



สาธิตวิธีประกอบอาหารโดยเชฟมืออาชีพ



Choux au Craquelin (ซูตักกี)



กุ้งอบสเตอร์ เจียน สามารถ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

www.bkk-software.co.th โทร.02-451-5256-9 โทรสาร 02-451-5256-9 ต่อ 304



Virtual School Chef





Virtual School Chef





Virtual School Chef



ขนมฝอยทอง,
ทองหยอด

เชฟอูโต

[54] บันทึกวิดีโอวันที่ 25/01/64



ทำ ขนมฝอยทอง

เรามีขนม ไข่โต น้ำตาลคอกมสด น้ำตาลทราย และใบเตยลงในอ่างกรองจนละเอียด จากนั้นนำไปกรองแล้วเทใส่ลงในกระทงทองเหลือง...
ส่วนผสมไข่แดงในกระทงเล็กคือไข่ ไข่โต...
อุณหภูมิของกระทงเหลืองประมาณ 200-300 องศาเซลเซียส...
ไข่แดงสุกให้ใช้ไม้จิ้มฟันแทงดูที่ด้านใน...
ก่อน



Virtual School Chef



ขนมฝอยทอง, ทองหยอด



Virtual School Chef

Virtual School Chef

Chicken Rap (จิกเกินแร็ปส์)

เชฟบอล

[64] บันทึกวิดีโอวันที่ 27/01/64

Virtual School Chef

เตรียมวัตถุดิบ Chicken Rap (จิกเกินแร็ปส์)

- นำเนื้อไก่ไปหมกกับซีอิ๊วขาว พริกไทย เติมน้ำ เป็นเวลา 30 นาที
- หั่นพริกกระฉับ 3 สี มะเขือเทศ ไข่โตคาโต และหอมแดง เป็นแว่น
- นำเอาไข่โตคาโตใส่ถ้วย เติมน้ำมันและปรุงรสด้วยมะนาวและเกลือ

Virtual School Chef

เตรียมวัตถุดิบ Chicken Rap (จิกเกินแร็ปส์)

- นำเนื้อไก่ไปหมกกับซีอิ๊วขาว พริกไทย เติมน้ำ เป็นเวลา 30 นาที
- หั่นพริกกระฉับ 3 สี มะเขือเทศ และหอมแดง เป็นแว่น
- นำเอาไข่โตคาโตที่สุกมาต้มแล้วใส่

- นำเนื้อไก่ที่หมกแล้วไปย่าง จากนั้นหั่นเป็นชิ้นและแบ่งตามสัดส่วนไปปรุงบนกระทะ เติมน้ำมันและปรุงรสด้วยมะนาวและเกลือ
- นำไข่โตคาโตที่ต้มสุกมาใส่ในกระทะตามด้วยขิงขมิ้น ผักกาดหอม และผักชีฝรั่ง ปรุงรสด้วยน้ำจิ้มไก่
- ทาซอสกัวคาโมเล ตามด้วยผักชีฝรั่ง
- ม้วนแผ่นแป้งเป็นวงกลม

Virtual School Chef

Chicken Rap (จิกเกินแร็ปส์)



Virtual School Chef





Virtual School Chef





Virtual School Chef





Virtual School Chef





Virtual School Chef





Virtual School Chef





Virtual School Chef





Virtual School Chef





Virtual School Chef

โครงการ Virtual School Chef

เป็นห้องเรียนที่ประกอบด้วย ห้องเรียนแบบบรรยาย, ห้องสาธิต, และห้องปฏิบัติการ คราวไทย, คราวฝรั่ง, คราวจีน, และเบเกอรี่ โดยเน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ และฝึกปฏิบัติจริง จากอุปกรณ์ประกอบอาหารที่ทันสมัยและครบครัน พร้อมทั้งมีการสาธิต และสร้างสรรค์ เมนูต่างๆ ด้วยตนเองเพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านวิชาชีพ และแรงบันดาลใจ เสมือนเป็น **MasterChef**

โดยทางผู้จัดทำได้จัดเตรียมหลักสูตรการประกอบอาหารหลากหลายประเภท ประกอบด้วย

- หลักสูตรการประกอบอาหารไทย
- หลักสูตรการประกอบอาหารจีน
- หลักสูตรการประกอบอาหารตะวันตก
- หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่น
- หลักสูตรการทำเบเกอรี่
- หลักสูตรการทำขนมไทย

รวมทั้งความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการประกอบอาหาร เทคนิคและวิธีการเลือกใช้อัตถุดิบ ในการประกอบอาหาร วิธีการใช้อุปกรณ์และการเลือกใช้เครื่องมือสำหรับการประกอบอาหารชนิดต่างๆ วิธีการจัดตกแต่งอาหาร และศิลปะการตกแต่งอาหาร สุขลักษณะ ในการประกอบอาหาร เป็นต้น ซึ่งผู้เรียนสามารถนำไปใช้ได้กับชีวิตประจำวันเพื่อให้เกิดรายได้ และสามารถนำไปใช้กับการประกอบอาชีพได้ในอนาคต

