

Cooking Academy by Chef Napat

Qty.	Ingredients	Remarks	Section : ขนมไทย
1,000 กรัม	แป้งสาลีตราว่าว		Recipe : ปาท่องโก๋
670 กรัม	น้ำ		
1 ช้อนโต๊ะ	เกลือ		
2 ช้อนชา	แอมโมเนีย		Category : อาหารเช้า
2 ช้อนโต๊ะ	ผงฟู		
8 ช้อนโต๊ะ	น้ำมันพืช		
½ ถ้วยตวง	น้ำตาลทราย		Cooking method :ทอด
	น้ำมันสำหรับทอด		
			Remarks :

Method of Work

1.	ตวงน้ำตาลทราย เกลือ น้ำ แอมโมเนีย ผงฟู น้ำมัน ใส่ภาชนะคนผสมให้เข้ากัน
2.	ใส่แป้งสาลีลงในส่วนผสม นวดให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน พักไว้ 5 ชั่วโมงเพื่อให้แป้งขึ้น
3.	เทส่วนผสมออกวางบนโต๊ะ โรยแป้งนวลตัดแบ่งเป็นเส้นหนาประมาณ 1-2 นิ้ว ดบแบ่งให้แบน แต่ไม่ถึงกับบางมาก ตัดแบ่งเป็นชิ้นปาดด้วยน้ำหยิบแบ่งที่ตัดไว้มาประกบก้อนนำไปทอดในน้ำมันร้อน ไฟปานกลาง จนสุก สีเหลืองทอง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
4.	จัดเสิร์ฟคู่กับสังขยาใบเตย

Presentation:

Personal Notes:

Cooking Academy by Chef Napat

Qty.	Ingredients	Remarks	Section : ขนมไทย
6 ฟอง	ไข่ไก่ (ไข่แดง)		Recipe : สังขยาใบเตย
2 ถ้วย	นมสด		
2 ถ้วย	หัวกะทิ		
1 ½ ถ้วย	น้ำตาลทราย		Category : อาหารเช้า
½ ถ้วย	แป้งข้าวโพด		
½ ถ้วย	น้ำใบเตยเข้มข้น		
4-5 ใบ	ใบเตย		Cooking method :ทอด Remarks :

Method of Work

1.	นำส่วนผสมทั้งหมดผสมรวมกันขยำด้วยใบเตย นำไปกรอง
2.	นำไปกวนในน้ำร้อนประมาณ 20 นาที เติมน้ำใบเตยเข้มข้น
3.	ชกลงเสิร์ฟพร้อมขนมปัง หรือ ปาท่องโก๋

Presentation:

Personal Notes:
