อให้สนิทตั้งไฟอ่อนๆ จนไก่นุ่ม น้ำที่เหลือจากการอบไก่ใช้ทำน้ำเกรวี่

น้ำเกรวี

ส่วนผสม

น้ำที่ได้จากการอบเนื้อหรือไก่	๑/๔	ถ้วย
แป้งสาลี	๑	ช้อนโต๊ะ
หอมฝรั่งสับหยาบ ๆ	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำสต็อก	๑	ถ้วย
เกลือ พริกไทย		

- วิธีทำ** ๑. นำน้ำมันที่คกจากเนื้อหรือไก่ใส่กระทะพอร้อนใส่หอมลงผัดเป็นสีน้ำตาล ใส่แป้ง เกลือ พริกไทย ผัดคั่วไป ตักครูแล้วใส่น้ำสต็อกเคี่ยวไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๑๕ นาที
๒. ชกกลงมากรองด้วยกระชอน ใช้ราดเนื้อสัตว์ได้ตามต้องการ เช่น เนื้ออบ ไก่อบ หมูอบ

สลัดผักสด - หมูทอด

ส่วนผสมหมูทอด

เนื้อหมู	๑/๒	กิโลกรัม
เกลือ	๑	ช้อนชา
พริกไทย	๑	ช้อนชา
แม็กกี้	๑	ช้อนโต๊ะ
วูสเตอร์ซอส	๑	ช้อนชา
ผงขมนมปังป่น	๑/๒	ถ้วย

- วิธีทำ** ๑. เนื้อหมูทำความสะอาดหั่นชิ้นหนา ๑ ซม. หมักกับเกลือ พริกไทย แม็กกี้ วูสเตอร์ซอส หมักไว้ ประมาณ ๑/๒ ชั่วโมง
๒. นำหมูที่หมักไว้ลวกสุกกับผงขมนมปังป่นนำไปทอดให้เหลืองหั่นแฉลบเป็นชิ้น ๆ รับประทานกับสลัด ผักสด

ส่วนผสมสลัดผักสด

มันฝรั่งหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	หอมหัวใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
แครอทหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	ถั่วงอกหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า

- วิธีทำ** นำผักแต่ละอย่างคัมกับน้ำเกลือสุกแล้วเอาขึ้นมาแช่น้ำเย็นคักขึ้นให้สะเด็ดน้ำเป็นอย่าง ๆ เวลารับประทาน ราดด้วยน้ำสลัดน้ำข้น
- วิธีจัด** นำผักคัมแต่ละอย่างวางสลับสีให้สวยงามแล้วราดด้วยน้ำสลัดน้ำข้น แล้ววางหมูทอดหั่นแฉลบจัดให้สวยงาม

หมายเหตุ น้ำสลัดน้ำข้นใช้ส่วนเคี้ยวกับสลัดไก่อบ

แขนคิ้วเปิดหน้า

แขนคิ้วเปิดหน้านิยมใช้เตียงในงานค็อกเทล หรืองานเลี้ยงคอนติค (Supper) แขนคิ้วเปิดหน้าถ้าจะใช้ในงานเลี้ยงค็อกเทลต้องนึกถึงความสะดวกในการรับประทานของแขกด้วย ว่าแขกไม่มีโต๊ะนั่งกัน แขนคิ้วเปิดหน้าเมื่อทำเสร็จแล้วต้องปิดด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำให้เปียกบิดให้หมาด ๆ ปิดก่อนที่จะแข่ขึ้นทั้งถาด (คือจัดลงถาดเตีร์ฟให้เรียบร้อยก่อนจะแข่ขึ้น)

ในการเลือกชนิดของแขนคิ้ว ซ่อนี่ไม่ควรลืม คือความสะดวกของแขก วิธีการจัดเตีร์ฟในการจัดจะจัดมาพร้อม ๆ กับออร์เคิฟและคานาเป่ นิยมจัดมาเป็นถาด ๆ

แขนคิ้วหน้าแฮม

ส่วนผสม

ขนมปัง	๑๐	แผ่น
แฮม	๑๐	แผ่น
เนย	๑/๔	ถ้วย
มะกอกคองชนิดโตได้	๑๐	ลูก

วิธีทำ

หั่นขอบขนมปังออกโคจรอบ (ถ้าใช้เป็นอาหารเลี้ยงแบบค็อกเทล) แต่ถ้าใช้เป็นงานเลี้ยงม็อคคิ ไม่ต้องเอาขอบออก

คนเนยให้นุ่ม ทาขนมปังด้วยเนยให้ทั่วแต่ละแผ่น ตั้งถึงให้ร้อน นึ่งแฮมให้สุก เอาออกจากเตา ทอแฮมเป็นวงแฮมลงบนขนมปัง ใช้มีดหั่นเฉียงเป็นรูปตามเหลี่ยมได้ ๒ อัน หรือหั่นเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าได้ ๒ อัน โดยตัดครึ่งแผ่น แต่งด้วยมะกอกคองที่หั่นเป็นแว่น วางครึ่งกลางให้สวของจัดเรียงลงถาดเตีร์ฟ

ถ้าใช้งานเลี้ยงคอนติค ขนมปังไม่คัซอบ ทาด้วยเนยให้ทั่วแผ่น วางผักกาดหอมที่เค็ดเอาเฉพาะใบ (ผักกาดหอมล้างสะอาดเช็ดให้แห้ง) วางแฮมข้างบน แต่งด้วยมะกอกคองที่หั่นเป็นแว่นและผักจำพวกผักชี (Paraley) ● ร่อ จัดเรียงลงถาดเตีร์ฟ ปิดด้วยผ้าขาวบางแช่เย็น เมื่อถึงเวลาเตีร์ฟจึงยกออกมาเตีร์ฟ อาจจะทำด้วยไข่คัมหั่นเป็นแว่น แล้ววางผักชีตรงกลาง ● ร่อ

แขนคิ้วหน้าไส้กรอกขาลามีหรือไส้กรอกที่หั่นเป็นแว่น

วิธีทำเหมือนกับหน้าแฮม เพียงแต่เปลี่ยนจากแฮมเป็นไส้กรอกขาลามี หรือชนิดที่หั่นเป็นแว่นใหญ่ ๆ แทนแฮมได้

แซนด์วิชหน้าไก่อบ

ส่วนผสม

ไก่อบหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ชิ้นขนาด ๒ คูณ ๔ นิ้ว	๑๖	ชิ้น
ขนมปัง	๘	แผ่น
เนยคนให้นุ่ม	๑/๔	ถ้วย
น้ำสต็อกน้ำชั้น	๑/๒	ถ้วย
ไข่ต้มแข็งหั่นเป็นแว่นหยาบ ๆ	๑	ฟอง

วิธีแต่ง

ตัดขอบขนมปังโดยรอบ ทาด้วยเนยบาง ๆ ให้ทั่วแผ่น วางไก่อบลงบนแผ่นขนมปังที่ทาด้วยเนยแล้ว
 เติมแผ่น คัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าโดยตัดครึ่ง วางไข่ต้มลงตรงกลาง ๑ แว่น คัดน้ำสต็อกน้ำชั้นหยอดบนไข่
 ประมาณ ๑/๒ ช้อนชา (ถ้าใช้เป็นอาหารมือเด็กใช้ทั้งแผ่น)

ไก่อบ

คะโทกไก่	๑	กิโลกรัม
เกลือ	๒	ช้อนโต๊ะ
ซอสแมกกี้	๑	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	๑/๒	ช้อนชา
น้ำส้มประด	๑/๔	ถ้วย
เนย	๒	ช้อนโต๊ะ
โรสแมรี่	๑	ช้อนชา

วิธีทำ

หมักไก่ด้วยเกลือและพริกไทย ทอดด้วยเนยให้เหลือง คัดใส่หม้อ ใส่ น้ำส้มประด ซอสแมกกี้ โรสแมรี่
 โรสแมรี่ ปิดฝาหม้อตั้งไฟอ่อน ๆ ตั้งเคี่ยวจนไก่สุกนุ่ม จึงคัดออกจากหม้อ

แซนด์วิชเนยแข็ง

ส่วนผสม

ขนมปัง	๑๐	แผ่น
เนยแข็ง (Cheddar cheese) ชนิดหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ	๑๐	แผ่น
เนยคนให้นุ่ม	๑/๔	ถ้วย
หอมหัวใหญ่หั่นเป็นแว่น ๆ บาง ๆ	๑	หัว (ใช้หอมหัวใหญ่ขนาดกลาง)

วิธีทำ

หั่นขอบขนมปังโดยรอบ ทาขนมปังด้วยเนยให้ทั่วแผ่น วางเนยแข็งลงบนแผ่นขนมปัง แต่งด้วยหอมใหญ่
 ที่หั่นเป็นแว่น โดยวางข้างบนเนยวางเกยกัน ๒ - ๑ แว่น แล้วจึงใช้มีดหั่นเป็นรูปสามเหลี่ยม

แผนคิวไข่ต้ม

ส่วนผสม

ขนมปัง	๑๐	แผ่น
ขนมปังแข็ง	๔	แผ่น
เกลือ	๑	ช้อนชา
พริกไทย	๑/๒	ช้อนชา
เนยคนจนนุ่ม	๑/๔	ถ้วย
น้ำมันาว	๑	ช้อนโต๊ะ
ไข่ปลาคาเวียร์	๒	ช้อนโต๊ะ
ไข่ต้มสุก		

วิธีทำ

หั่นขอบขนมปังโคจรอบ ทานนยให้ทั่วแผ่น ปอกเปลือกไข่หั่นเป็นแว่นหนาประมาณ ๑/๒ ชั่วโมง วางบนแผ่นขนมปัง โรยด้วยเกลือและพริกไทย โรยน้ำมันาวลงบนไข่ปลาคาเวียร์ แต่งข้างบนด้วยไข่ปลาคาเวียร์ให้เป็นแถวตรง ๆ ๒ แถว ให้สวยงาม แล้วจึงคั่วสี่เหลี่ยมจีนละ ๔ อัน

แผนคือน้ำมันและแผนคิวรูปต่าง ๆ

ส่วนผสม

กุ้งชีแฮ้นึ่ง เอาได้้ออก แกะเปลือกทับหยาบ ๆ	๑/๔	ถ้วย
น้ำสตักน้ำจิ้ม	๑/๔	ถ้วย
หอมใหญ่ต้บละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
ชีหว่าคั่วดำละเอียด	๑	ช้อนชา
เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
พริกไทยป่น	๑/๒	ช้อนชา
กะหล่ำปลีคองต้บละเอียด	๒	ช้อนโต๊ะ
ขนมปังหั่นเป็นจีนยาว หั่นให้หนาประมาณ ๑ ซม.	๕	แผ่น
เนยคนให้นุ่ม	๑/๔	ถ้วย

วิธีทำ

ผสมกุ้งต้บ น้ำสตักน้ำจิ้ม หอมใหญ่เกลือ พริกไทย ชีหว่าคั่ว และกะหล่ำปลีคองเข้าด้วยกันหั่นขอบขนมปังออกโคจรอบ ทาคั่วเนยให้ทั่วแผ่น ตักกุ้งที่ผสม ลงบนแผ่นขนมปัง ประมาณ ๑ - ๔ ช้อนโต๊ะ เกลือให้เสมอมีวนคามยาวให้แน่น ห่อด้วยกระดาษเพื่อให้อุณหภูมิ หอดถ้วยกับห่อทอพีที่ใส่กล่องไว้โนตู้เย็น เมื่อจวนเวลาเสิร์ฟหั่นเป็นแว่นหนา ๑ นิ้ว จิ้มด้วยไม้จิ้มคือกทล วางเรียงบนถาดเสิร์ฟ

แผนครัวมีวันได้ปลาช่อน

ส่วนผสม

ปลาช่อน	๑/๔	ถ้วย
หอมใหญ่สับละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	๑	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
พริกไทย	๑/๔	ช้อนชา
เนยคนให้นุ่ม	๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำสต็อกน้ำข้น	๓	ช้อนโต๊ะ
ขนมปังหั่นเป็นชิ้นตามยาว หั่นหนา ๑ ซม. ๕		แผ่น

วิธีทำ

ผสมปลา หอมใหญ่ น้ำมัน เกลือ และพริกไทย และสต็อกน้ำข้นเข้าด้วยกัน ทานเนยลงบนแผ่นขนมปังให้ทั่ว ตักส่วนผสมวางลงบนแผ่นขนมปัง ประมาณ ๔ ช้อนโต๊ะ เกลือให้เสมอ แล้วจึงมีวณตามยาวให้แน่น ห่อด้วยพลาสติกทั้งแท่ง ใสกถองใส่ตู้เย็นเมื่อจะใช้เสิร์ฟจึงหั่นเป็นแวนหนา ๑/๒ นิ้ว จัดเรียงลงถาดหรือพิมพ์ด้วยไม้จิ้มคือกเทศ

เคซึ่แซนควิช

ส่วนผสม

ขนมปังคัตเป็นรูปกลม (เส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ ๑/๒ นิ้ว)	๕	ชิ้น
ไข่ต้มแข็ง	๑	ฟอง
น้ำสต็อกน้ำข้น	๒	ช้อนโต๊ะ
แดงกวาคองตีละเอียด	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. ปอกเปลือกไข่ ผ่าตามยาวของไข่ ลวกไข่แดงออก ใช้มีดคม ๆ คัดไข่ขาวให้คล้ายกลีบดอกไม้กลีบยาว ๆ ไข่แดงชุคใช้เป็นเกสร
๒. ผสมน้ำสต็อกน้ำข้นกับแดงกวาคองเข้าด้วยกัน ตักป้าลงบนขนมปังชั้นละ ประมาณ ๑ ช้อนชา เกลือให้ทั่ว
๓. จับไข่ขาวที่คัตเป็นกลีบวางเรียงลงให้เป็นรูปดอกไม้ โรยด้วยไข่แดง แต่งหน้าเพื่อเป็นเกสร จัดวางเรียงลงถาดเสิร์ฟ

ขนมจีน

ส่วนผสม	แป้งท้าว	๑๑/๒	ถ้วย
	แป้งมัน	๓/๔	ถ้วย
	แป้งข้าวเจ้า	๑/๔	ถ้วย
	มะพร้าว	๑/๒	กิโลกรัม
	น้ำคาลทรายขาว	๒	ถ้วย
	น้ำลอยคอกมะลิ	๑	ถ้วย
	น้ำใบเคยซีน ๆ หรือตีผสมอาหาร	๑	ช้อนโต๊ะ

- วิธีทำ**
๑. คั้นมะพร้าวให้ได้หัวกะทิชิ้น ๆ ๒ ถ้วย
 ๒. นำน้ำคาลทราย ๒ ถ้วย น้ำลอยคอกมะลิ เคี่ยวเป็นน้ำเชื่อม
 ๓. นำแป้งทั้ง ๓ ชนิด รวมกัน ค่อย ๆ ใส่กะทิลงในแป้งนวดจนแป้งนิ่มและกะทิหมดแล้วใส่น้ำเชื่อม ผสมให้เข้ากันแล้วกรอง
 ๔. แบ่งแป้งเป็น ๒ ส่วน ส่วนที่ ๑ ไม่คึ่งใส่สี ส่วนที่ ๒ ผสมน้ำใบเคยหรือใส่สีตามชอบ
 ๕. ค้างตั้งถึงบนไฟแรง นำเคือกพถ่าน นำถาดขนมที่ทำน้ำมันนิ่งจนถาดร้อน ตักแป้งหยอดให้บาง นึ่งชั้นแรกใช้เวลา ๕ นาที ชั้นต่อ ๆ ไปเพิ่มเวลาขึ้นเรื่อย ๆ โดยหยอดสลับสีขาว และสีใบเคยนึ่งจนสุก ยกถาดทิ้งไว้ให้ขนมเย็นจึงตัด

ขนมตาลอ่อน

ส่วนผสม	แป้งตาลคร่าว ๆ	๑ ๓/๔	ถ้วย
	ไข่เป็ดประมาณ ๔ ฟอง	๑	ถ้วย
	น้ำคาลทรายเม็ดละเอียด	๑	ถ้วย
	น้ำมันปลา	๑	ช้อนโต๊ะ
	กลิ่นมะลิ		
	สีใส่ขนม เขียว ชมพู เหลือง		

- วิธีทำ**
๑. ตากแป้ง ร่อน ๓ ครั้งก่อน แล้วจึงควง
 ๒. ตีไข่เปลือกไข่ ค่อยใส่รวม คือพอขึ้น ค่อย ๆ ใส่น้ำคาลที่ละเอียดจนขึ้นฟูขาวและเบา
 ๓. แบ่งแป้งเป็น ๓ ส่วน ตักแป้งใส่สลับกับน้ำ ค่ะต่อมให้เข้ากัน ใส่กลิ่นมะลิสีอ่อน ๆ ค่ะต่อมให้เข้ากันอีกครั้ง
 ๔. ค้างน้ำจนเคือกพถ่าน
 ๕. ตักกระดาษห่างปาดที่เหลื่อมจัดริชขนาด ๑ คูณ ๑ นิ้ว เทขนมใส่ถาดให้เต็ม นำไปนึ่งไฟแรง นำเคือกพถ่าน พอขนมสุกยกถาด ทิ้งไว้ให้เย็น คัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมตามต้องการ

ขนมหม้อแกง (สูตรที่ ๑)

ส่วนผสม

หัวกะทิ	๑ ๑/๒	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	๑	ถ้วย
ไข่เป็ด	๔	ฟอง
เปลือกคัมขี้ตะเอนหรือถั่วเขียวคั่ว	๓/๔	ถ้วย
น้ำมันพืช	๑/๔	ถ้วย
หอมเจียว	๑/๔	ถ้วย

วิธีทำ

๑. ผสมน้ำตาลลงในกะทิ ละลายแล้วกรอง ผสมกับไข่ (ตีฟู) ให้เข้ากันใส่เปลือกหรือถั่ว
๒. เจียวหอมกับน้ำมันพอเหลืองคักขึ้น ใส่ส่วนผสมข้อ ๑. ลงในน้ำมันที่เหลือ กวนจนข้นเมื่อข้นแล้วนำไปตีพิมพ์ นำไปอบอีกที เมื่อสุกเหลืองโรยด้วยหอมเจียว

ขนมหม้อแกง (สูตรที่ ๒)

ส่วนผสม

ไข่เป็ด	๑	ถ้วย
กะทิ	๒	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	๓/๔	ถ้วย
เปลือกทุบกบดตะเอน	๑/๒	ถ้วย (ถ้าเป็นถั่วเขียวเพิ่มอีก ๑/๒ ถ้วย)
แป้งข้าวเจ้า	๒	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. บดเปลือกกับกะทิ ๑ ถ้วย และแป้งข้าวเจ้าจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
๒. ชงไข่กับน้ำตาลด้วยใบเคย ประมาณ ๕ นาที เทข้อ ๑. ผสม ชงต่ออีก ๕ นาที กรองด้วย

กระชอนตวง

๓. จุดเคาอบอุณหภูมิ ๑๕๐ องศาฟาเรนไฮด์ นำถาดเข้าอบจนร้อนจัด (ประมาณ ๓ นาที) นำออกจากเตา เทกะทิลงในถาด ๑/๒ ถ้วย เกือบให้ทั่วถาดเทส่วนผสม ข้อ ๒. ใส่ถาดเกลี่ยหน้าขนมให้เสมอรวดหน้าด้วยกะทิที่เหลืออีก ๑/๒ ถ้วยให้เสมอรวดหน้า นำเข้าอบจนหน้าเหลืองเกือบเป็นสีน้ำตาล ประมาณ ๓๐ นาที นำออกจากเตาคว่ำบนแรด ทิ้งไว้ให้เย็นสนิทจึงตัดเป็นชิ้นตวงจากเตีรฟ์ แต่งด้วยหอมแดงเจียว

ขนมเม็ดขนม

ส่วนผสม

ตัวเจียวละเอียดเปลือกนึ่งสุกแล้ว	โขลกละเอียด ๔	ถ้วย	
น้ำคาลทราย	๑ ๑/๔	ถ้วย	
กะทิข้น ๆ	๑	ถ้วย	
มะพร้าวขูดขาวสับละเอียด	๑/๒	ถ้วย	
น้ำคอกมะลิ	๓	ถ้วย	} ทำน้ำเชื่อม
น้ำคาลทราย	๓	ถ้วย	
ไข่เป็ด	๑๐	ฟอง	

วิธีทำ ๑. ผสมตัว มะพร้าว และกะทิ กวนไปจนแห้งใส่น้ำคาลทรายกวนต่อไปจนแห้งพอปั้นได้ยกกลงทิ้งไว้ให้เย็น ปั้นเป็นก้อนรี ๆ ขนาดเล็ก

๒. ผสมน้ำคาล ๑ ถ้วย กับน้ำคอกไม้สต ๓ ถ้วย เคี่ยวเป็นน้ำเชื่อมข้น ๆ

๓. ค่อยไข่แยกไข่แดงและไข่ขาว นำไข่แดงลอกเปลือก ออกคนพอเข้ากันนำขนมที่ปั้นรูปไข่ลงในน้ำเชื่อม (ก่อนที่จะหยอดขนมลงในน้ำเชื่อม ต้องยกน้ำเชื่อมลงจากเตาก่อนแล้วจึงค่อยหยอดขนม) จนเต็มกะทะ ยกขึ้นตั้งไฟพอขนมสุกคักขึ้นใส่จานทิ้งไว้ให้เย็นจึงใส่ภาชนะ ถ้าไข่สีไม่สวยให้ผสมสีลงไปและไข่ไม่จับขนมให้ผสมไข่น้ำค่างนืดหนอย

ข้าวเหนียวแก้ว

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวแข็งขาว	๑	ลิตร
มะพร้าวขูดขาว ๑/๒ กิโลกรัม		
(นำไปคั้นกะทิให้ได้)	๑ ๑/๒	ถ้วยควง
น้ำคาลทรายขาว	๑/๒	กิโลกรัม
เกลือป่น	๑/๔	ช้อนชา
น้ำปูนใส	๑/๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลอ้อยคอกไม้สต	๑/๒	ถ้วยควง

วิธีทำ

๑. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาด แช่น้ำร้อนจัด ๑/๒ ชั่วโมง แล้วนำไปนึ่งให้สุก

๒. มูนข้าวที่นึ่งแล้วกับกะทิ แล้วทิ้งไว้ประมาณ ๔๕ นาที

๓. ใส่ข้าวเหนียวที่มูนในกะทะทอง ที่มีส่วนผสมของน้ำเชื่อม ประกอบด้วย น้ำคาลทราย เกลือ น้ำปูนใส น้ำลอยคอกไม้สต คนให้เข้ากัน

๔. ยกตั้งไฟกลาง ก่อนข้างอ่อน กวนค่อนจนเข้าทั่วกัน และแห้งจึงยกลงจากไฟ พออุ่นคักใส่กระทงกระดาษ หรือภาชนะที่มีฝาปิด อบอุ่นด้วยคอกมะลิ

ขนมงาหรือขนมหน้าแคด

ส่วนผสม

แป้งสาลีร่อนแล้ว	๒	ถ้วย
น้ำคาลทรายละเอียด	๑/๒	ถ้วย
น้ำมันหมูแช่เย็นให้แข็ง	๑/๒	ถ้วย
งาขาว	๑/๒	ถ้วย
ผงฟู	๑/๒	ช้อนชา
ไข่ไก่	๒	ฟอง

วิธีทำ

แป้งร่อนพร้อมผงฟู ๒ - ๑ ครั้ง ใส่น้ำคาล ไข่ไก่ ๑ ฟอง นวดผสมให้เข้ากัน ค่อย ๆ ใส่น้ำมันเคด้า พอเข้ากันดีแล้วปั้นแป้งเป็นรูปกลมแบนหรือเหลี่ยม หรือใช้พิมพ์รูปต่าง ๆ กดโดยค้อนแม่แป้งหนา ประมาณ ๑/๒ นิ้ว ก่อนค่อยไข่อีก ๑ ฟอง ตีให้เข้ากัน ใส่น้ำเล็กน้อย ทาขนมแฉะจากทางด้านทาไข่ให้ทั่ว นำไปอบพอเหลืองใช้ได้

ขนมดอกถั่วควน

ส่วนผสม

แป้งสาลีร่อนแล้ว	๓	ถ้วย
น้ำคาลป่นร่อนแล้ว	๑	ถ้วย
น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช	๓/๔	ถ้วย

วิธีทำ

๑. ผสมแป้งสาลีกับน้ำคาลป่นเคด้าให้เข้ากัน ใส่น้ำมันเคด้าให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เส้นผ่าศูนย์กลาง ๓/๔ นิ้ว ผ่า ๔ ชั้น
๒. จับกลีบ ๓ กลีบ ให้ปลายชนกัน วางในถาดอบไม่ต้องทาไขมัน ปั้นก้อนกลมเล็ก ๆ วางตรงกลางคอกเป็นแถว ไล่ปลายมิดทำเป็นแฉกเล็ก ๆ อบไฟ ๑๕๐° ฟ จนเหลือง เอาออกจากถาดวางบนตะแกรงปล่อยให้เส้นอบควนเทิชนให้หอม ไล่ขูดปิดฝาให้แน่นเก็บไว้

สังฆยาติงคโปรี

(อิมขนมบิง)

ส่วนผสม	ไข่ไก่	๓	ฟอง
	น้ำคาลทราย	๒	ถ้วย
	นมระเหย	๑	กระป๋อง
	วานิลลา	๑	ช้อนชา
	กะทิ	๒	ถ้วย
	แป้งสาลี	๑/๔	ถ้วย
	แป้งข้าวโพด	๑/๔	ถ้วย

ใส่แอสค นำใบเคย โทโก้ กาแฟหรือโอวันคิต อย่างใดอย่างหนึ่ง

วิธีทำ

๑. นำนม กะทิ น้ำคาล แป้งทั้งสองชนิด ใส่หม้อตุ๋น ใส่น้ำร้อน คนอย่าให้แป้งเป็นลูก นำไปตั้งไฟคนไปเรื่อย ๆ พอขึ้นไข่ไข่ ก่อนใส่ไข่เอาหม้อตุ๋นลงจากเตา ใส่ไข่ทีละฟองคนให้เข้ากันจนครบแล้วใส่วานิลลา คนให้เข้ากันยกขึ้นตั้งไฟอย่างเค็ม ตั้งไฟสักครู่ คนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมเป็นเงา ออกลง

๒. ขนบิงหั่นบางประมาณ ๑/๒ นิ้ว คัดเป็นรูปต่าง ๆ ทาสังฆยาให้ทั่วจัดลงจานหรือคักสังฆยาใส่ถ้วยและจัดขนบิงใส่จานต่างหาก

แยมโรล (สูตรที่ ๑)

ส่วนผสม

แป้งเค้ก ร่อน ๑ ครั้ง	๑ ๑/๔	ถ้วย
ผงฟู	๑ ๑/๒	ช้อนชา
เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
น้ำคาลปั่น	๑	ถ้วย
นมระเหย	๑/๔	ถ้วย
เนยละลาย	๓	ช้อนโต๊ะ
วานิลลา	๒	ช้อนชา
ไข่ไก่	๕	ฟอง

วิธีทำ ๑. ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ รวมกัน ๓ ครั้ง

๒. ตีไข่จนขึ้นฟู ค่อย ๆ ใส่น้ำคาลทีละน้อย จนน้ำคาลหมด แล้วตีต่อไปอีก ๕ นาที ใส่น้ำแป้งทีละน้อย ตลับกับนม ผสมเบา ๆ จนเข้ากันดี ใส่น้ำมันละลายทีละน้อยคละต่อมเบา ๆ จนเข้ากันดี

๓. ใช้กระดาษ ๑๑/๑๕ นิ้ว ปูกระดาษรองให้เกินขอบ ๑/๒ - ๑ นิ้ว ใส่นมมอปปี้ ๔๐๐ องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที หรือจนหน้าเหลือง

๔. เติรมผ้าขาวบางชุบน้ำหมาด ๆ ปูนนคะแครง คร่ำขนมลง คึงกระดาษออก มีวนขนมคามขาวให้เป็นเลขหนึ่ง คล้ายผ้าที่มีวนให้หลวม ๆ กดมไว้ปล่อยให้เย็น คลายขนมออกทาครีมหรือแยมแล้วมีวนไว้คามเค็ม

ครีม

ส่วนผสม

เนย	๑/๒	ถ้วย
ไอซิ่งร่อนแล้ว	•	ถ้วย
น้ำมะนาว	๒	ช้อนชา
นม	•	ช้อนโต๊ะ
วานิลลา	•	ช้อนชา

คนเนยให้ขึ้นฟู ใส่ไอซิ่งทีละน้อย ใส่นม คนให้เข้ากันดี ใส่น้ำมะนาวและวานิลลา

แยมโรล (สูตรที่ ๒)

ส่วนผสม

แป้งเค้ก ร่อนแล้ว	•	ถ้วย
ผงฟู	•	ช้อนชา
เกลือ	๑/๔	ช้อนชา
น้ำตาลป่น	•	ถ้วย
ไข่ไก่	๔	ฟอง
น้ำมะนาว	•	ช้อนชา
วานิลลา	๑/๒	ช้อนชา

วิธีทำ

๑. ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ รวมกัน ๓ ครั้ง
๒. ตีไข่จนขึ้นฟู ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทีละน้อยจนน้ำตาลหมด แล้วตีต่อไปอีก ๕ นาที แล้วค่อย ๆ ใส่น้ำตาลในไข่ คละลอมเบา ๆ จนเข้ากันดีแล้วใส่น้ำมะนาว และวานิลลา คนพอเข้ากันอีกครั้งหนึ่ง
๓. เตรียมถาดสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด ๑๑/๑๕ นิ้ว ปูกระดาษรองให้เกินขอบ ๑/๒ - ๑ นิ้ว แล้วทานเนยบนกระดาษให้ทั่ว เทขนมใส่ถาดนำไปอบ ใช้ไฟ ๓๑๕° ฟ ประมาณ ๑๕ - ๒๐ นาที หรือจนหน้าขนมเหลือง
๔. เตรียมผ้าขาวบางชุบน้ำหมาด ๆ ปูบนตะแกรง แล้วเทขนมคว่ำลง คึงกระดาษออกมีว่นขนมตามยาว ให้เป็นเลขหนึ่ง คลายผ้าที่มีว่นหวดวน ๆ กดุมไว้ปล่อยให้เย็น คลายขนมออกทาดครีมหรือแยม แล้วมีว่นไว้คามเดิม

แก้

วิธีแก้ สิ่งที่ต้องระมัดระวัง

- ๑. แป้งต้องร่อนก่อนจึงจะวาง
- ๒. ผงฟู แป้ง เกลือ ร่อนรวมกัน
- ๓. การควมแป้งต้องควมให้พอดี ไม่พูน
- ๔. การคนน้ำคาลและเนย ต้องให้เข้ากันเป็นครีมก่อนจะใส่ไข่ การคนไข่ต้องคนให้เข้ากันแรงและเร็ว
- ๕. เมื่อใส่แป้ง ต้องใส่ทีละน้อย คนให้เข้ากันก่อนโดยวิธีตะล่อมโดยคนพริกจากข้างล่างมาข้างบน แล้วจึงใส่นม คนให้เข้ากันแล้วจึงใส่แป้ง
- ๖. การทอดคอบ ปูกระดาษที่ก้นภาชนะก่อนจึงทาไขมัน
- ๗. การเทขนมลงในพิมพ์ เทขนมลง ๑/๒ ของพิมพ์ หรือ ๒/๓ ของพิมพ์ เป็นอย่างมาก แล้วจึงใช้ไม้เขี่ยให้ถึงพื้นพิมพ์เพื่อไล่อากาศ
- ๘. จุดเคาอบตั้งไฟถึงตามคำรับบอก จึงจะใส่ขนม ขนมเมื่อสุกจะมีสีน้ำตาล บางทีขนมจะหกคว่หลุดออกจากพิมพ์ จึงเอาออกจากเตา วางบนตะแกรงและเอากระดาษออก

แก้เนย

ส่วนผสม

แป้งเค้กร่อนแล้ว	๒	ถ้วย
ผงฟู	๑	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	๑/๔	ช้อนชา
เนย	๓/๔	ถ้วย
น้ำตาลป็น	๑	ถ้วย
นมสด	๑/๒	ถ้วย
วานิลลา	๑	ช้อนชา
ไข่ไก่ฟองเล็ก	๔	ฟอง (ฟองใหญ่ ๑ ฟอง)

วิธีทำ

- ๑. คนเนยกับน้ำตาลจนเป็นครีม โดยค่อย ๆ เติมน้ำตาลทีละน้อยจนหมด
- ๒. ค่อยใส่ไข่ให้เข้ากันทีละฟอง ใส่ลงในเนยที่เป็นครีม คนให้เข้ากัน
- ๓. ใส่แป้งทีละน้อยคนโดยวิธีตะล่อมคักพริกจากข้างล่างมาข้างบน เมื่อเข้ากันดีจึงใส่นมทีละน้อยสลับใส่แป้งตามวิธีเดิมจนหมด แล้วจึงใส่วานิลลา คนจนเข้ากัน แล้วจึงคักใส่พิมพ์ที่รองกับถ้วยกระดาษและทาไขมัน แล้วอบไฟ ๑๖๕° ฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๓๕ - ๔๐ นาที หรือ จนกว่าจะสุกเหลือง

เค้กกาแฟ

ส่วนผสม	แป้งเค้กร่อนแล้ว	๔	ถ้วย
	ผงฟู	๒	ช้อนโต๊ะ
	เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
	เนย หรือมาการีน	๑ ๑/๒	ถ้วย
	น้ำตาลทรายป่น	๒ ๑/๒	ถ้วย
	ไข่ไก่	๖	ฟอง
	กาแฟผง	๒	ช้อนโต๊ะ
	น้ำร้อน	๑/๒	ช้อนโต๊ะ
	(กาแฟผงขงกับน้ำร้อน)		
	นมสด	๑/๒	ถ้วย
	(หรือนมกระป๋อง ๑/๔ ถ้วย / น้ำ ๑/๔ ถ้วย)		

- วิธีทำ**
๑. ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือรวมกัน ๓ ครั้ง
 ๒. คนเนยให้เป็นครีม ใส่น้ำตาลป่นทีละน้อยจนหมด
 ๓. ค่อย ๆ ไข่ไก่ลงในเนยทีละฟอง คนให้เข้ากัน
 ๔. ใส่น้ำร้อนทีละน้อยสลับกับนม ผสมกาแฟ จนหมด
 ๕. ตักใส่พิมพ์ที่ทาเนยหรือฉีกใส่ในถ้วยกระดาษ นำเข้าอบไฟ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮด์

เค้กกล้วยหอม

ส่วนผสม	เนย	๑/๒	ถ้วย
	น้ำตาลทรายป่น	๑	ถ้วย
	ไข่ไก่	๒	ฟอง
	แป้งเค้ก	๒	ถ้วย
	ผงฟู	๑/๒	ช้อนชา
	เบคกิ้งโซดา	๑/๔	ช้อนชา
	เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
	กล้วยหอมบดหรือสับละเอียด	๑	ถ้วย
	วานิลลา	๑	ช้อนชา
	นมเปรี้ยว	๑/๔	ถ้วย

- วิธีทำ**
๑. ร่อนแป้ง ผงฟู เบคกิ้งโซดา เกลือ ให้เข้ากัน
 ๒. ผสมนมเปรี้ยว กล้วยหอม เข้าด้วยกัน
 ๓. คนเนยกับน้ำตาลเป็นครีม ไข่ไก่คนให้เข้ากัน
 ๔. ใส่น้ำตาลลงในครีม ใสกล้วยหอมสลับกับแป้งจนหมด ใส่วานิลลาคนให้เข้ากัน
 ๕. ปูพิมพ์ด้วยกระดาษทาลายไขมันให้ทั่ว ใช้พิมพ์ขนาด ๖ x ๔ นิ้ว อบไฟ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮด์
 ๖. เบเกอรี่เค้กออกจากพิมพ์ โรยด้วยผงกาแฟหรือผงช็อคโกแลต ๑ ตกเพื่อไม่ให้เบเกอรี่เกาะติดหน้าขนม

ถูกกั๊นเษย

ส่วนผสม

แป้งตาลี	๒ ๑/๒	ถ้วย
เนย	๑	ถ้วย
น้ำตาล	๑	ถ้วย
ไข่แดง	๓	ฟอง
วานิลลา	๑	ช้อนชา

วิธีทำ

๑. นำแป้งร่อนแล้วควง แล้วร่อนค่อ อีก ๒ ครั้ง
๒. คนเนยจนขึ้นแล้วค่อๆ ใส่น้ำตาลทีละน้อย ใส้ไปคนไปจนน้ำตาลหมด ใส้ไข่แดงทีละฟองจนครบแล้วใส้วานิลลา
๓. ใส้แป้งกะต่อมให้เข้ากัน
๔. เอาเนยทาถาด แล้วหยอดเป็นคอกแคงด้วยเชอร์รี่ หรือลูกเกด

ถูกกั๊นตัวตอง

ส่วนผสม

เนย	๑	ถ้วย
ไข่ไก่	๒	ฟอง
ตัวตองคั่วหั่นหยาบๆ	๑	ถ้วย
แป้งตาลีร่อนแล้ว	๒	ถ้วย
น้ำตาลป็น	๑	ถ้วย
ผงชู	๒	ช้อนชา
เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
วานิลลา	๒	ช้อนชา

วิธีทำ

๑. ร่อนแป้ง ผงชู เกลือ รวมกัน ๒ ครั้ง
๒. คนเนยจนขึ้นฟู ค่อๆ ใส่น้ำตาลทีละน้อยจนขึ้นขาว ใส้ไข่คนให้เข้ากัน ใส้วานิลลา แล้วใส้แป้งตลับกับตัวตองคั่วจนหมด คนให้เข้ากัน
๓. คักหยอดในถาดที่ทาไขมันบางๆ ห่างกัน ๑ นิ้ว อบไฟ ๓๒๕ องศาเรนไฮท์ ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที หรือจนสุกเหลือง

ลูกกึ่งช็อกโกแลต

ส่วนผสม	แป้งสาลีร่อนแล้ว	๒ ๑/๒	ถ้วย
	เนยหรือมาการีน	๑	ถ้วย
	น้ำตาลป่น	๑	ถ้วย/๒ ช้อนโต๊ะ
	ไข่แดง	๓	ฟอง
	ช็อกโกแลต	๒	ช้อนโต๊ะ
	วานิลลา	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. คนเนยให้นุ่ม ใส่ น้ำตาลทีละน้อย คนให้เป็นครีม
๒. ใส่ไข่ลงในครีมทีละฟอง คนให้เข้ากันจนหมด
๓. ร่อนแป้งกับช็อกโกแลตให้เข้ากัน แล้วใส่แป้งทีละน้อยลงในครีม คนเบาๆ จนหมดแป้ง จึงใส่วานิลลา
๔. หยอกด้วยที่กดลูกกึ่งเป็นรูปค่าง ๆ ตามต้องการ (ทาเนยให้ทั่วถาด) อบไฟ ๓๒๕° องศาฟาเรนไฮต์ จนขนมเหลือง และออกจากถาดวางบนแรค ทิ้งไว้ให้เย็น

โคนัทมงกุฏ (สูตรที่ ๑)

ส่วนผสม	แป้งสาลี	๓ ๑/๒ - ๔	ถ้วย
	น้ำตาลป่น	๑	ถ้วย
	เนย	๑/๒	ถ้วย
	นมเปรี้ยว	๑/๒	ถ้วย
	(นมสดผสมน้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชู)		
	เกลือป่น	๑	ช้อนชา
	มงกุฏ	๓	ช้อนชา
	โซดาไบคาร์บอเนต	๑	ช้อนชา
	ไข่ไก่	๒	ฟอง
	ลูกจันทน์ป่น	๑ ๑/๒	ช้อนชา
	น้ำตาลทรายเม็ดเล็ก(สำหรับกด)		
	น้ำมัน(สำหรับทอด)		

วิธีทำ

๑. แป้งสาลีร่อนแล้วควง
๒. ร่อนแป้ง เกลือ มงกุฏ โซดา ลูกจันทน์ป่น เข้าด้วยกัน ๒-๓ ครั้ง
๓. คนเนยจนขึ้นขาว ค่อยๆ ใส่น้ำตาลป่น คนจนน้ำตาลหมด ใส่ไข่ทีละฟองคนแรงๆ ให้เข้ากัน
๔. ใส่แป้งสาลีกับนมเปรี้ยวจนหมด นำมาคลึงเบาๆ ให้หนา ประมาณ ๑/๒ เซนติเมตร แล้วใช้พิมพ์ โคนัทกดออกมาเป็นรูปวงแหวน ทิ้งไว้ให้เย็น ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที จึงนำไปทอดในน้ำมันมากๆ จนสุกเหลือง ตักขึ้นวางบนกระดาษซับน้ำมันแล้วจึงกดกับน้ำตาล

โคนัทผงฟู (สูตรที่ ๒)

ส่วนผสม	แป้งเค้ก	๔	ถ้วย
	ไข่	๓	ฟอง
	ผงฟู	๔	ช้อนชา
	เกลือ	๑	ช้อนชา
	เนยละลาย	๑/๓	ถ้วย
	นมเปรี้ยว (นม + มะนาว)	๑/๓	ถ้วย
	วานิลลา	๑	ช้อนโต๊ะ
	น้ำตาลทรายป่น	๑	ถ้วย

- วิธีทำ**
๑. ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ ๓ ครั้ง
 ๒. ตีไข่จนขึ้นคอกยใต้น้ำตาล ตีไปจนน้ำตาลหมด
 ๓. ใส่น้ำตาลลงในไข่ตีกับเนยละลาย และนมเปรี้ยวตะล่อมให้เข้ากันจนหมดเครื่องปรุง
 ๔. นำแป้งไปคลึงให้หนาพอประมาณ กดใส่พิมพ์ แล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อน ไฟอ่อนพอเหลือง
- ตัดชิ้นตักน้ำตาลทรายเม็ดเล็ก

โคนัทยีสต์ (สูตรที่ ๑)

ส่วนผสม	แป้งสาลี	๑/๒	กิโลกรัม
	นมผง	๒	ช้อนโต๊ะ
	ลูกจันทน์ป่น	๑	ช้อนชา
	ยีสต์	๑	ช้อนโต๊ะ
	น้ำอุ่น	๑ ๑/๓	ถ้วย
	น้ำตาลทราย	๖	ช้อนโต๊ะ
	เกลือ	๑ ๑/๒	ช้อนชา
	เนยขาว	๑/๒	ถ้วย
	ไข่แดง	๖	ฟอง
	น้ำมันสำหรับทอด		

- วิธีทำ**
๑. ร่อนแป้ง ๑ ครั้ง แล้วควงไว้ทำนวด ๑/๒ ถ้วย
 ๒. นำนมผง ลูกจันทน์ป่น ใสลงในแป้งแล้วร่อนอีกครั้ง
 ๓. ควงน้ำอุ่นใส่อ่าง ผสมน้ำตาล เกลือ คนให้ละลาย (ใช้มือและดูให้อุ่นขนาดอาบเด็ก)
 ๔. ใสยีสต์ลงในอ่างแป้ง เกล้าให้เข้ากัน เทส่วนผสมของน้ำไข่แดง เนยขาว ใสลงในแป้งนวดให้แป้งนุ่ม ใสอ่างปิดฝา หมักไว้ให้แป้งขึ้นเป็น ๒ เท่า หรือประมาณ ๒ ชั่วโมง
 ๕. เมื่อแป้งขึ้นดีแล้ว นำมานวดใต้อากาศ แล้วคลึงให้แป้งหนาประมาณ ๑ ซม. ให้พิมพ์โคนัทกดเรียง ใสตากทิ้งไว้แป้งขึ้นเป็น ๒ เท่า หรือประมาณ ๑ ชั่วโมง นำไปทอดในน้ำมันร้อนไฟอ่อน พอขนมเหลืองคัก ขึ้น ใช้น้ำมัน โรยด้วยน้ำตาลทราย

โคมัทยีสต์ (สูตรที่ ๒)

วิธีทำ

แป้งสาลีร่อนแล้ว ๑ ครั้ง	๔	ถ้วย
นมสด	๑	ถ้วย
(หรือนมระเหย ๑/๒ ถ้วย / น้ำ ๑/๒ ถ้วย)		
มาการีน	๑/๒	ถ้วย
เกลือ	๑/๔	ช้อนชา
ยีสต์	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	๑/๒	ถ้วย
ไข่	๒	ฟอง
อบเชยป่น	๑	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่งสำหรับคลุก		

วิธีทำ

ผสมน้ำตาล นม มาการีนเข้าด้วยกัน โดยใส่หม้อตั้งไฟให้น้ำตาลละลาย ยกลงปล่อยให้อุ่นใส่แป้ง ๑ ถ้วย ใส่ยีสต์คนพอทั่วใส่ไข่คนให้เข้ากัน ใส่เกลือใส่แป้งที่เหลือทีละน้อยใส่อบเชย นวดให้เข้ากันจนแป้งหมด นวดต่อไป ประมาณ ๑๕ นาที จึงปั้นเป็นก้อนกลมใหญ่วางในอ่างที่ทาไขมัน ปิดฝาปล่อยให้ขึ้นอีก ประมาณ ๔๐ นาที หรือจนกว่าขนมจะขึ้นเป็น ๒ เท่าตัว เมื่อขนมขึ้นเป็น ๒ เท่าตัว นวดใส่อากาศปล่อยให้ทิ้งไว้อีก ๑๐ นาที คลึงเบาๆ ให้หนา ๑/๒ นิ้ว ใช้พิมพ์โคมัทเส้นผ่านศูนย์กลาง ๑ นิ้ว ตัดวางลงบนถาดที่ทาไขมัน ใช้สำลุ่มน้ำบิดหมาดๆ ปิดไว้ปล่อยให้ขึ้นอีกประมาณ ๑๐ นาที หรือจนขนมขึ้นเป็นสองเท่า แล้วจึงทอดให้น้ำมันมากไฟ ๑๗๕ องศาฟาเรนไฮด์ จนขนมสุกเหลืองทอง ใช้ล้อนค้ำยหรือไม้จิ้มตรงกลางวงแหวน วางบนกระดาษซับน้ำมันให้แห้ง แล้วจึงคลุกน้ำตาลไอซิ่ง

ช็อกโกแลตพิสส์

ส่วนผสม

โกโก้	๑/๒	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๒	ถ้วย
นมสด	๑/๒	ถ้วย
เนย	๑/๔	ถ้วย
วานิลลา	๒	ถ้วย

วิธีทำ โกลโก้ น้ำตาล นม ผสมลงในหม้อคุ่น (หม้อ ๒ ชั้น ชั้นล่างใส่น้ำ ชั้นบนใส่ส่วนผสมของขนม) ตั้งบนหม้อไอน้ำ ใช้ไฟกลางๆ คนอยู่ตลอดเวลา จนส่วนผสมขึ้น วิธีดูว่าใช้ได้หรือยัง ให้หยดหน้าขนมลงในน้ำเย็น ถ้าเป็นดังเมฆๆ ใส่นเนยและวานิลลา คนต่อไปจนขึ้นมาก ๆ

โค้นทบอด้

ส่วนผสม

แป้งตาลีร่อน ๑ ครั้ง	๓	ถ้วย
ลูกจันทน์ป่น	๑/๒	ช้อนชา
ไข่	๒	ฟอง
น้ำตาลป่น	๒/๓	ถ้วย
นม	๒/๓	ถ้วย
คริสทิลละลาย	๑/๔	ถ้วย
ผงฟู	๔	ช้อนชา
อบเชยป่น	๑	ช้อนชา

วิธีทำ

๑. ร่อนแป้ง ผงฟู อบเชยป่น ลูกจันทน์ป่น เข้าด้วยกัน
๒. ตีไข่กับน้ำตาลให้ขึ้นฟู ใส่แป้งตลับกับนม โดยใส่ทีละน้อย คนเบา ๆ พอแป้งเข้ากันใส่เนยละลาย
๓. ตั้งกะทะใส่น้ำมันมาก ๆ พอน้ำมันร้อน (๑๖๕ ° องศาฟาเรนไฮด์) ঢคไฟลงให้ไฟอ่อน ใช้ช้อนชาค้คแป้งหยอดลงในกะทะทอดจนสุกเป็นสีเหลืองทอง ใช้ทัพพีโปร่งค้ควางบนกระดาษซับน้ำมันแล้วจึงค้คด้วยไอจ้จ

หมายเหตุ ถ้กัผสมของแป้งค้คอนข้างจะเหลว จึงค้คหยอดค้ค้คควก

ขนมปังเบื่องั้น

ส่วนผสม

แป้งสาลีร่อน • ครั้ง	๕ ๑/๔	ถ้วย (แป้งขนมปัง)
ยีสต์ผง	๒	ช้อนโต๊ะ
นมสด	๑	ถ้วย
(หรือนมระเหย ๑/๒ถ้วย + น้ำ ๑/๒ ถ้วย)		
น้ำตาลทราย	๑/๒	ถ้วย
เนย	๑/๒	ถ้วย
เกลือ	๑	ช้อนชา
ไข่ไก่	๓	ฟอง

วิธีทำ

๑. ผสมนม น้ำตาล เนย และเกลือใส่หม้อตั้งไฟ พอน้ำตาลและเนยละลายยกลงปล่อยให้อุ่น
๒. ใส่แป้ง ๑ ถ้วย ลงใน ข้อ ๑. คนให้เข้ากัน
๓. ใส่ยีสต์คนจนยีสต์ละลาย
๔. ใส่ไข่คนให้เข้ากัน ใส่แป้งที่เหลือจนหมด นวดประมาณ ๑๐ นาที ให้เป็นก้อนแป้งเนียนดี ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมใหญ่วางในอ่างที่ทาเนยปิดฝาวางทิ้งไว้ให้ขึ้นเป็น ๒ เท่าประมาณ ๑/๒ - ๑ ชั่วโมง
๕. นำแป้งที่ขึ้นมานวดไล่อากาศออก แล้วแบ่งแป้งออกเป็นก้อน ๆ ให้ได้ ๒๔ ก้อน (ก้อนละ ๕๐ กรัม) หรืออาจจะมากกว่านี้ก็ได้ (ตามขนาดของพิมพ์) ปั้นแป้งเป็นก้อนกลม ๆ ใส่น้ำมันพิมพ์ที่ทานเนย
๖. ถ้าเป็นขนมปังมิไส้ ก็ใส่ไส้ต่าง ๆ แล้วทิ้งไว้ให้ขึ้นเป็น ๒ เท่าก่อนอบทาคั่วขนมระเหยหรือ ไข่แดง นำไปอบ ใช้ไฟ ๓๕๐° ฟาเรนไฮต์ จนสุกเหลือง เอาออกจากเตาอบ ทาคั่วด้วยเนยที่หน้าของขนมปัง

ขนมปังเนยสด

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	๕	ถ้วย
นมผง	๑/๒	ถ้วย
ยีสต์	๑ ๑/๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	๒ ๑/๒	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๑/๒	ถ้วย
ไข่ไก่	๒	ฟอง
เกลือ	๒	ช้อนชา
วนิลา	๑	ช้อนโต๊ะ
เนยสด	๑/๒	ถ้วย
เนยสดสำหรับใส่ไส้	๑	ถ้วย

วิธีทำ

๑. ร่อนแป้ง นมผง เข้าด้วยกัน ใส่ยีสต์เคล้าให้เข้ากัน
๒. นำน้ำตาล น้ำ ไข่ เกลือ กถิน ผสมรวมกัน เทลงในแป้งนวดให้เข้ากัน เค็มเนยสดลงนวดจนแป้งเนียน
๓. นำโคที่ผสมได้ที่แล้วหมักให้ขึ้นประมาณ ๑ ชั่วโมง นำมานวดไล่อากาศ
๔. คัดโคก่อนละ ๕๐ กรัม คลึงให้เป็นก้อนกลมพักไว้ ๑๐ นาที แล้วนำมากดให้หนาประมาณ ๑/๒ ซม. คัดเนยสดใส่ห่อในก้อนโคให้แน่น นำวางในตากทาไขมัน พักให้ขึ้น นำเข้าอบไฟ ๑๘๐ องศาเซลเซียส หรือ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮด์ เวลา ๑๕ - ๒๐ นาที ตักทาหน้าด้วยเนยสด โรยไอซิ่ง

ขนมปังลูกเกด

ส่วนผสม

แป้งสาลียังไม่ร่อน	๓ - ๓ ๑/๒	ถ้วย
นมสด	๓/๔	ถ้วย
(หรือนมระเหย ๑/๔ ถ้วย - ๒ ช้อนโต๊ะ แล้วเติมน้ำปริมาณเท่ากัน)		
เนย	๑/๔	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๑/๒	ถ้วย
เกลือ	๑	ช้อนชา
ยีสต์	๑ ๑/๒	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	๒	ฟอง
ลูกเกด	๑	ถ้วย
เนยละลาย	๒	ช้อนโต๊ะ (สำหรับทาหน้า)

วิธีทำ

๑. ควางแป้งคานส่วนแล้วร่อน ๑ ครั้ง
๒. ผสม นม เนย น้ำตาล เกลือ ค้างไฟพอละลาย ยกลงปล่อยให้อุ่น ใส่แป้ง ๑ ถ้วย คนให้เข้ากัน ใส่ยีสต์ คนให้ทั่ว ใส่ไข่
๓. ใส่แป้งที่เหลือทีละน้อยผสมกับลูกเกด นวดให้เข้ากัน ประมาณ ๑๐ - ๑๕ นาที แป้งจะนุ่มและเหลวเล็กน้อยหมักให้ขึ้นประมาณ ๑ - ๑ ๑/๒ ชั่วโมง หรือจนขึ้นเป็น ๒ เท่า
๔. นำแป้งที่ขึ้นมานวดไล่อากาศออกแล้วปั้นเป็นก้อนกลม วางลงในอ่างเค็มตั้งทิ้งไว้ให้ขึ้นเป็น ๒ เท่า อีกครั้ง จึงนำมานวดแล้วแบ่งแป้งออกเป็นก้อน ๆ ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ใส่ในพิมพ์ที่ทาเนยแล้วทิ้งไว้ให้ขึ้นเป็น ๒ เท่า ก่อนอบทาด้วยนมระเหยหรือไข่แดงนำไปอบใช้ไฟ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮด์ จนตักเหลือง เอาออกจากเตาอบ ทาด้วยเนยที่หน้าของขนมปัง

หมายเหตุ จะไม่ผสมลูกเกดลงในแป้งก็ได้ เมื่อแป้งขนมปังหมักขึ้น ๒ ครั้งแล้ว นำแป้งมากดให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม โรยลูกเกดให้ทั่วแล้วม้วนนำไปใส่ในพิมพ์ขนมปังที่ทาเนย

ขนมปังเปีย

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	๘	ถ้วย
นมผง	๑/๒	ถ้วย
ยีสต์	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	๒ ๑/๒	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๑ ๑/๔	ถ้วย
ไข่ไก่	๒	ฟอง
เกลือ	๑	ช้อนโต๊ะ
เนยขาว	๑/๒	ถ้วย

วิธีทำ

๑. ร่อนแป้ง นมผงรวมกัน ใส่ยีสต์เคঁด้าให้เข้ากัน
๒. นำน้ำ น้ำตาล ไข่ เกลือ กัดัน ผสมรวมกันเติมเนยขาวจนนวดจนแป้งเนียน นุ่ม
๓. นำโดที่ผสมได้ที่แล้วหมักให้ขึ้นประมาณ ๑ ชั่วโมง นำมานวดไล่อากาศ
๔. คัดโคนที่แบ่งก้อนละ ๕๐ กรัม คลึงเป็นก้อนกลมพัก ๑๐ นาที นำมาคลึงม้วนเชือกตะขีบให้แน่น
ป็นเป็นรูปเปีย นำใส่ถาดที่ทาไขมัน พักให้ขึ้น ทาไข่โรยงา
๕. นำเข้าอบไฟ ๒๐๐ องศาเซลเซียส หรือ ๔๐๐ องศาฟาเรนไฮต์ เวลา ๑๕ - ๒๐ นาที ขนมสุกเหลือง
นำมาทาไขมัน ขนมเย็นนำมาคลุกน้ำตาลทราย

ขนมปังม้วนไส้กรอก

ส่วนผสม

ไส้กรอกชนิดแท่งยาว	๑	กิโลกรัม
--------------------	---	----------

ส่วนผสมอย่างอื่นเหมือนกับขนมปังเบติค

วิธีทำ

- ขั้นตอนการเตรียมแป้งเหมือนขนมปังเบติค เมื่อนำแป้งที่ขึ้นมานวดไล่อากาศออกแล้วให้ทำดังนี้
๑. นำแป้งมาคลึงให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้ายาว ๘ นิ้ว หมาประมาณ ๑/๘ นิ้ว
 ๒. คัดแป้งเป็นริ้วยาว ๆ กว้าง ๑/๒ นิ้ว ยาว ๘ นิ้ว จะได้แป้ง ๑๒ ริ้ว
 ๓. คึงพลาสติกออกจากไส้กรอก คัดไส้กรอกแต่ละอันเป็น ๒ ท่อน
 ๔. พันไส้กรอกด้วยแป้ง พันโดยให้แป้งซ้อนเหลื่อมหรือเกยกันจะได้ขนมคล้ายกับเกลียว หรือจะม้วนตาม
ที่เห็นสวยงามก็ได้
 ๕. วางขนมลงในถาดที่ทาไขมันบาง ๆ ปล่อยให้ขนมขึ้นอีกประมาณ ๓๐ นาที หรือให้ขนมขึ้นเป็น ๒ เท่า
 ๖. ทาขนมด้วยไข่แดง (ไข่แดง ๑ ฟอง ผสมน้ำ ๑ ช้อนโต๊ะ) ให้ทั่ว ทาเฉพาะข้างบน อบไฟ ๑๕๐ องศาฟาเรน
ไฮต์ ประมาณ ๑๕ นาที ขนมจะสุกเหลืองเป็นสีทองจึงเอาออกจากเตา
 ๗. ตักขนมออกจากถาดวางบนตะแกรง พอรุ่นทาด้วยเนยเพื่อให้ขนมนุ่ม ไข่เป็นขนมรับประทานกับเครื่อง
ดื่มประเภทน้ำชา กาแฟ น้ำผลไม้หรือขนม

ขนมอบึ่งไส้ไก่ (สูตรที่ ๑)

ส่วนผสมแป้ง	ขนมอบึ่งเบื้องต้น	๑	ถ้วย
ส่วนผสมไส้	ไก่หั่น	๒	ถ้วย
	ทั้งทองหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	๑	ถ้วย
	มันเทศหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	๑	ถ้วย
	หอมใหญ่หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	๑	ถ้วย
	เนย	๔	ช้อนโต๊ะ
	แมกกี้	๒	ช้อนโต๊ะ
	เกลือ	๑	ช้อนชา
	ชีอิ้วขาว	๒	ช้อนชา
	พริกไทย	๑/๘	ช้อนชา
	น้ำตาลทราย	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. เนยใส่กะทะตั้งไฟ ใส่หอมใหญ่ผัดให้หอม ใส่ไก่
๒. ใส่มันเทศ พริกทอง
๓. ปรงรตด้วย แมกกี้ซอส เกลือ ชีอิ้วขาว พริกไทย ผัดให้สุกแห้ง ทั้งให้เย็น ตักใส่ขนมอบึ่งที่คลึงเป็นแผ่น แล้วจึงปั้นเป็นก้อน

ขนมอบึ่งไส้ไก่ (สูตรที่ ๒)

ส่วนผสม	ไก่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หรือตับ	๒	ถ้วย
	ถั่วถัสดเคี้ยวชิก	๑	ถ้วย
	เนยหรือน้ำมัน	๒	ช้อนโต๊ะ
	แป้งสาลี	๒	ช้อนโต๊ะ
	แมกกี้ เกลือน้ำ น้ตาลทราย พริกไทย		
	หอมใหญ่	๑	ถ้วย (หั่นเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ)
	มันฝรั่ง	๑	ถ้วย หรือใช้ ๒ ชนิดหรือได้
	แครอท	๑	ถ้วย ทุกอย่างก็ได้

วิธีทำ

๑. ต้มมันฝรั่งและแครอทใส่เกลือเล็กน้อยจนสุก
๒. ผัดเนยกับหอมใหญ่กับเล็กน้อยพอสุกใส่ไก่ และผัก
๓. ปรงรตด้วย แมกกี้ เกลือ น้ำตาล พริกไทย แป้งสาลี จิมรต
๔. ทั้งใส่ให้เย็นนำไปห่อด้วยแป้งขนมอบึ่ง