

# คอร์สสอนทำน้ำสลัดBYพ็อค้าแซบ ร้านโอวีโอสลัด

## คู่มือสำหรับอ่านควบคู่กับการชมวิดีโอ



ติดต่อตรงไหนสอบถามได้ที่

### 1. ส่วนผสมหลัก ครีมสลัด แบบใช้น้ำมันมะกอก

- 1.นมข้นหรือครีมเทียม ตรา นกเหยี่ยวพอลค่อน 500 มิลลิลิตร
- 2.น้ำมันมะกอก ตรา ซับโบโร่ ปริมาณ 500 มิลลิลิตร
- 3.เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- 4.น้ำมะนาวสด 8 ช้อนโต๊ะ
- 5.มัสตาด 3 ช้อนโต๊ะ
- 6.ไข่ไก่ เอาเฉพาะไข่แดง 1 ฟอง
- 7.น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง หรือ 8 ออนซ์

#### ขั้นตอนและวิธีทำ

- 1.นำครีมเทียมหรือนมข้น ตรา นกเหยี่ยวพอลค่อน เทใส่ลงในโถปั่น 500 มิลลิลิตร
- 2.เติมน้ำมันมะกอกลงในโถปั่น 500 มิลลิลิตร
- 3.เติมเกลือลงไป 1 ช้อนโต๊ะ
- 4.เติมน้ำมะนาวลงไป 8 ช้อนโต๊ะ
- 5.เติมมัสตาดลงไป 3 ช้อนโต๊ะ
- 6.แยกไข่ขาวออกจากไข่แดง เอาเฉพาะไข่แดงเติมลงในโถปั่น
- 7.ปิดฝาโถปั่น แล้วกดปุ่มปั่นเบอร์ตีเบาสุดก่อน เป็นเวลา 5 วินาที หลังจากนั้นจึงกดเบอร์แรงสุด ปั่นไปอีก 5 วินาที
- 8.ค่อยๆ เปิดฝาโถปั่นออกแล้วเติมน้ำเปล่าลงไป 1 ถ้วยตวง โดยใช้วิธีการค่อยๆ หยอดน้ำลงไป อย่าเทจนหมดในครั้งเดียว ปั่นต่อไปประมาณ 10 วินาที เพื่อให้ทุกอย่างเป็นเนื้อเดียวกัน
- 9.เทน้ำสลัดครีมที่ได้ออกมาใส่ในชามหรือกระปุก เพื่อใช้เสิร์ฟลูกค้าต่อไป
- 10.จบขั้นตอนการทำน้ำสลัดครีม

## 2. ส่วนผสมหลัก ครีมสลัด แบบใช้น้ำมันถั่วเหลือง



ติดตามตรงไหนสอบถามได้ที่

- 1.นมข้นหรือครีมเทียม ตรา นกเหยี่ยวฟอลค่อน 500 มิลลิลิตร
- 2.น้ำมันถั่วเหลือง ตรา ไอลีนสูตรไม่มีคอเลสเตอรอล ปริมาณ 500 มิลลิลิตร
- 3.เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- 4.น้ำมะนาวสด 8 ช้อนโต๊ะ
- 5.มัสตาด 3 ช้อนโต๊ะ
- 6.ไข่ไก่ เอาเฉพาะไข่แดง 1 ฟอง
- 7.น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง หรือ 8 ออนซ์

### ขั้นตอนและวิธีทำ

- 1.นำครีมเทียมหรือนมข้น ตรา นกเหยี่ยวฟอลค่อน เทใส่ลงไปนในโถปั่น 500 มิลลิลิตร
- 2.เติมน้ำมันถั่วเหลืองลงไปนในโถปั่น 500 มิลลิลิตร
- 3.เติมเกลือลงไป 1 ช้อนโต๊ะ
- 4.เติมน้ำมะนาวลงไป 8 ช้อนโต๊ะ
- 5.เติมมัสตาดลงไป 3 ช้อนโต๊ะ
- 6.แยกไข่ขาวออกจากไข่แดง เอาเฉพาะไข่แดงเติมลงไปนในโถปั่น
- 7.ปิดฝาโถปั่น แล้วกดปุ่มปั่นเบอร์ที่เบาสุดก่อน เป็นเวลา 5 วินาที หลังจากนั้นจึงกดเบอร์แรงสุด ปั่นไปอีก 5 วินาที
- 8.ค่อยๆ เปิดฝาโถปั่นออกแล้วเติมน้ำเปล่าลงไป 1 ถ้วยตวง โดยใช้วิธีการค่อยๆ หยอดน้ำลงไป อย่าเทจนหมดในครั้งเดียว ปั่นต่อไปประมาณ 10 วินาที เพื่อให้ทุกอย่างเป็นเนื้อเดียวกัน
- 9.เทน้ำสลัดครีมที่ได้ออกมาใส่ในชามหรือกระปุก เพื่อใช้เสิร์ฟลูกค้าต่อไป
- 10.จบขั้นตอนการทำน้ำสลัดครีม

### 3. ส่วนผสมหลักน้ำสลัดค็อกเทล



ติดต่อตรงไหนสอบถามได้ที่

1. น้ำสลัดครีมที่ทำเสร็จแล้ว (ดูคลิปวิดีโอสอนทำน้ำสลัดครีมก่อนหน้านี้นี้ครับ)
2. ซอสมะเขือเทศ ตรา โรซ่า 1 ถ้วยตวง หรือ 8 ออนซ์
3. ซอสแม็กกี้ 2 ช้อนโต๊ะ

#### ขั้นตอนและวิธีทำ

1. เติมซอสมะเขือเทศลงในโถปั่นน้ำสลัดครีม 1 ถ้วยตวง
2. เติมซอสแม็กกี้ 2 ช้อนโต๊ะลงในโถปั่น
3. เปิดเครื่องปั่นเบอร์ต่ำสุด 5 วินาที แล้วเปลี่ยนเป็นเบอร์แรงสุดต่อไปอีก 15 วินาที
4. เสร็จเรียบร้อยแล้ว เทน้ำสลัดค็อกเทลใส่ซามหรือกระปุกเพื่อเตรียมเสิร์ฟให้กับลูกค้าต่อไป

## 4. ส่วนผสมหลัก น้ำสลัดงาขาวญี่ปุ่น



ติดตามตรงไหนสอบถามได้ที่

1. น้ำสลัดครีมที่ทำสำเร็จแล้ว 1 โถปั่น
2. น้ำมันงา 1/2 ถ้วยตวง หรือปริมาณ 4 ออนซ์
3. ซอสโชยุ 1/2 ถ้วยตวง หรือปริมาณ 4 ออนซ์
4. งาขาวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ
5. น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง หรือ 8 ออนซ์

### ขั้นตอนและวิธีทำ

1. เติมน้ำมันงา 1/2 ถ้วยตวง ลงไปในโถปั่นที่มีน้ำสลัดครีม
2. เติมซอสโชยุ 1/2 ถ้วยตวง ลงไปในโถปั่น
3. เติมงาขาวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะลงไป
4. เติมน้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง หรือ 8 ออนซ์ ลงไป
5. ปิดฝาโถปั่น เปิดเครื่องปั่นด้วยเบอร์ที่เบาที่สุด 5 วินาที แล้วค่อยเปิดเบอร์แรงสุด
6. ปั่นทุกอย่างให้เข้ากันเป็นเวลา 15 วินาที
7. ปิดเครื่องปั่นแล้วเทน้ำสลัดงาขาวญี่ปุ่นลงในชามหรือกระปุก เพื่อเตรียมเสิร์ฟให้กับลูกค้าต่อไป



ติดต่อตรงไหนสอบถามได้ที่

## 5. ส่วนประกอบ น้ำสลัดครีมชีฟู้ด

1. น้ำสลัดครีมที่ทำเสร็จแล้ว (ดูคลิปสอนการทำน้ำสลัดครีมก่อนนะครับ)
2. น้ำมะนาวสด 5 ช้อนโต๊ะ
3. พริกจินดาแดง 20 เม็ด
4. กระทียมปอกเปลือก 15 เม็ด
5. น้ำปลา ตรา ทิพรส 1 ช้อนโต๊ะ

### ขั้นตอนและวิธีทำ

1. เติมน้ำมะนาวลงไป 5 ช้อนโต๊ะ
2. เทพริกจินดาแดง 20 เม็ดลงไป 5 ช้อนโต๊ะ
3. เทกระทียมปอกเปลือกลงไป 15 เม็ด
4. เติมน้ำปลาทิพรสลงไป 1 ช้อนโต๊ะ
5. ปิดฝาโถปั่น เปิดเครื่องปั่นเบอร์ต่ำสุด 5 วินาที แล้วเปลี่ยนเป็นเบอร์แรงสุด
6. ใช้เวลาปั่นประมาณ 20 วินาที สังเกตดูความละเอียดของเม็ดพริกและกระทียม
7. หากต้องการให้ละเอียดยิ่งขึ้น ก็ใช้เวลาปั่นต่อไปอีก 10-15 วินาที
8. เสร็จเรียบร้อย ยกลงเทใส่ชามหรือกระปุก เพื่อเตรียมเสิร์ฟให้กับลูกค้าต่อไป

## 6. ส่วนประกอบ น้ำสลัดซีซาร์

1. น้ำสลัดครีม ที่ทำเสร็จเอาไว้เรียบร้อยแล้ว 1 โถปั่น (ดูคลิปสอนทำน้ำสลัดครีมก่อนหน้านี้นี้)
2. น้ำสลัดซีซาร์ ตรา เบสท์ฟู้ด 1 ถุง ( 1 กิโลกรัม)



ติดต่อตรงไหนสอบถามได้ที่

### ขั้นตอนและวิธีทำ

1. นำน้ำสลัดซีซาร์ ตรา เบสท์ฟู้ด 1 ถุง (1 กิโลกรัม) เทลงไปในชามหรือกระบะพลาสติก
2. เทน้ำสลัดครีมจากโถปั่น ลงไปผสม คนเข้าด้วยกัน ด้วยอุปกรณ์ตีไข่
3. คนต่อไปเรื่อยๆจนกว่าน้ำสลัดทั้งสองจะเข้ากันดี
4. เทน้ำสลัดที่ผสมแล้วลงไปในชามใหม่ หรือกระบะปูก เพื่อเตรียมเสิร์ฟให้กับลูกค้าของเราต่อไป

## 7. ส่วนประกอบหลัก น้ำสลัดเทาชั้นไอซ์แลนด์



ติดตามตรงไหนสอบถามได้ที่

1. น้ำสลัดครีมที่ทำเสร็จแล้ว 1 โถปั่น (ดูคลิปสอนทำน้ำสลัดครีมได้ ก่อนหน้านี้ครับ)
2. ซอสพริก ตรา ไฮคิว ศรีราชา 1 ถ้วยตวง หรือ 8 ออนซ์
3. พริกไทยดำเม็ด 1/2 ถ้วยตวง
4. หอมหัวใหญ่ 1 หัว
5. น้ำส้มสายชูแอปเปิ้ล (Apple Cider) 2 ช้อนโต๊ะ

### ขั้นตอนและวิธีทำ

1. เทพริกไทยดำลงไปปั่นในโถปั่น 1/2 ถ้วยตวง
2. เติมซอสพริกลงไป 1 ถ้วยตวง
3. เปิดเครื่องปั่นเบอร์ต่ำสุด 5 วินาที และเปลี่ยนเป็นเบอร์แรงสุดอีก 15 วินาที เพื่อให้เม็ดพริกไทยดำแตกละเอียด
4. ปิดเครื่องปั่นแล้วเติมน้ำส้มสายชูแอปเปิ้ล 2 ช้อนโต๊ะ
5. หั่นหอมหัวใหญ่ แล้วเทลงไปปั่นในโถปั่น 1 หัว
6. ปิดฝาเครื่องปั่นแล้วเปิดเครื่องปั่นด้วยเบอร์ต่ำสุด 5 วินาที หลังจากนั้นจึงเปลี่ยนเป็นเบอร์แรงสุด
7. \*\*\*\* ขั้นตอนสำคัญ ปั่นต่อไปเรื่อยๆห้ามเปิดฝา หรือหยุดระหว่างนี้
8. ปั่นต่อไปเรื่อยๆ ด้วยเบอร์แรงสุดเป็นเวลา 15-20 วินาที หรือจนกว่าหอมหัวใหญ่จะละเอียด
9. เสร็จเรียบร้อยแล้ว เปิดฝาโถปั่นแล้วเทน้ำสลัดเทาชั้นไอซ์แลนด์ลงไปแช่ในชามหรือกระปุก เพื่อเตรียมเสิร์ฟให้กับลูกค้าของเราต่อไป

## 8. ส่วนผสมหลัก การหมักเนื้อสัตว์/เนื้ออย่าง



ติดต่อตรงไหนสอบถามได้ที่

- 1.เนื้อสัตว์ (หมู ไก่ เนื้อวัว ฯลฯ) 1 กิโลกรัม
- 2.น้ำมันหอย ตรา สามแม่ครัว ปริมาณ 2 ช้อนโต๊ะ
- 3.น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ
- 4.ผงรสดี ตรา อายิโนะโมะโต๊ะ 1 ช้อนโต๊ะ
- 5.เบกกิ้งโซดา 1 ช้อนโต๊ะ
- 6.นมหวาน ตรา โฟร์โมส 1 กล่อง (225 มิลลิลิตร)
- 7.ไข่ไก่ 1 ฟอง

### ขั้นตอนและวิธีทำ

- 1.ล้างเนื้อสัตว์ให้สะอาด แล้วปล่อยให้สะเด็ดน้ำให้มากที่สุด
- 2.เติมน้ำมันหอยลงไป 2 ช้อนโต๊ะ
- 3.เติมน้ำตาลทรายลงไป 2 ช้อนโต๊ะ
- 4.เติมผงรสดี 1 ช้อนโต๊ะ
- 5.เติมเบกกิ้งโซดาลงไป 1 ช้อนโต๊ะ
- 6.เทนมหวาน ตราโฟร์โมสลงไป 1 กล่อง
- 7.ตอกไข่ไก่ลงไป 1 ฟอง
- 8.ใช้มือขยำๆ ส่วนประกอบต่างๆให้เข้ากัน โดยไม่ต้องขยำแรง
- 9.เมื่อทุกอย่างเข้ากันดีแล้ว ปล่อยให้พักทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
- 10.นำเนื้อสัตว์ที่หมักแล้ว ออกไปปรุงเป็นอาหารเสิร์ฟให้ลูกค้าได้ที่



