

อาหารตะวันตก

Western Cuisine

อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



ครั้งที่ 13 การประกอบอาหารจานหลัก (2)

พาสต้า (pasta)

เป็นผลิตภัณฑ์จากแป้งข้าวสาลี (wheat flour) ชนิดเซโมลินา (Semolina) ซึ่งได้จากเอนโดสเปอร์มของข้าวสาลีดัวร์ม (durum wheat) เป็นข้าวสาลีพันธุ์ที่มีปริมาณโปรตีนและกลูเตน (gluten) สูง เมื่อนำมานวดผสมกับน้ำให้เป็นโด (dough) เหมือนการผลิต บะหมี่ หรือแผ่นก๊วย ของทางเอเชีย แล้วรีด (knead) ให้เป็นแผ่น หรือขึ้นรูป (molding) ด้วย extruder ให้มีรูปร่างต่าง ๆ



แป้งดัวร์ม (Durum Flour)

ข้าวสาลีดัวร์ม (durum wheat) เป็นพันธุ์ข้าวสาลี (wheat) ที่มีปริมาณโปรตีนและกลูเตน (gluten) สูง ใช้ในการผลิตแป้งข้าวสาลี (wheat flour) เช่น ซาโมลินา (Semolina) ได้จากการนำเอนโดสเปิร์ม ของข้าวสาลีดัวร์ม (durum wheat) มาบดหยาบ ใช้สำหรับผลิตพาสต้า (pasta) เช่น มัคโรนี (macaroni) และสปาเกตตี้ (spaghetti) และยังใช้เพื่อผลิต couscous ในแอฟริกาและลาตินอเมริกา



แป้งเซโมลินา



ประเภทของเส้นพาสต้า

- พาสต้าไข่ (สดและแห้ง)
- พาสต้าไม่มีไข่ (สดและแห้ง)



รูปแบบของเส้นพาสต้า

- พาสต้าเส้นยาว (long pasta)
- พาสต้าเส้นสั้น (short pasta)
- พาสต้ามีไส้ (filled pasta)
- พาสต้ารูปทรงอื่น ๆ

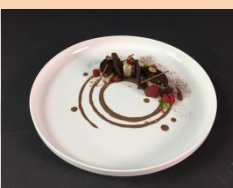


เริ่มช่วงที่ 2

การทำเส้นพาสต้าสด

- ส่วนผสม
- แป้งเซโมลิน่า
- แป้งขนมปัง
- ไข่ไก่
- ไข่แดง
- เกลือป่น
- น้ำมันมะกอก





Al dente อัล เดน เต

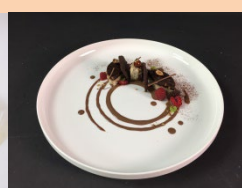


การต้มเส้นพาสต้า

RMUTP

		เวลาการต้ม Pasta เส้นสั้น			
มัคคะโรนี Macaroni			7 นาที Al dente		9 นาที จะได้ระดับ ความสุกพอดี
ฟูซิลลี Fusilli			6 นาที Al dente		8 นาที จะได้ระดับ ความสุกพอดี
เพนเน Penne			8 นาที Al dente		10 นาที จะได้ระดับ ความสุกพอดี
น็อกคี Gnocchi			8 นาที Al dente		10 นาที จะได้ระดับ ความสุกพอดี
ฟาร์ฟาเล Farfalle			8 นาที Al dente		10 นาที จะได้ระดับ ความสุกพอดี

wongnai



การต้มเส้นพาสต้า

เวลาการต้ม Pasta เส้นยาว

ประเภทพาสต้า	รูปถ่าย	เวลาต้ม (นาที)	หมายเหตุ
แคปเปลลินี Cappellini		2 นาที	Al dente
สปากเกตตินี Spaghettoni		4 นาที	Al dente
สปากเกตตี Spaghetti		8 นาที	Al dente
บุคาตินี Bucatini		7 นาที	Al dente
ลิงควีน Linguine		7 นาที	Al dente
แทลเลียเตลา Tagliatelle		4 นาที	Al dente
เฟตตucin เฟตตucin Fettucine		6 นาที	Al dente
ลาซานญา Lasagna		10 นาที	จะได้อร่อยตามความสุกปกติ
เส้นยาวทั่วไป		4 นาที	จะได้อร่อยตามความสุกปกติ
เส้นยาวทั่วไป		6 นาที	จะได้อร่อยตามความสุกปกติ
เส้นยาวทั่วไป		8 นาที	จะได้อร่อยตามความสุกปกติ
เส้นยาวทั่วไป		9 นาที	จะได้อร่อยตามความสุกปกติ

wongnai



เริ่มช่วงที่ 3

สปาเก็ตตี้คาโบนารา





Spaghetti al pesto



Bolognese Sauce



เริ่มช่วงที่ 4

lasagna bolognese



Macaroni mornay sauce



annelloni di carne



ข้อมูลติดต่อ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
E-Mail Sansanee.th@rmutp.ac.th

