

โดรายากิไอศครีม สูตรนี้พลาดไม่ได้ ทำกินได้ ทำขายรวย



โดรายากิไอศครีม สูตรเด็ดอร่อยที่สุดในสามโลก

โดรายากิไอศครีม (Ice Cream Dorayaki) ไม่มีอะไรที่มีความสุขมากไปกว่าการได้รับประทานของอร่อยๆ ที่เราทำเองได้ที่บ้าน แอดดูเฟลล์มาชวนทำของว่าง ลองนึกดู เปลี่ยนความจำเจ จากไส้ถั่วแดง มาเป็นไอศครีมที่ทั้งหวาน ทั้งเย็นเป็นเมนูลับเฉพาะของเราเลยละ โดรายากิ แป้งนุ่มนวล หอมนุ่ม เพราะทำแบบสดๆ ใ้ยฟินเชียวะละ ไปลองทำกันเลยละ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำโดรายากิไอศครีมกันละ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาตะดาวโน้โหลตสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูโดรายากิไอศครีมกันเลยละ

สูตรโดรายากิไอศครีม

:สำหรับโดรายากิ

แป้งอเนกประสงค์

1.25

ถ้วย

นม

3/4

ถ้วย

สูตรโดรยาภิไอศกรีม

เบกกิ้งโซดา	1	ช้อนชา
น้ำผึ้ง	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่ (2)		
น้ำตาล	1/2	ถ้วย
ไส้ถั่วแดงญี่ปุ่น	1/2	ถ้วย

วิธีทำโดรยาภิไอศกรีม

1. รวมแป้งและเบกกิ้งโซดาลงในชาม
2. ในชามใบใหญ่ตีไข่กับน้ำผึ้ง, นมและน้ำตาล
3. ทำหลุมระหว่างส่วนผสมแป้งจากนั้นค่อยๆ เทนม
4. ผสมให้เข้ากันดีจากนั้นปั้นเป็นก้อนกลมๆ
5. สเปรย์กระทะด้วยสเปรย์ทำอาหารจากนั้นเทแป้ง 1/8 ถ้วยลงบนกระทะ ทำอาหารเหมือนทำแพนเค้ก ให้เวลาแต่ละด้านปรุงอาหารอย่างน้อย 2 นาที
6. โอนไปยังกระดาษเช็ดมือ ราวอังกฤษลงบนเค้กชิ้นหนึ่ง แล้วจึงตักไอศกรีมหนึ่งช้อนต่อจากนั้นโรยด้วยเค้กอีกชิ้นหนึ่ง
7. ทำซ้ำกับเค้กทั้งหมดแล้วห่อด้วยพลาสติก
8. แช่เย็นไว้สองสามชั่วโมง
9. เพลิดเพลินเมื่อไอศกรีมแข็งตัวเต็มที่ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Japanese Dessert Cookbook จาก www.japanese Dessert Cookbook.com



วัตถุดิบโดรยาภิไอศกรีม

แป้งอเนกประสงค์

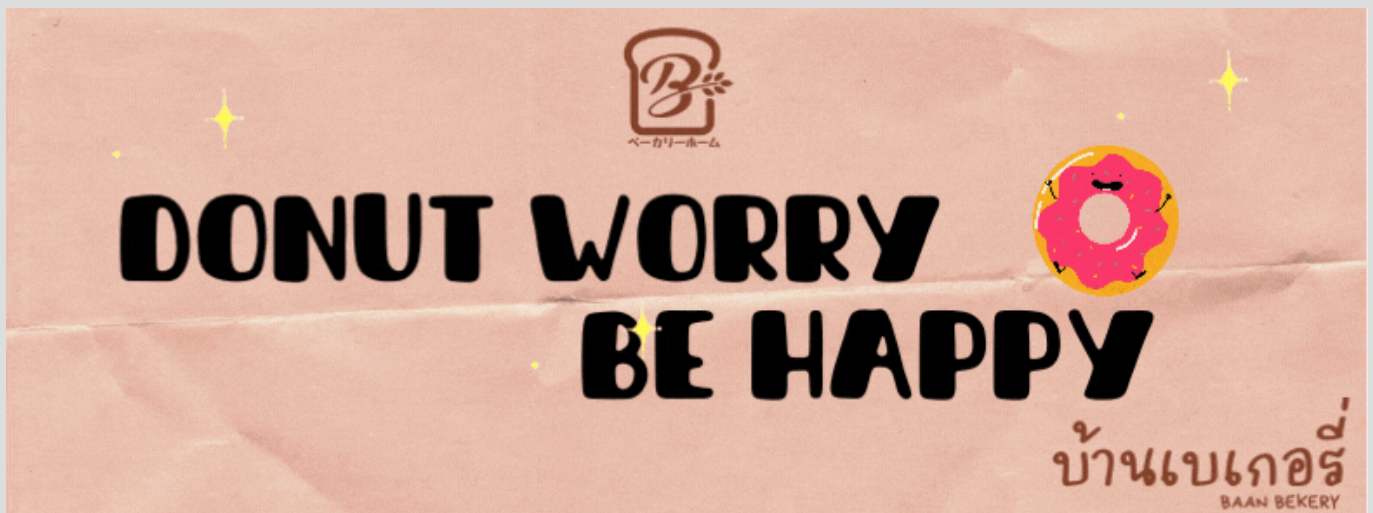
แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

เบกกิ้งโซดา

เบกกิ้งโซดา (baking soda) มีชื่อทางเคมีว่า โซเดียมไบคาร์บอเนต (sodium bicarbonate) ใช้เป็นสารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (bakery) สลายตัวเมื่อได้รับความร้อนและให้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เป็นด่าง ผงสีขาว มีรสเฝื่อน หากใช้มากเกินไปจะเหลือตกค้าง ทำให้เกิดรสเฝื่อน โดยเฉพาะเบเกอรี่ที่ใช้เบกกิ้งโซดาเป็นสารที่ทำให้ขึ้นฟู จึงใส่สารที่เป็นกรด เช่น น้ำมะนาว นมเปรี้ยว น้ำส้มสายชู (vinegar) เพื่อให้ทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดาที่เหลือตกค้าง

น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย สีไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน



Slug: โดรายากิไอศกรีม-Ice-Cream-Dorayaki

Meta: โดรายากิไอศกรีม เปลี่ยนความจำเจ จากไส้ถั่วแดง มาเป็นไอศกรีมที่ทั้งหวาน ทั้งเย็นเป็นเมนูลับเฉพาะของเราเลยคะ โดรายากิ แป้งนุ่มนวล หอมนุ่ม เพราะทำแบบสดๆ ฝอยฟินเชียวคะ