

อาหารตะวันตก Western Cuisine

RMUTP

อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



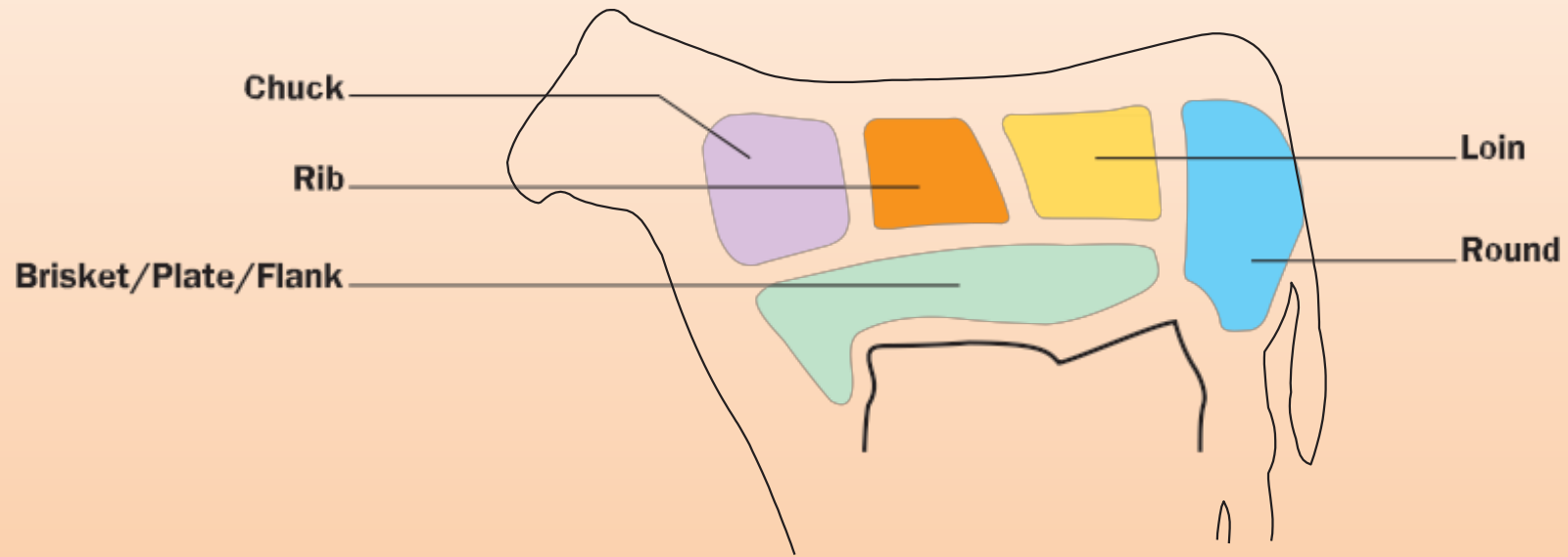
ครั้งที่ 14 การประกอบอาหารจานหลัก (3)

การเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัตว์ระหว่างการให้ความร้อน

- เอ็นไซม์ในเนื้อ
- โปรตีนของเส้นใยกล้ามเนื้อ
- เนื้อเยื่อเกี่ยวพัน
- สีของเนื้อ
- ไขมัน



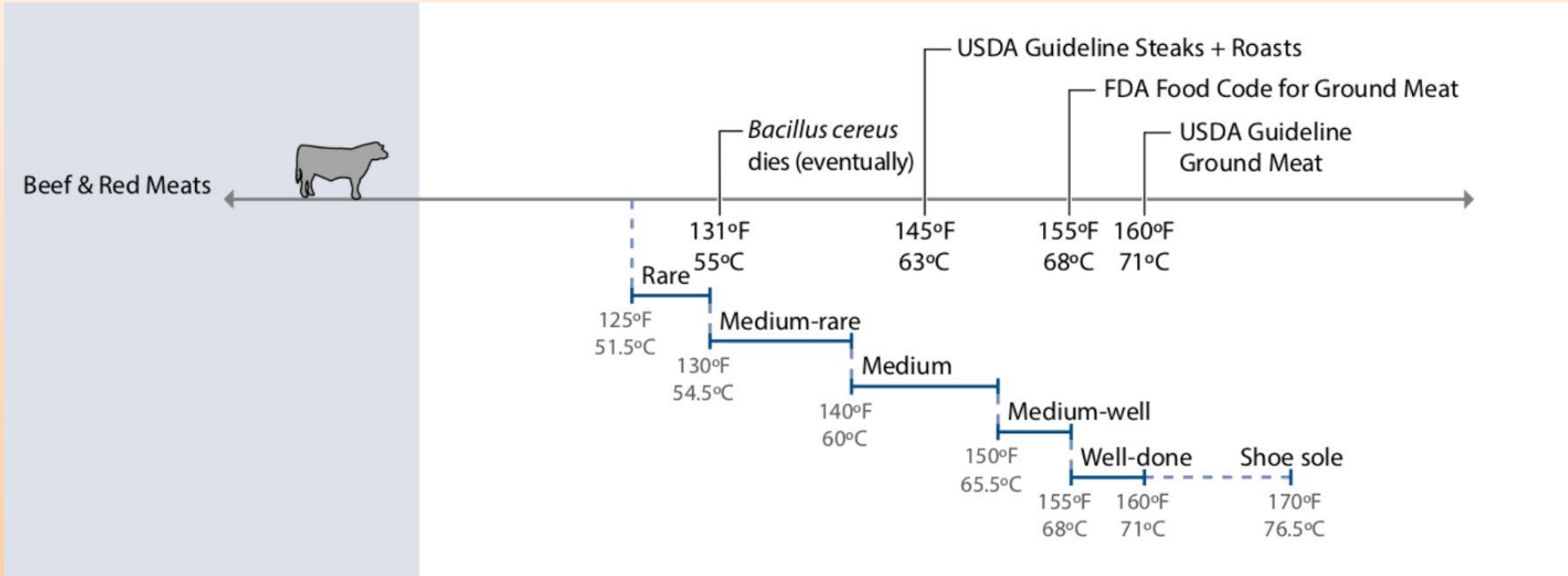
เนื้อวัว (beef)



ภาพที่ 1 ส่วนต่าง ๆ ของวัว
ที่มา : Jonnson & Wales University (2010)



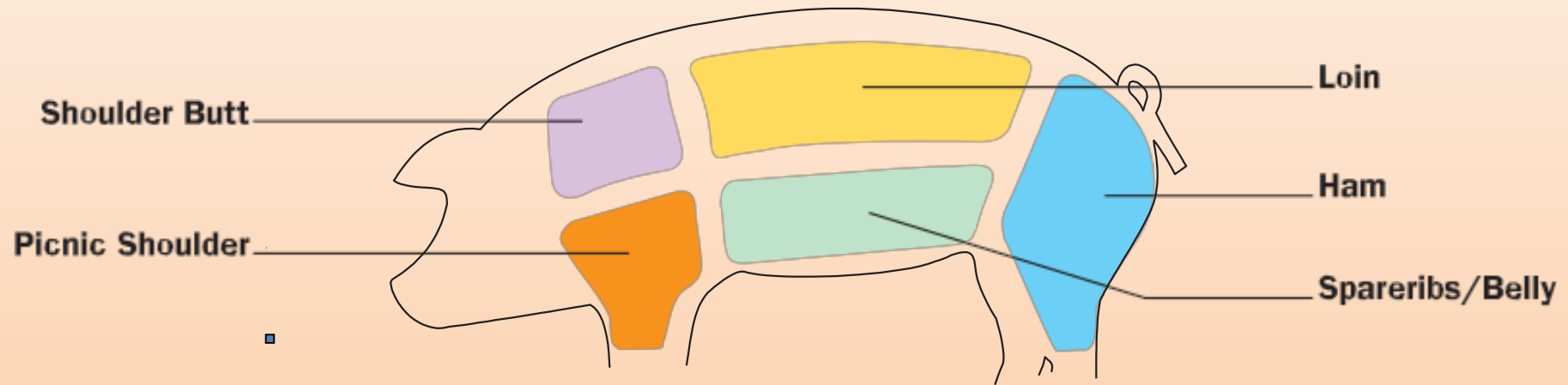
Temperate chart doneness



ที่มา : Jeff Potter (2016)



เนื้อหมู (pork)

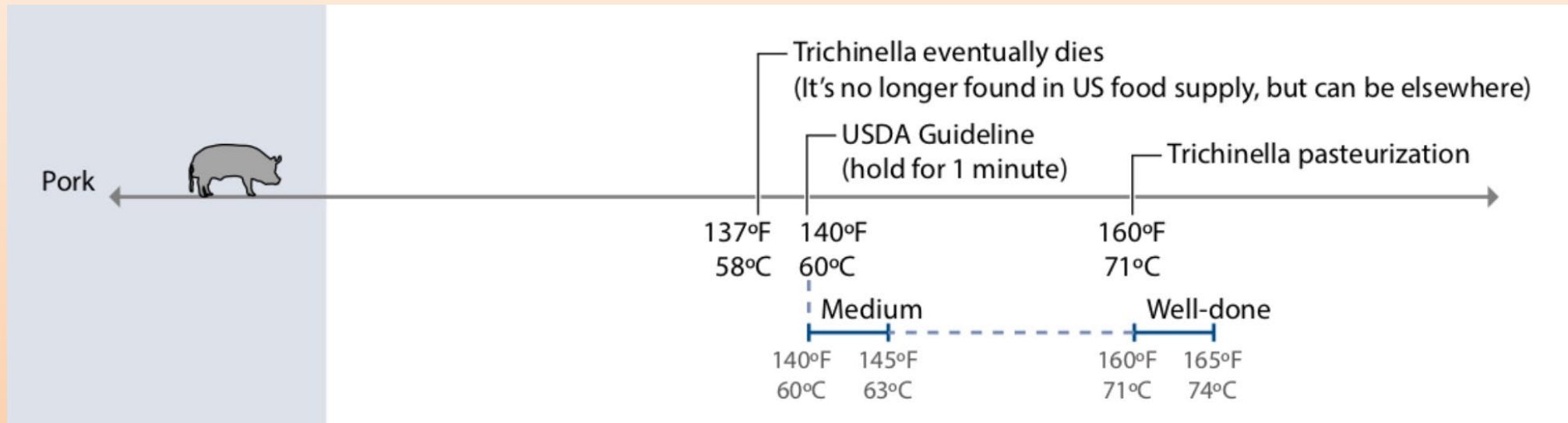


ภาพที่ 2 ส่วนต่าง ๆ ของหมู

ที่มา : Jonnson & Wales University (2010)



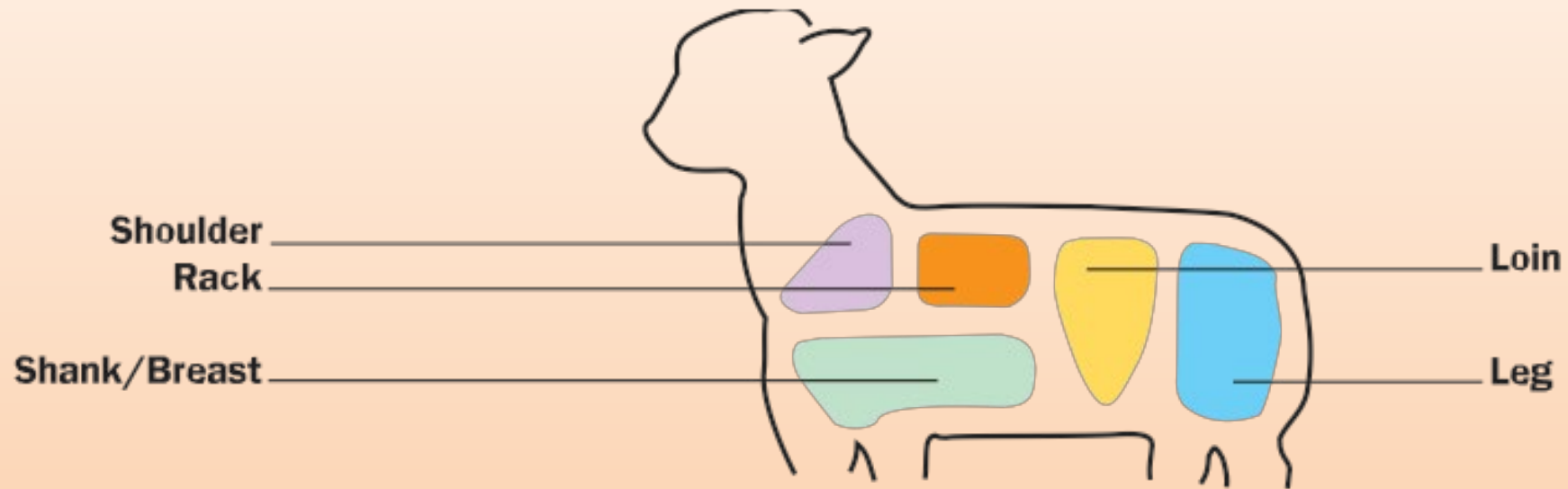
Temperature chart doneness



ที่มา : Jeff Potter (2016)



เนื้อแกะ (lamb)



ภาพที่ 3 ส่วนต่าง ๆ ของแกะ

ที่มา : Jonnson & Wales University (2010)



เริ่มช่วงที่ 2

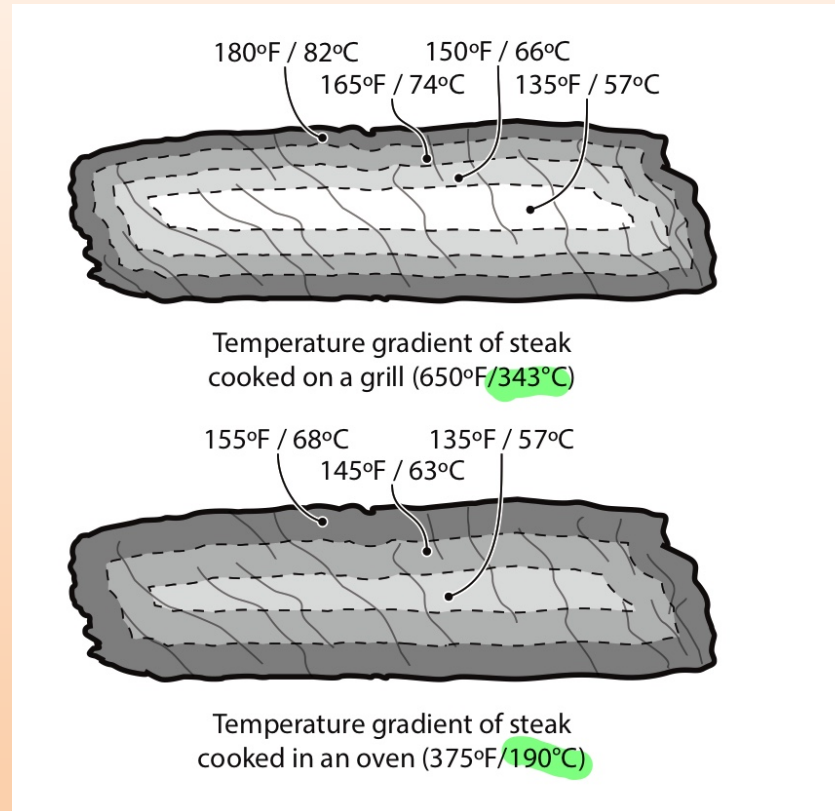
ระดับความสุกของเนื้อ (doneness)



- Blue rare
- Rare
- Medium rare
- Medium
- Medium well
- Well done



เปรียบเทียบระดับความสุกของเนื้อวิธีการย่างและอบ



ที่มา : Jeff Potter (2016)



การหมักเนื้อแบบต่าง ๆ

- ❖ **Larding** – เป็นการนำไขมันเป็นเส้นๆ แทรกเข้าไปอยู่ในเนื้อสัตว์โดยใช้เครื่องมือที่เรียกว่า larding needle ในการสอดเอาไขมันเข้าไปแทรกในชั้นเนื้อ
- ❖ **Barding** – เป็นวิธีการเอาไขมันเป็นแผ่นไปห่อเนื้อที่จะนำไปอบ ความฉ่ำของเนื้อสัตว์จะอบและป้องกันไม่ให้อาหารสุกเกินไป



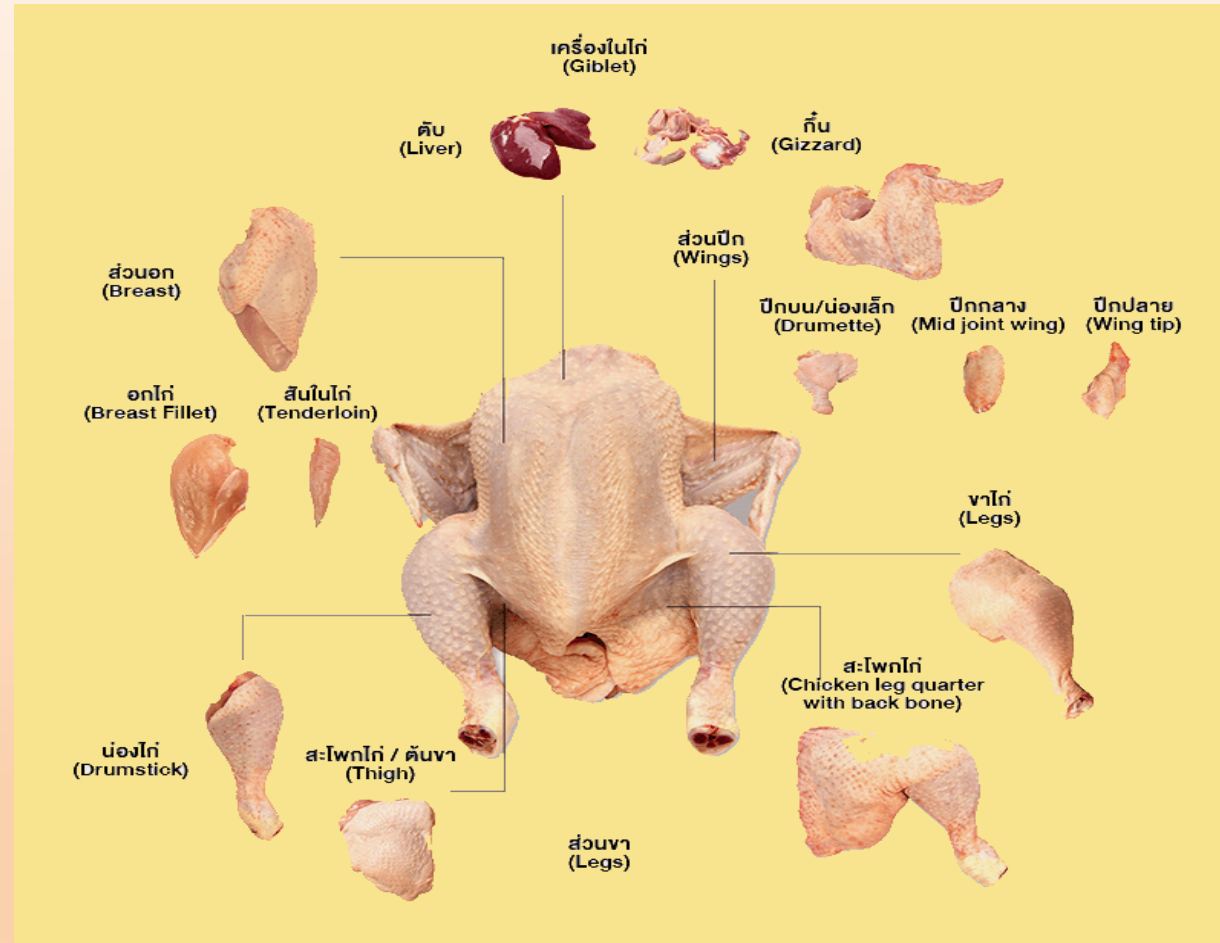
การหมักเนื้อแบบต่าง ๆ

- ❖ **Basting** คือการทำเนื้อสัตว์ระหว่างการอบด้วยน้ำหมักหรือซอสเพื่อเคลือบผิวไม่ให้เนื้อแห้ง
- ❖ **Brining** เป็นวิธีการที่นำอาหารไปหมักในน้ำเกลือซึ่งมีส่วนของสมุนไพรและเครื่องเทศ
- ❖ **Marinating** การหมักนี้เป็นการนำอาหารไปแช่ในของเหลวที่มีเครื่องปรุงรส น้ำมัน เกลือ และกรด อาจมีเครื่องเทศ และสมุนไพรแต่งกลิ่นรส

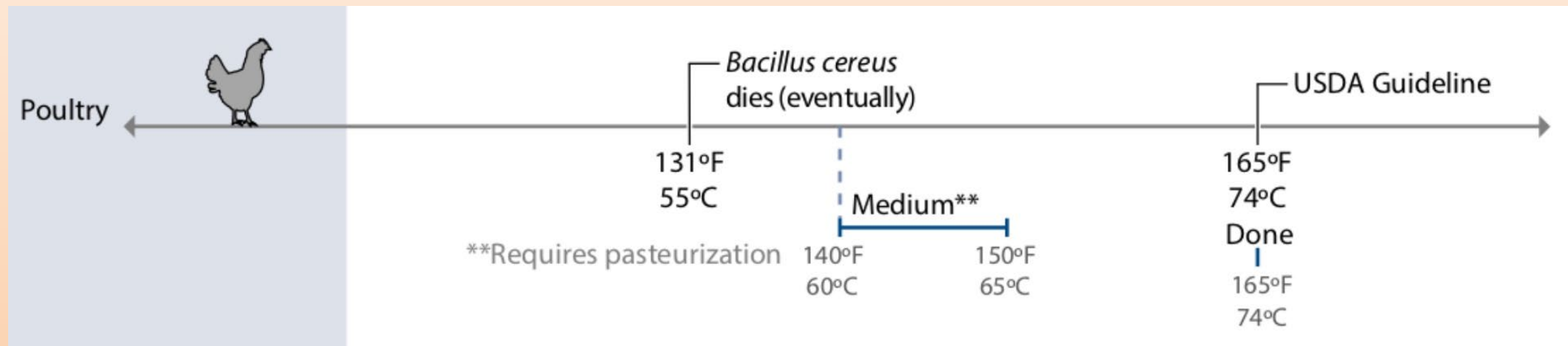


เริ่มช่วงที่ 3

ส่วนต่าง ๆ ของไก่



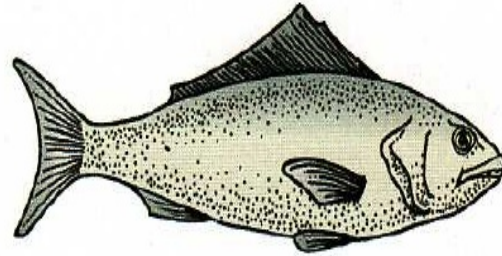
Temperate chart doneness



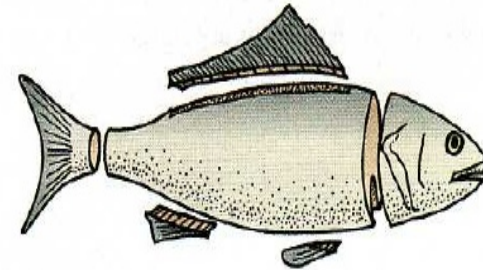
ที่มา : Jeff Potter (2016)



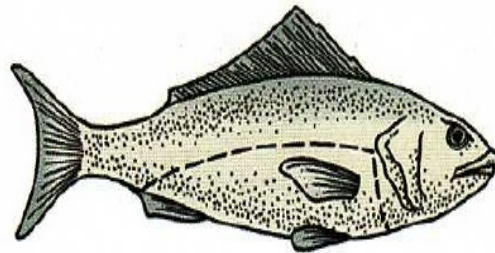
การตัดแต่งปลาแบบต่าง ๆ



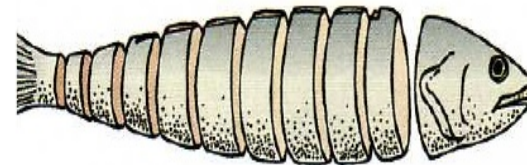
(a) Whole or round: completely intact, as caught



(c) Dressed: viscera, scales, head, tail, and fins removed



(b) Drawn: viscera removed

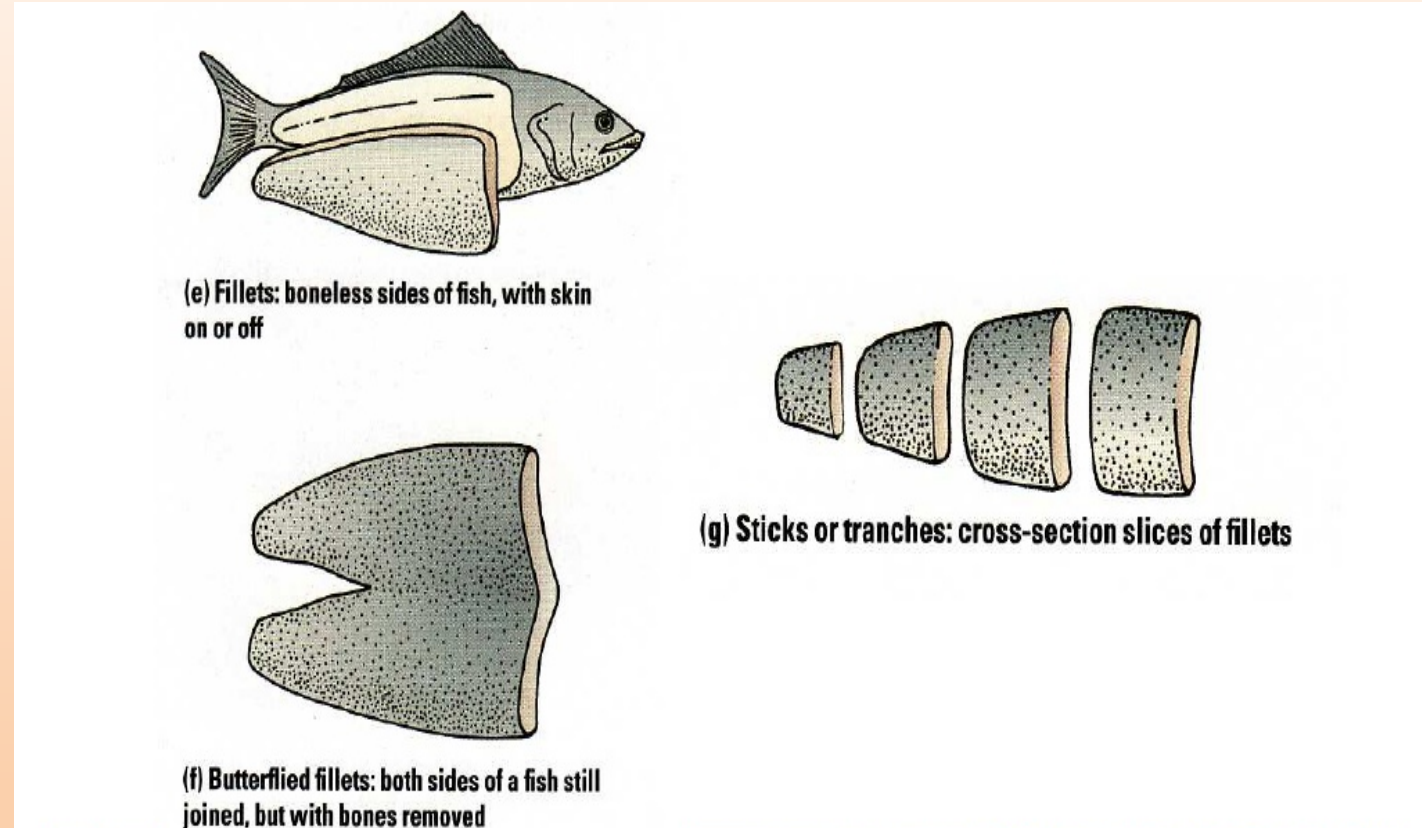


(d) Steaks: cross-section slices, each containing a section of backbone

ที่มา : Brown, A (2011)



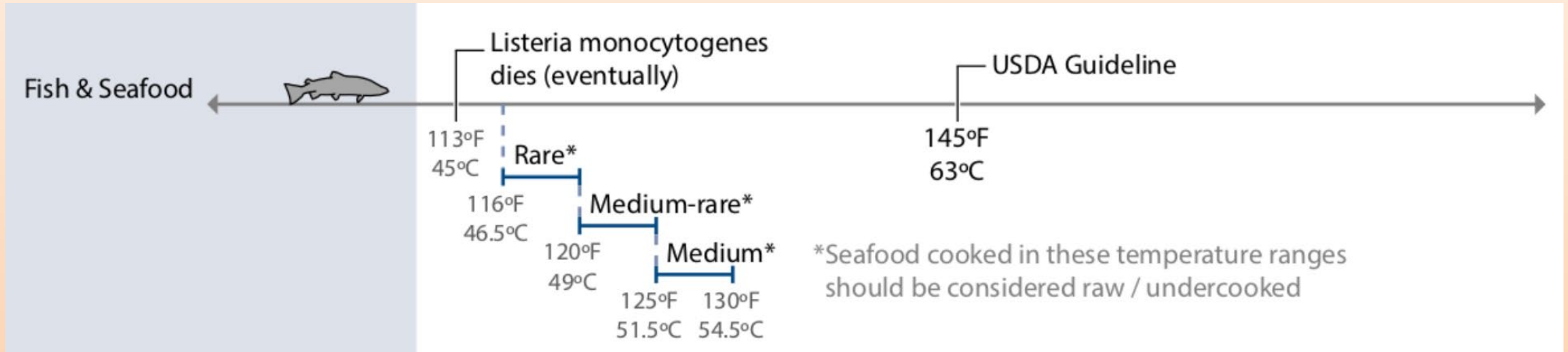
การตัดแต่งปลาแบบต่าง ๆ



ที่มา : Brown, A (2011)



Temperate chart doneness

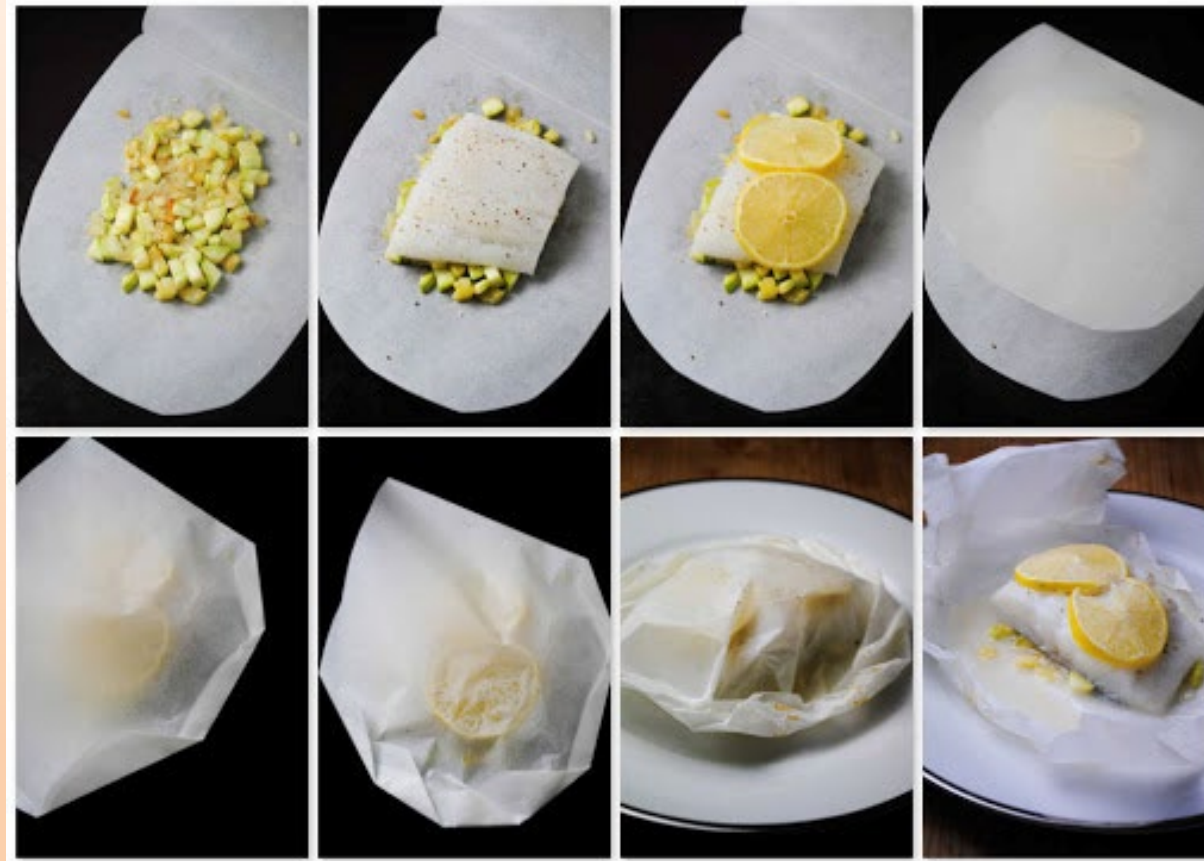


ที่มา : Jeff Potter (2016)

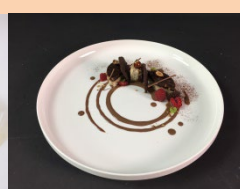


เริ่มช่วงที่ 4

EN PAPILLOTE



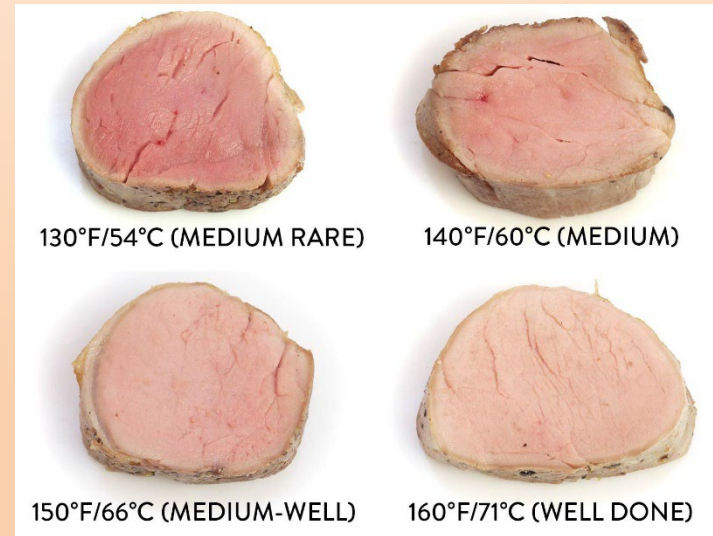
Confit de canard หรือ Duck Confit



Sous vide



- Sous vide เป็นภาษาฝรั่งเศสซึ่งแปลว่าภายใต้สุญญากาศ ดังนั้นอาหารที่ต้องการจะผ่านกระบวนการ sous vide ต้องปิดผนึกสุญญากาศ (ดูดอากาศออกจากถุง) ก่อนจะนำไปใส่ในอ่างน้ำ ตั้งแต่หนึ่งถึงสามชั่วโมงเป็นอย่างน้อยที่อุณหภูมิต่ำ



ข้อมูลติดต่อ

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

