

กรีนคาเวียร์ซีฟู้ด

อุปกรณ์

- จานแก้วสำหรับใส่สาหร่าย
- ถ้วยแก้วสำหรับใส่น้ำจิ้ม

วัตถุดิบ

- สาหร่ายพวงองุ่น
- กุ้งสด
- หอมเจียว

วิธีทำ

- แกะกุ้งลอกให้สุก
- นำสาหร่ายมาตัดเป็นพวง วางเรียงใส่ภาชนะให้สวยงามพร้อมด้วยกุ้งสดลอก
- รับประทาน คู่กับหอมเจียวและราดด้วยน้ำจิ้มซีฟู้ด



วิธีทำน้ำจิ้มซีฟู้ด

- พริกแดงจินดา ๑๐๐ กรัม
- กระเทียม ๕๐ กรัม
- น้ำเชื่อม ๓๐๐ กรัม
- น้ำมันงา ๑๐๐ กรัม
- น้ำปลา ๕๐ กรัม
- เกลือ ๑ ช้อนชา

ปั่นส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน รสชาติหวานนำ



แซลมอนกรีนคาเวียร์

อุปกรณ์

- ชุดโซ่อาหาร หรือจานเซรามิก
- ตะเกียบ
- ถ้วยสำหรับใส่วาซาบิและซอส

วัตถุดิบ

- ปลาแซลมอน
- สาหร่ายพวงองุ่น
- แครอท
- หัวไชเท้า
- สะระแหน่
- วาซาบิ
- กระเทียม/พริกชี้ฟ้าแดง



วิธีทำ

- นำปลาแซลมอนมาหั่นเป็นชิ้นพอคำ
- หั่นแครอทและหัวไชเท้าเป็นฝอยๆ
- หั่นกระเทียมและพริกชี้ฟ้าเพื่อตกแต่ง
- ตกแต่งด้วยใบสะระแหน่



แครกเกอร์กรีนคาเวียร์

อุปกรณ์

- ช้อนชา ๑ คัน
- ภาชนะสำหรับผสม
- ถาดวางแครกเกอร์

วัตถุดิบ

- แครกเกอร์ ๑๐๐ ชิ้น
- สลัดครีม ๔ ช้อนโต๊ะ
- ปูอัด ๓๐๐ กรัม
- สตอเบอร์รี่ลูกใหญ่ ๑๕ ลูก
- ผักสลัด ๕๐๐ กรัม
- สาหร่ายพวงองุ่น ๒๐๐ ช่อ
- ไข่กุ้ง ๑๐๐ กรัม

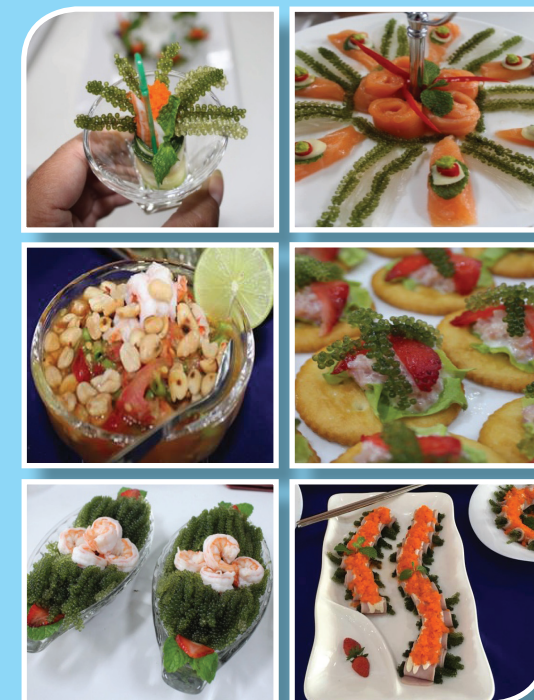


วิธีทำ

- หั่นปูอัดเป็นชิ้นเล็กๆ
- นำปูอัดที่หั่นแล้วมาผสมกับน้ำสลัดครีมและไข่กุ้งคนให้เข้ากัน
- หั่นผักสลัดให้เป็นชิ้น ขนาดใกล้เคียงกับชิ้นแครกเกอร์
- ผ่าครึ่งสตอเบอร์รี่และหั่นเป็นชิ้นบาง
- นำแครกเกอร์ มาวางเรียงกันแล้ววางผักสลัดที่หั่นไว้บนแครกเกอร์ จากนั้นใส่หน้าบนผักสลัด พร้อมวางสตอเบอร์รี่ด้านบนให้เป็นรูปปิกนิกเสื่อ ตกแต่งสาหร่ายพวงองุ่นไว้บนสุด ให้สวยงาม นำรับประทาน



เมนูอาหารจากสาหร่ายพวงองุ่น



ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน
อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

หมู่ ๔ ต.คลองขุด อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี ๒๒๑๒๐
โทรศัพท์ ๐๓๙-๔๓๓๒๑๖-๘ โทรสาร ๐๓๙-๔๓๓๒๑๙

ลุยสวนกรีนคาเวียร์

ลุยสวน/สำหรับ ๑ ถ้วย อุปกรณ์

๑. มีดปอกผลไม้ ๑ เล่ม
๒. มีดเล็ก ๑ เล่ม
๓. ถาดแบนขนาดกลาง ๑ ใบ
๔. ช้อนเล็ก ๑ คัน
๕. ส้อมพลาสติกขนาดเล็ก ๑ ชิ้น
๖. ถ้วยแก้วขนาดเล็ก ๑ ใบ



วัตถุดิบ

๑. สาหร่ายพวงองุ่น ๘ - ๑๐ เส้น
๒. แต่งกวางญี่ปุ่นหรือแครอท ๑ แผ่น
๓. ปูอัด ๑ ชิ้น
๔. ไข่กุ้ง ๑ ปลายช้อน
๕. สารระเหย ๑ ยอดเล็ก



วิธีทำ

๑. นำแต่งกวางญี่ปุ่นหรือแครอท สไลด์ตามแนวยาว จนสุดปลายลูก โดยใช้มีดปอกผลไม้ (๑ ลูกจะได้ ๑๐ - ๑๕ แผ่น) เพื่อใช้เป็นแผ่นสำหรับห่อ ลุยสวน นำแผ่นที่ได้มาวางลงบนถาดแบน ขนาดกลางให้วางตามแนวนอน
๒. วางสาหร่ายพวงองุ่น ๘ - ๑๐ เส้น ลงบนแผ่น โดยวางสาหร่ายพวงองุ่นตามแนวตั้ง ให้อยอด สาหร่ายพวงองุ่นอยู่ด้านบน ปลายล่างสุดของ สาหร่ายวางให้พอดีกับขอบแผ่นด้านล่าง
๓. ตัดปูอัด (ตัดครึ่งแบบเฉียง จะได้ ๒ ชิ้น) นำปูอัด ที่ตัดไว้ ๑ ชิ้นมาวางทับบนสาหร่าย แล้วม้วนแผ่น ให้พอแน่นมือ ม้วนจนสุดแผ่น เสียบส้อมพลาสติก ไว้ที่ปลายม้วนเสียบยอด สารระเหยไว้ด้านข้าง
๔. จัดใส่ในถ้วยแก้วเล็กที่เตรียมไว้ ตกไข่กุ้งประมาณ ปลายช้อนเล็ก วางลงบนสาหร่าย เสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มลุยสวน



วิธีทำน้ำจิ้มลุยสวน

๑. พริกแดงจินดา ๑๐๐ กรัม
 ๒. โหระพา ๑๐๐ กรัม
 ๓. กระเทียม ๕๐ กรัม
 ๔. น้ำเชื่อม ๓๐๐ กรัม
 ๕. น้ำมะนาว ๑๐๐ กรัม
 ๖. น้ำปลา ๕๐ กรัม
 ๗. เกลือ ๑ ช้อนชา
- ปั่นส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันรสชาติหวานนำ

ส้มตำกรีนคาเวียร์

อุปกรณ์

๑. ภาชนะสำหรับเตรียมจัดเรียงส้มตำ
๒. ถ้วยเซรามิกสำหรับใส่น้ำส้มตำ



วัตถุดิบ

๑. พริกแดงจินดา
๒. ถั่วฝักยาว ๒ - ๓ ฝัก
๓. มะเขือเทศ ๒ - ๓ ลูก
๔. ถั่วงอก ใสตามชอบ
๕. กระเทียม ๓ - ๔ กลีบ
๖. น้ำตาลปี๊บ ๒ ช้อนโต๊ะ
๗. น้ำปลา ๑ ช้อนโต๊ะ
๘. น้ำมะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ
๙. น้ำมะขามเปียก ๒ ช้อนโต๊ะ
๑๐. กุ้งแห้ง/กุ้งสดลวก



วิธีทำ

๑. ตำพริกสดแดงจินดากับกระเทียมให้เข้ากัน
๒. ตามด้วย ถั่วฝักยาว ๒ - ๓ ฝัก ตำพอบุ ไม่ต้องละเอียดมาก
๓. ตามด้วยมะเขือเทศหั่นพอกำ ๒ - ๓ ลูก
๔. เติมเครื่องปรุง น้ำตาลปี๊บ ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำปลา ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำมะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำมะขามเปียก ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่กุ้งแห้ง หรือกุ้งสด พร้อมด้วยถั่วงอก ตามชอบ
๕. ตำคลุกเคล้าให้เข้ากัน ชิมรสชาติให้ได้ ๓ รส เปรี้ยว หวาน เค็ม



แฮมโรลกรีนคาเวียร์

อุปกรณ์

๑. จาน
๒. ช่อม
๓. ตะเกียบ



วัตถุดิบ

๑. หมูแฮม
๒. สาหร่ายพวงองุ่น
๓. มายองเนส
๔. ไข่กุ้ง
๕. วาซาบิ

วิธีทำ

๑. ตัดแบ่งครึ่งแผ่นแฮมแล้วนำไปลวกด้วยน้ำร้อนจัด ประมาณ ๕ วินาที แล้วนำขึ้นจากน้ำร้อน วางให้ สะเด็ดน้ำและเย็นลง
๒. นำแผ่นแฮมที่ลวกแล้วมาพันสาหร่ายพวงองุ่น ประมาณ ๓ พวง
๓. นำแฮมที่พันสาหร่ายไปจัดวางใส่ภาชนะที่เตรียมไว้
๔. เติมวาซาบิลงบนแฮมโรลสาหร่ายพวงองุ่น
๕. ราดมายองเนสบนแฮมโรลสาหร่ายพวงองุ่น
๖. ตกไข่กุ้งแต่งหน้าแฮมโรลสาหร่ายพวงองุ่น เสร็จเรียบร้อยพร้อมเสิร์ฟ