

บลูเบอร์รี่พาย Blueberry Cobbler



บลูเบอร์รี่พาย Blueberry Cobbler

บลูเบอร์รี่พาย Blueberry Cobbler แอดมินจะนำเสนอเมนูสไตล์สไตล์อเมริกัน ซึ่งแอดมินลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากรู้สูตรเลย นั่นคือบลูเบอร์รี่พาย อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร บลูเบอร์รี่พาย สูตรดั้งเดิมสำหรับบลูเบอร์รี่พาย ดัดแปลงมาจาก Highbush Blueberry Council สามารถใช้เบอร์รี่แช่แข็ง หรือสดก็ได้ แต่สุดท้ายรสชาติอร่อย หวานเปรี้ยว นุ่มละมุนอร่อยสุดๆเพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยคะ แอดมินรับประกันความอร่อยคะ รับรองอร่อยสุดๆ ไปเริ่มความอร่อยกันคะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำบลูเบอร์รี่พายกัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันคะ มาคะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูบลูเบอร์รี่พายกันเลยคะ

สูตรบลูเบอร์รี่พาย

บลูเบอร์รี่แช่แข็ง 1 ปอนด์ (ประมาณ 3 1/2 ถ้วย)

แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ

น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ

แป้งเอนกประสงค์ 1 ถ้วยตวง

น้ำตาลหรือน้ำตาลทราย 3/4 ถ้วย

ผงฟู 1 ช้อนชา

เกลือ 1/4 ช้อนชา

สูตรบลูเบอร์รี่พาย

นม 1/2 ถ้วย

เนย 3 ช้อนโต๊ะ ละลาย

น้ำเตีอด 3/4 ถ้วยตวง

วิธีทำบลูเบอร์รี่พาย

ขั้นแรก เปิดเตาอบที่ 350 องศาฟาเรนไฮต์ หากเพื่อน ๆ กำลังใช้บลูเบอร์รี่แช่แข็ง อย่าปล่อยให้มันละลาย – ใช้
ออกจากช่องแช่แข็ง หากเพื่อน ๆ เลือกใช้บลูเบอร์รี่สด ให้ล้างในน้ำเย็นและเช็ดให้แห้ง

ใช้ถาดอบสี่เหลี่ยมขนาด 8 หรือ 9 นิ้วแล้ววางบลูเบอร์รี่ที่ด้านล่าง ห้ามทาน้ำมันหรือทาเนยในกระทะ ต่อไป
โรยแป้งข้าวโพดและนํามะนาวให้ทั่วบลูเบอร์รี่แช่แข็งแล้วพักไว้ หากเพื่อน ๆ กำลังใช้บลูเบอร์รี่สด ให้ลดปริมาณ
แป้งข้าวโพดลง

จากนั้น ผสมส่วนผสมแห้ง เช่น แป้ง น้ำตาล 1/2 ถ้วย เกลือ และผงฟู ลงในชามขนาดกลาง ผัดในนมและเนย
จนเข้ากัน – แป้งไม่ควรเรียบสนิท

ด้วยช้อนขนาดใหญ่ เทกองแป้งลงบนบลูเบอร์รี่ จากนั้นเทน้ำเตีอดลงบนแป้งและผลไม้ ตามด้วยน้ำตาล 1/4
ถ้วยที่เหลือ

อบประมาณ 45 ถึง 50 นาทีถ้าใช้บลูเบอร์รี่แช่แข็ง สำหรับนักพายผลไม้ที่มีบลูเบอร์รี่สด ให้ลดเวลาในการอบ
ลง 5 นาที ไม้พายอบควรเป็นสีน้ำตาลทอง

เสิร์ฟตอนร้อนๆหรืออุ่น ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/blueberry-cobbler/recipe>

ประวัติบลูเบอร์รี่พาย

เป็นรุ่นชั่วคราวของพายแบบคลาสสิก นักเล่นแร่แปรธาตุนี้ถูกคิดค้นขึ้นในช่วงศตวรรษที่ 19 โดยผู้บุกเบิกชาว
อเมริกันที่กำลังเดินทางไปทางตะวันตก ผลไม้ที่มีจำหน่าย เช่น แอปเปิ้ล ลูกพลัม หรือลูกพีช ถูกโยนลงด้านล่างของ
ถาดอบ คลุมด้วยแป้งธรรมดาๆ และอบในเตาอบแบบถ่ายโอนได้ของดัตช์จนเป็นสีทอง ไม่เหมือนกับแอปเปิ้ลหรือลูก

พืชพายุผลไม้ซึ่งอาศัยผลไม้ที่ผู้บุกเบิกพกติดตัวไปด้วย – บลูเบอร์รี่ที่สุกเกินไป แห้งหรือกระป๋อง พายุผลไม้ที่ทำจากบลูเบอร์รี่สด ผลเบอร์รี่สีน้ำเงินเข้มที่อร่อยเหล่านี้เป็นของพื้นเมืองในอเมริกา และชาวอินเดียพื้นเมืองได้สอนให้ผู้แสวงบุญใช้ผลเบอร์รี่สดแห้ง คั้นเป็นน้ำผลไม้หรือปรุงในซूपและสตูว์ปา ดังนั้นจึงเป็นเรื่องธรรมดาสำหรับพวกเขาที่จะจบลง พายุผลไม้ ในช่วงเริ่มต้น บลูเบอร์รี่พายุผลไม้เลิฟเป็นอาหารเช้าหรือแม้กระทั่งเป็นอาหารจานหลักในมือกลางวันและมือค่ำ และในช่วงปลายปี 1800 บลูเบอร์รี่ก็ถูกประกาศว่าเป็นของหวาน ในช่วงทศวรรษที่ 1860 น้ำผลไม้บลูเบอร์รี่ถูกมอบให้แก่กองกำลังสงครามกลางเมืองเพื่อป้องกันการลุกลาม วันนี้ สหรัฐอเมริกาเป็นผู้ผลิตบลูเบอร์รี่รายใหญ่ที่สุดของโลก และตาม *สภาพบลูเบอร์รี่อเมริกาเหนือ* การบริโภคบลูเบอร์รี่ต่อหัวเพิ่มขึ้นเกือบ 50% ระหว่างปี 2010 ถึง 2015

วัตถุดิบบลูเบอร์รี่พาย

corn

ข้าวโพด (Corn) ธัญพืชรสหวานอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุ เส้นใยอาหาร และเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ เชื่อกันว่าการรับประทานข้าวโพดมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ เช่น ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ เป็นต้น

lemon

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

baking powder

เบคกิ้งพาวเดอร์ หรือ ผงฟู เป็นส่วนผสมหนึ่งของสารเคมีคือ เบคกิ้งโซดา+กรดอ่อนๆ + แป้ง เป็นตัวที่ทำให้ขนมของเราขึ้นฟูขึ้นเช่นกัน เราจะเห็นว่าในส่วนผสมของผงฟูนั้นมีการดอ่อนๆ ผสมอยู่แล้วเมื่อเติมน้ำลงไปกรดอ่อนและด่างอ่อนๆ จากเบคกิ้งโซดาก็จะทำปฏิกิริยาเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ด้วยความที่มีการดเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องอาศัยกรดจากวัตถุดิบอื่นๆ ของอาหาร ขนมปังที่ทำมาจากส่วนผสมของสารเคมีแบบแห้งว่า Quick bread ยกตัวอย่างเช่น แพนเค้ก มัฟฟิน หรือบิสกิต เป็นต้น

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตสูง, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

milk

นม หรือน้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ถูวาย ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นำนมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์ เป็นต้น

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุติดออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาว ชู่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

