

Black and Red Pasta
"Spagetti Spuid ink with Prawn and Thai red curry cream sauce"

พาสต้าเส้นหมึกดำซอสวู๊ดกั๋งครีมซอส

วัตถุดิบ

สปาเก็ตตี้หมึกดำต้ม

น้ำเปล่า	1500	กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	10	กรัม
เกลือป่น	2	กรัม
สปาเก็ตตี้หมึกดำต้ม	200	กรัม

ครีมซอสวู๊ดกั๋ง

น้ำมันพืช	30	กรัม
กุ้งก้ามกราม	150	กรัม
น้ำแกงวู๊ด	850	กรัม
ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ	250	กรัม

น้ำแกงวู๊ด

น้ำมันพืช	30	กรัม
พริกแกงเผ็ด	100	กรัม
กะทิ	450	กรัม
น้ำเปล่า	200	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	40	กรัม
น้ำปลา	5	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นท่อน	20	กรัม
ใบมะกรูด	5	กรัม

ครีมซอสกะทิ

กะทิ	100	กรัม
น้ำเปล่า	50	กรัม
ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ	100	กรัม
เกลือป่น	2	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู

สปาเก็ตตี้หมึกดำต้ม	150	กรัม
ครีมซอสวู๊ดกั๋ง	150	กรัม
ครีมซอสกะทิ	50	กรัม
ปลาตุ๋น	20	กรัม
(สามารถปรับเปลี่ยนเนื้อสัตว์ตามต้องการ)		
กุ้งก้ามกรามย่าง	80	กรัม
(สามารถปรับเปลี่ยนเนื้อสัตว์ตามต้องการ)		
ใบมะกรูดซอย	1	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดงซอย	2	กรัม



Cost : 25.77 บาท

*(costing ไม่รวมเนื้อสัตว์สามารถปรับเปลี่ยนตามต้องการ)



Black and Red Pasta

"Spagetti Squid ink with Prawn and Thai red curry cream sauce"

พาสต้าเส้นหมึกดำซอสอู๋กึ่งครีมซอส

วิธีทำ สปาเก็ตตี้หมึกดำต้ม

1. ต้มน้ำเปล่า น้ำมันกัวเหลียง และเกลือ ลงไปต้มให้เดือด ใช้ความร้อนปานกลาง
2. ใส่เส้นสปาเก็ตตี้หมึกดำ ลงไป ใช้เวลาต้ม 7 นาที จากนั้นตักขึ้น แช่ในน้ำเย็นจัดทันที จากนั้นตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ

วิธีทำ น้ำแกงอู๋กึ่ง

1. ตั้งหม้อใส่น้ำมันพืช ผัดพริกแกงเผ็ด ให้สุก เติมน้ำกับน้ำเปล่า เคี่ยวต่อให้ขึ้นชั้น
2. เปรูรสด้วย น้ำตาลมะพร้าว น้ำปลา ผงเปรูรส ใบมะกรูด และพริกชี้ฟ้าหั่น ต้มส่วนผสมต่อให้ส่วนผสมเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ
3. นำส่วนผสมไปกรอง พักไว้

วิธีทำ ครีมซอสอู๋กึ่ง

ตั้งกระทะจี่กึ่งก้ามกราม กับน้ำมันพืช ด้วยความร้อนสูงให้สุกครึ่งนึง แล้วเติมน้ำแกงอู๋กึ่ง ที่เตรียมไว้ กับ **ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ** เคี่ยวต่อจนส่วนผสมเดือด หรือจนกระทั่งกึ่งก้ามกรามสุก ปิดไฟ พักไว้

วิธีทำ ครีมซอสกะทิ

ตั้งหม้อใส่กะทิ กับน้ำเปล่า **ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ** เคี่ยวส่วนผสมให้เดือด ขึ้นชั้น เปรูรสด้วยเกลือ ปิดไฟ แยกกึ่ง ออกมา

วิธีประกอบ พาสต้าเส้นหมึกดำซอสอู๋กึ่งครีมซอส

ตั้งกระทะใส่ครีมซอสอู๋กึ่งลงไป ผัดกับสปาเก็ตตี้หมึกดำต้ม ผัดจนซอสเคลือบเส้นดี ปิดไฟ ตักใส่ภาชนะ เสิร์ฟคู่กับปลาสดๆ กุ้งย่าง ตกแต่งด้วยครีมซอสกะทิ ใบมะกรูดซอย พริกชี้ฟ้าแดงซอย (ลักษณะตามภาพ)

