

# ไก่ทอดสไตล์บัฟฟาโลวิงส์

## พร้อมวิธีทำซอสและผงคลุกไก่



BUFFALO WINGS WITH SPICY POWDER AND HOME MADE SAUCE

ONLINE RECIPE

# หลักสูตรโดย เชฟ ทรงพล บารมีอนันต์



## EDUCATION

- Bachelor's Degree in kitchen Management  
Dusit Thani Collage, Thailand.

## TV

- Hosting TV program : Drive2คู่หูนักปรุง (ThaiPBS)
- สูตรลับ ฉบับเจแปน (Channel 3 Thailand)

## EXP

- 2010-2011  
Sheraton Grande Laguna Phuket, Thailand
- 2011-2012  
Dusit Princess Hotel Bangkok, Thailand
- 2012-2015  
Mezzaluna Restaurant Lebua Hotel Bangkok, Thailand
- 2015-2018  
Factory by Park2bar, Bangkok, Thailand (Head Chef)

## PRESENT

- Excutive Chef : RARK Thai Authentic (Chef table)

# ขั้นที่ 1 : ต้มไก่

วัตถุดิบ :

ปีกไก่ส่วนกลาง 20 ชิ้น

น้ำเปล่า 2 ลิตร

วิธีทำ

- เทน้ำใส่หม้อแล้วนำไปตั้งไฟกลางในเตาแก๊ซ
- ใส่ไก่ที่เตรียมไว้แล้วลงไปต้มในน้ำ นาน 30 นาที

คำแนะนำ

- การต้มไก่นั้นจะช่วยให้เราสามารถแกะกระดูกออกได้ง่ายในขั้นตอนต่อไป ก่อนที่จะนำไปทอด





## ขั้นที่ 2 : ตากไก่

### วิธีทำ

- นำไก่ขึ้นจากหม้อด้วยการสะเด็ดน้ำออก
- จากนั้นนำไก่ที่ได้ไปผึ่งไว้ให้แห้งราวๆ 1-2 ชั่วโมง

### คำแนะนำ

- การตากไก่ให้แห้งช่วยให้ เสาะกระดุกง่าย และ เวลานำไปทอด น้ำมันจะไม่กระเด็น

# ขั้นที่ 3 : เลาะกระดูก



1. ดึงเอ็นไก่ออกทั้งสองด้าน



2. จับกระดูกไก่ชิ้นที่แทงออกมา



3. หมุนกระดูกไปมา 1 รอบ



4. ดึงกระดูกออกมาแล้วเหลือกระดูกไว้ 1 ชิ้นติดกับตัวไก่





## ขั้นที่ 4 : ทอดไก่

### วัตถุดิบ

- แป้งทอดกรอบ 350 กรัม
- น้ำมันปาล์ม 1.5 ลิตร

### คำแนะนำ

- แป้งทอดกรอบคือแป้งปรุงรสสำหรับทอดโดยเฉพาะ มีขายตามร้านทั่วไป
- น้ำมันปาล์มเหมาะกับการทอดอาหารในอุณหภูมิที่สูง

### วิธีทำ

- นำไก่ที่เลาะกระดูกแล้วไปคลุกแป้งทอดกรอบโดยไม่ต้องใส่น้ำ
- ใส่น้ำมันปาล์มในกระทะตั้งไฟให้น้ำมันร้อน (ระวังอย่าให้ร้อนจนควันขึ้น)
- นำไก่ลงไปทอดจนเป็นสีเหลืองทองแล้วตักขึ้นมา สะเด็ดน้ำมัน

# ผงคลุกไก่ สูตร สวิท แอนด์ สไปซี่

## วัตถุดิบ

- น้ำตาลทรายแดง 40 กรัม
- เกลือ 1 ช้อนชา
- ผงกระเทียม 1.5 ช้อนชา
- พริกไทยป่น ครึ่งช้อนชา
- ใบไทม์ป่น ครึ่งช้อนชา
- ผงปาปริก้า 1 ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมด คลุกให้เข้ากัน
- นำผงที่ได้ ไปคลุกกับไก่ที่ทอดเอาไว้

## คำแนะนำ

- การคลุกผง กับ ไก่ ในขณะที่ไก่ยังร้อนๆ จะช่วยให้ ผงละลายติดบนผิวไก่ได้ดี



# ซอสคลุกไก่ สูตร เทริยากิ

## วัตถุดิบ

- เนยจืด ครึ่งถ้วยตวง
- ซอสถั่วเหลืองครึ่งถ้วยตวง
- น้ำตาลครึ่งถ้วยตวง
- มิรินครึ่งถ้วยตวง
- ผงกระเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวโพด 2 ช้อนชา ละลายน้ำ ที่อัตรา 1: 1
- งาขาว 1 ช้อนโต๊ะ (หรือตามชอบ)

## วิธีทำ

- ละลายเนยในหม้อ
- ใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไปคนรวมกัน รอเดือด เบาลไฟ
- ใส่แป้งข้าวโพดละลายน้ำ คนให้เข้ากัน แล้วปิดไฟ
- นำส่วนผสมที่ได้ไปคลุกไก่ที่ทอดเอาไว้แล้ว
- โรยงาขาว





# ซอสคลุกไก่ สูตร เกาหลี

## วัตถุดิบ

- เนยจืดครึ่งถ้วยตวง
- ซอสพริกครึ่งถ้วยตวง
- โคชูจัง 2 ช้อนชา
- ผงปาปริก้า 1 ช้อนชา
- ผงกระเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
- งาขาวครึ่ง ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ละลายเนยในหม้อ
- ใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไปคนรวมกัน รอเดือด ปิดไฟ
- นำส่วนผสมที่ได้ไปคลุกไก่ที่ทอดเอาไว้แล้ว



# ซอสคลุกไก่ สูตร บาร์บีคิว

## วัตถุดิบ

- เนยจืดครึ่งถ้วยตวง
- ซอสบาร์บีคิวสำเร็จรูป 1 ถ้วยตวง
- ซอสพริก 1 ส่วน 4 ถ้วยตวง
- ซอสมะเขือเทศ ครึ่ง ถ้วยตวง
- น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำผึ้ง ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ละลายเนยในหม้อ
- ใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไปคนรวมกัน รอเดือด ปิดไฟ
- นำส่วนผสมที่ได้ไปคลุกไก่ที่ทอดเอาไว้แล้ว





# ภาคผนวก



- แป้งทอดกรอบคือ แป้งผสมสำเร็จรูป มีหลากหลายยี่ห้อ ในท้องตลาดสามารถหาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป บางยี่ห้อจะมีการปรุงรสเสริมเข้ามาในซองอยู่แล้ว



- ผงปาปริก้า เครื่องเทศที่ทำมาจากพริกหวานหรือพริกหยวก ตากแห้ง แล้วนำไปแยกเมล็ดออกแล้วบดละเอียดใช้ปรุงรสและเพิ่มสีสัน มีระดับความเผ็ดตั้งแต่อ่อนจนถึงเผ็ดมาก มีขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต



- โทม์ (thyme) เป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่ง สีเขียวอมเทา ลำต้น กิ่งก้าน และใบ มีกลิ่นหอมอ่อนๆ เฉพาะส่วนที่นำมาใช้เป็นเครื่องเทศ คือ ใบ โทม์ ป่น มีขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต



- โคชูจัง เป็นเสมือนน้ำพริกของไทยมีส่วนผสมคือ พริกสีแดงสด กุ้งแห้งหมักเกลือ ซอสกัวหลือและข้าวเหนียวนึ่ง นำส่วนผสมทุกอย่างตำให้ละเอียดแล้วนำมาคลุกให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันจะกลายเป็นสีแดงคล้ำอย่างชัดเจน มีขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต



- มิริน เหล้าปรุงอาหารของญี่ปุ่น แต่ว่ามีปริมาณแอลกอฮอล์ที่ต่ำมาก มีขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต



กองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ

