

ชานมไข่มุกและชาหลากสี

และเทคนิค อบควันเทียน

BUBBLE MILK TEA | ICE ROAD TEA WITH MIK | SMOKE ICE JASMINE TEA WITH FRUIT



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)



วิธีทำ ไข่มุก สำหรับชานม

เตรียมแป้งไข่มุกสำเร็จรูป 4 ถ้วยตวง
ซึ่งมีขายตามห้าง หรือ ร้านเบเกอรี่ทั่วไป
สามารถเลือกสีดำ หรือ สีอื่นๆตามต้องการ



ขั้นที่ 1

ใส่ไข่มุกลงไปต้มในน้ำเดือด
2 ลิตร คนเล็กน้อยไม่ให้ไข่มุก
ติดกันเป็นก้อน



ขั้นที่ 2

เอาโฟมมาในระดับกลาง จากนั้น
ปิดฝาหม้อ แล้วต้มทิ้งเอาไว้
นาน 35 นาที



ขั้นที่ 3

เมื่อครบ 35 นาที จะสังเกตเห็นได้
ว่าไข่มุกของเราลักษณะจะเหมือน
มีเมือกใสๆมาเคลือบไว้ ให้เราปิด
ฝาหม้อแล้ว ดับไฟ ทิ้งไว้อีกครั้ง
นาน 30 นาที



ขั้นที่ 4

นำไข่มุกที่ได้มาล้างน้ำ
จากนั้นสะเด็ดน้ำออก



ขั้นที่ 5

เทน้ำตาลทรายแดง
ครึ่งถ้วยตวง ใส่ไข่มุก



ขั้นที่ 6

คลุกเคล้าให้น้ำตาลทรายแดง
ละลายเคลือบไปกับไข่มุก

ชานมไข่มุก



ขั้นที่ 1

- ชาดำ 3 ช้อนชา
- น้ำร้อน 250 มิลลิลิตร

ชงชาดำ (ใช้ที่กรองชาแบบโหนดก็ได้ที่บ้านเรามี)



ขั้นที่ 2

- ชาดำที่ชงไว้แล้ว
- น้ำตาลทรายแดง 3 ช้อนโต๊ะ

ใส่น้ำตาลทรายแดงลงไป
ในชาที่ชงไว้แล้ว จากนั้นคนให้ทั่ว



ขั้นที่ 3

- นมข้นจืด 50 มิลลิลิตร

เติมนมข้นจืดลงไป
แล้วคนให้ทั่ว



ขั้นที่ 4

- น้ำแข็งบด ตามชอบ
- ไข่มุกตามชอบ

ใส่ไข่มุกกันแก้ว ตามด้วยน้ำ
แข็งบดจนเต็มแก้ว



ขั้นที่ 5

- ชานมที่ชงไว้แล้ว
- รินชานมที่ชงไว้ จนเต็มแก้ว



ขั้นที่ 6

ชานมไข่มุก พร้อมเสิร์ฟ





ชากุหลาบทุโทน



ขั้นที่ 1

- ชากุหลาบ 3 ช้อนชา
- น้ำร้อน 250 มิลลิลิตร

ชงชากุหลาบ
(ใช้ที่กรองชาแบบไหนก็ได้ที่
บ้านเรามี)



ขั้นที่ 2

- ม่มั่นหวาน
- น้ำร้อน 1 หม้อ

ต้มม่มั่นหวานทิ้งกระป๋อง
นาน 2 ชั่วโมง จนกลายเป็น
สีคาราเมล



ขั้นที่ 3

- คาราเมล
- แก้วเปล่า

ใช้น้ำมือบิดแก้ว หมุนไปเรื่อย ๆ
จนกระทั่งอีกมือ รินนมข้นสีคารา-
เมลให้รอบด้านในแก้ว



ขั้นที่ 4

- ไข่มุก/น้ำแข็ง ตามชอบ
- นมข้นจืด 45 มิลลิลิตร
- ชากุหลาบ

ใส่ไข่มุกก่อนตามด้วยน้ำแข็ง
จากนั้นใส่นมข้นจืด ตามด้วย
ชากุหลาบรินถึง 4 ใน 5 ส่วน
ของแก้ว



ขั้นที่ 5

- น้ำแดงเข้มข้น 1 ช้อนโต๊ะ
- รินน้ำแดงเข้มข้นลงไป



ขั้นที่ 6

ชากุหลาบทุโทนพร้อมเสิร์ฟ/
สามารถตกแต่งด้วยกลีบ
กุหลาบในเล็ก



ชามะลิอบควันเทียน ใส่ผลไม้



ขั้นที่ 1

- ชามะลิ 3 ซองชา
- น้ำร้อน 250 มิลลิลิตร

ชงชามะลิ (ใช้ที่กรองชาแบบโหนดก็ได้ที่บ้านเรามี)



ขั้นที่ 2

- น้ำตาล 120 กรัม
- น้ำผึ้ง 30 มิลลิลิตร
- กลิ่นมะลิสังเคราะห์ ครึ่งซองชา

ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปคนให้เข้ากัน



ขั้นที่ 3

เอาชาที่ได้ ใส่กาชง วางในหม้อวางเทียนจางๆ แล้วปิดฝาทิ้ง 30 นาที



ขั้นที่ 4

- ไข่มุก/ผลไม้หั่นชิ้น ตามชอบ
- น้ำแข็ง ตามชอบ
- ชามะลิที่อบควันเทียนแล้ว

ใส่ไข่มุก ตามด้วยผลไม้ ตามด้วยน้ำแข็งเติบแก้ว และรินชาจนเต็มแก้ว



ขั้นที่ 5

ขูดผิวมะนาว และ คีบน้ำมะนาวลงไป 2 ซองชา



ขั้นที่ 6

ใส่ใบมินต์ ลงไปตกแต่งชามะลิพร้อมเสิร์ฟ



ภาคผนวก



การทำ คาราเมล จากนมข้นนั้น มีขั้นตอนง่ายๆแค่ นำนมข้น
ทิ้งกระป๋องไปต้มในน้ำร้อนนาน 2 ชั่วโมง (ยิ่งนานสียิ่งเข้ม) จากนั้น
เอาขึ้นมาวางไว้พออุ่นก็เปิดฝาทออกมาใช้ได้



การอบควินเทียนเป็นวิธีเดียวกับที่ใช้ทำขนมไทย โดยการนำชา
ที่ชงแล้วใส่ภาชนะขนาดเล็ก เอาไปวางในหม้อ แล้วจุดเทียน จากนั้น
ปิดให้ดับ เหลือแต่ควินโซย วางไปในหม้อข้าง ๆ ด้วยของเรา เทียน
สำหรับอบนั้นสามารถหาซื้อได้จากร้านอุปกรณ์ทำขนมทั่วไป
หรือหาซื้อจากทาง Internet



การเลือกซื้อดอกไม้เพื่อมาประดับในอาหาร และ เครื่องดื่มมีข้อ
ควรระวังในเรื่องของ ยาฆ่าแมลง หรือ สารฟอรัมาลีน ควรล้าง
ให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างผัก ก่อนนำมาใช้ตกแต่ง



ไข่มุกนั้นทำจากแป้งมันสำปะหลัง มีขายทั่วไปตามร้านเบเกอรี่
มีให้เลือกหลายสี สามารถเลือกให้สอดคล้องกับสีของเครื่องดื่ม
ของเราได้



กองทุนบำเหน็จบำนาญข้าราชการ

