


The Power



เสิร์ฟเมนู สร้างความสูงด้วยผลิตภัณฑ์

PLANT TO TABLE

BY  nutrilite™

 โดย คุณสุรภกิจ เข้มแก้ว (เชฟปัง)

นักออกแบบอาหารชื่อดัง

Soba booster

โซบะ บูสเตอร์ (422 กิโลแคลอรี)



ส่วนผสมส่วนที่ 1 : น้ำสลัดโซบะ

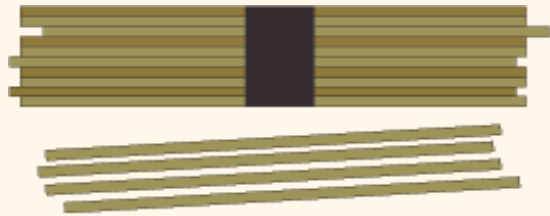
- ซอสถั่วเหลือง (หรือโชยุ) 10 กรัม
- น้ำส้มสายชูหมักญี่ปุ่น 35 กรัม
 (หรือน้ำส้มสายชูไทย 25 กรัม)
- น้ำตาลทราย 5 กรัม
- น้ำมันรำข้าว 10 กรัม
- เครื่องดื่มผงชาขาวผสม
 ดอกเก๊กฮวยและโกจิเบอร์รี่ 1 ชอง

ขั้นตอนการทำน้ำสลัด

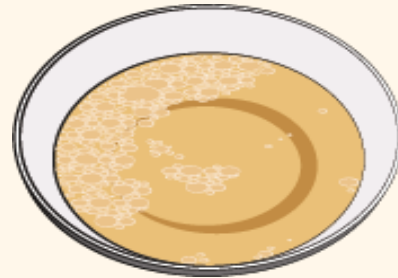
- 1 นำซอสถั่วเหลือง (หรือโชยุ), น้ำส้มสายชูหมักญี่ปุ่น, น้ำตาลทราย, เครื่องดื่มผงชาขาวผสมดอกเก๊กฮวย และโกจิเบอร์รี่และน้ำมันรำข้าว มาผสมรวมกันในชามที่เตรียมไว้ตามอัตราส่วนที่กำหนด
- 2 ใช้ช้อนคนให้ส่วนผสมเข้ากันแล้วพักไว้ เพื่อเตรียมขั้นตอนต่อไป



ส่วนผสมส่วนที่ 2 : โซบะ บูสเตอร์



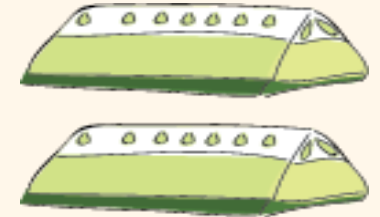
เส้นโซบะแห้ง
50 กรัม



น้ำสลัดโซบะ
30 กรัม (ที่เตรียมไว้)



กึ่งต้มสุก
60 กรัม



แตงกวาญี่ปุ่นสไลด์
30 กรัม



ผักสลัดตามใจชอบ
25 กรัม



ฟองเต้าหู้และกระเทียมผสมมันหวานสามสี
ทอดกรอบ(มันเหลือง, มันม่วง, มันส้ม)
15 กรัม

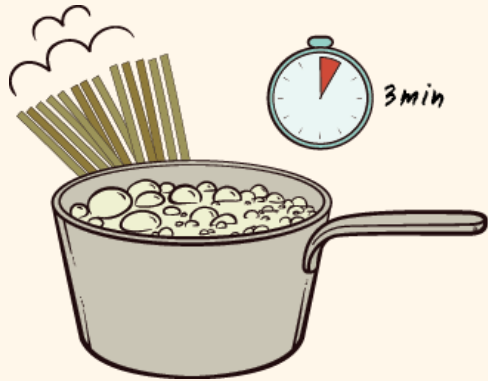


งาขาว
(สำหรับโรยหน้า)



ขั้นตอนการทำเมนู

1



ใส่น้ำลงในหม้อแล้วนำไปตั้งไฟให้น้ำเดือด
เมื่อน้ำเดือดให้นำเส้นโซบะแห้งใส่ลงในหม้อ
เพื่อลวกให้เส้นสุก ใช้เวลาประมาณ 3 นาที

2



เมื่อเส้นสุกตามเวลาที่กำหนด
ให้นำเส้นขึ้นมาผ่านน้ำเปล่า
ในอุณหภูมิปกติ
เพื่อคลายความร้อน

3



หลังจากนั้นนำเส้นโซบะไปคลุกเคล้ากับ
น้ำสลัดที่เราเตรียมไว้ในขั้นตอนแรก
แล้วพักทิ้งไว้ 3 – 5 นาที เพื่อให้ น้ำสลัด
ซึมเข้าไปในเส้นโซบะ

4



นำมาจัดลงจาน พร้อมกับกุ้งที่ต้มสุกและสลัดผัก
สุดท้ายโรยด้วยพองเต้าหู้และกระเทียมผสมมันหวานสามสีทอด
อบกรอบ (มันเหลือง, มันม่วง, มันส้ม)โรยงาขาวนิคหน่อย

Bubble Tea feeling ๐๐

บบเบิลที ฟลลิ่ง (335 กิโลแคลอรี)



๐๐

๐๐



ส่วนผสมหลัก



บอดีคีย์ มิลค์ที
1 ซอง



เครื่องดื่มผงชาอู่หลง
ผสมสารสกัดจากโสม
1 ซอง



นมถั่วเหลืองผสมอัลมอนด์
และข้าวโอ๊ต
200 กรัม



น้ำแข็ง
200 กรัม

ส่วนผสมอื่นๆ



น้ำผึ้ง
(สำหรับตกแต่งเพื่อความสวยงาม)



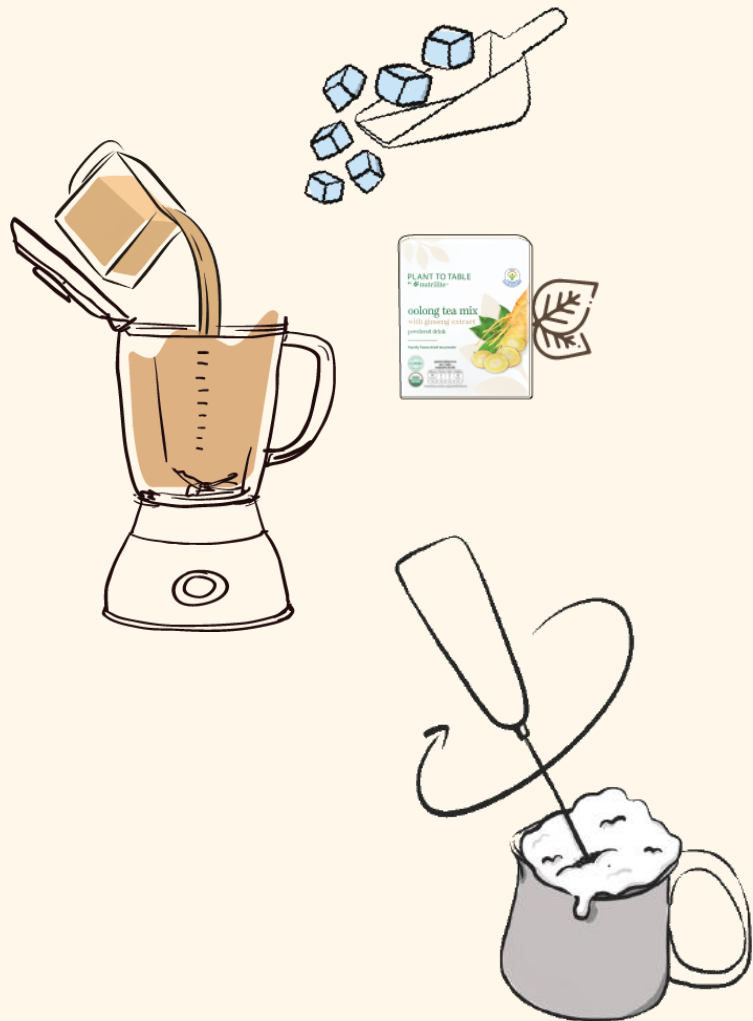
น้ำตาลทรายแดงป่นละเอียด
(สำหรับตกแต่งเพื่อความสวยงาม)



นมถั่วเหลืองผสมอัลมอนด์
และข้าวโอ๊ต
(2 ซองโต๊ะสำหรับทำฟองนม)

ขั้นตอนการทำเมนู

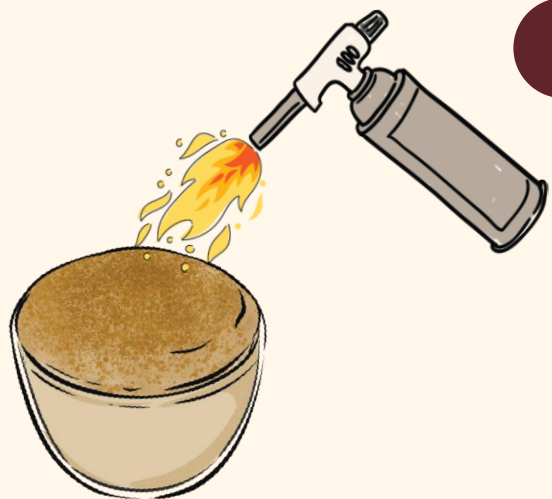
Bubble Tea feeling
มินิเบิ้ลที ฟิวลิง



- 1 นำผลิตภัณฑ์นมถั่วเหลืองผสมอัลมอนด์และข้าวโอ๊ตและบอดี้คีย์ มิลค์ที มาผสมให้เข้ากัน
- 2 นำส่วนผสมในข้อที่ 1 เครื่องตีผงชาอู่หลงผสมสารสกัดจากโสม และน้ำแข็งเกลลงในโถเครื่องปั่นจากนั้นปั่นให้ละเอียด ให้น้ำเชื่อมข้นเนียนเป็นเนื้อเดียวกันและเทลงแก้วที่จะจัดเสิร์ฟ
- 3 ใช้เครื่องตีฟองนมเพื่อตีนมถั่วเหลืองผสมอัลมอนด์ และข้าวโอ๊ตให้ขึ้นชั้นเลเยอร์เป็นเนื้อโฟม เพื่อวางเป็น Topping ด้านบน ของเครื่องดื่ม



ขั้นตอนการทำเมนู



4

นำน้ำตาลทรายแดงปั่นละเอียดโรยด้านบนเนื้อโฟม
ที่ทำจากนมถั่วเหลืองผสมอัลมอนด์และข้าวโอ๊ต
แล้วใช้ปืนแก๊สเบิร์สน้ำตาลทรายแดงให้ไหม้ชนิดน้อย
เพื่อเพิ่มความหอม

5

หากต้องการเพิ่มความสวยงามให้เมนู
สามารถนำน้ำผึ้งมาราดตรงขอบแก้วที่จะเสิร์ฟได้



Thank you