

แซนวิชสไตล์คิวบา Cuban Sandwich



แซนวิชสไตล์คิวบา Cuban Sandwich

แซนวิชสไตล์คิวบา Cuban Sandwich ถ้าเพื่อนๆกำลังหาสูตรที่เด็ดของแซนวิชสไตล์คิวบา แอดชูครีมก็ว่ามาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องแล้วค่ะแอดชูครีมขอนำเสนอแซนวิชสไตล์คิวบา แซนวิชสไตล์คิวบา อร่อยได้ทุกอย่างในคำเดียว ขนมปังที่ทอดกับเนยจนกรอบ สอดไส้หมูที่หมักมาอย่างดี แฮมฉ่ำๆ ตัดรสด้วยแตงกวาดอง กัดลงไปก็อื้อหือนิพพาน อยู่ตรงหน้า ลองนึกดูสไตล์อเมริกัน ซึ่งแอดชูครีมลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ แต่คิดก็อยากกินแล้ว มาทำแซนวิชสไตล์คิวบาจัดไปคะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาค่ะดาวนี่ไหลลสุดตร มือขวาดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูแซนวิชสไตล์คิวบากันเลยคะ

สูตรแซนวิชสไตล์คิวบา

- สำหรับส่วนหมอบ

กระเทียม 3 กลีบ

เกลือ 1 ช้อนชา

ออริกาโนแห้ง 1 ช้อนโต๊ะ

หอมใหญ่สับ 1 ถ้วย

น้ำส้มคั้น 1 ถ้วยตวง

น้ำมันมะกอกสเปน 1/2 ถ้วย

สูตรแซนวิชไส้คิวดา

1 (2 ปอนด์) เนื้อซี่โครงหมูย่างไม่มีกระดูก

– สำหรับส่วนแซนวิชคิวดา

ขนมปังคิวดา 4 อัน

เนยละลาย

ผักชีฝรั่งซอย

หมูคิวดาอย่างหั่นบาง ๆ 1 ปอนด์

แฮมคุณภาพดีหั่นบาง ๆ 1 ปอนด์

1/2 ชีสสวิสอ่อนหั่นบาง ๆ

มัสตาร์ดสีเหลือง (ตามชอบ)

สเปรย์สำหรับทำอาหาร

วิธีทำแซนวิชไส้คิวดา

สำหรับน้ำดอง บดกระเทียมและเกลือในสากและครก ใส่ส่วนผสมที่บดแล้วลงในชามขนาดเล็ก แล้วใส่หอมหัวใหญ่ ออริกาโน่ และน้ำส้มเปรี้ยว ผสมให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมลงในหม้อที่เพื่อน ๆ ตั้งน้ำร้อน คนให้เข้ากัน ปิดไฟแล้วพักไว้

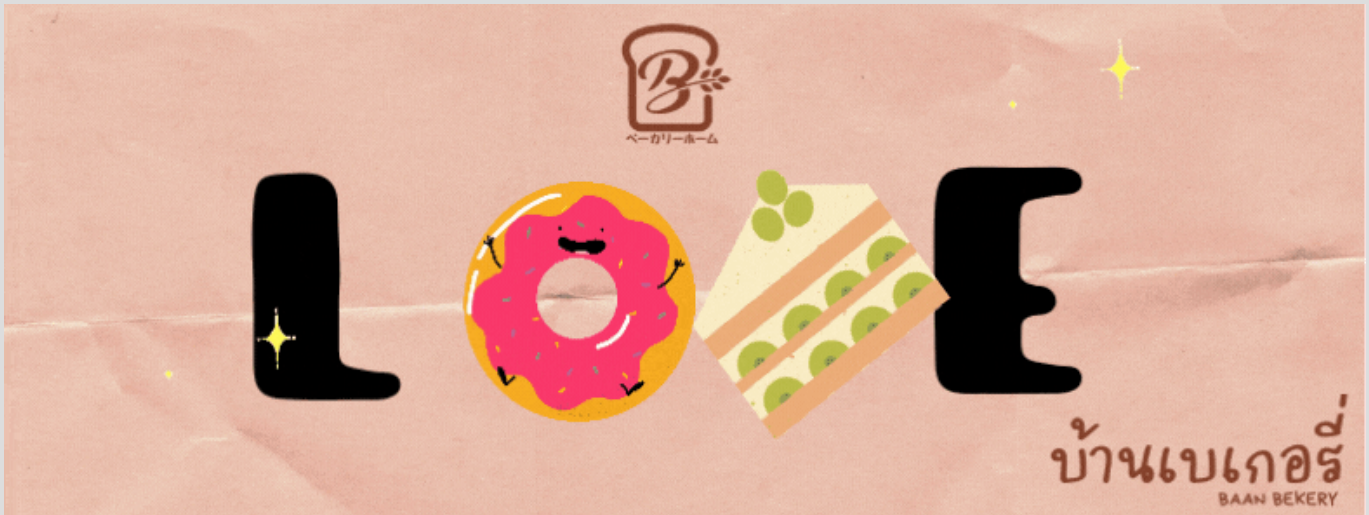
เทน้ำดองส่วนใหญ่ลงบนหมู ซึ่งเพื่อน ๆ จิ้มให้ละเอียดด้วยมีดหรือส้อม ปิดฝาและแช่เย็น 2-3 ชั่วโมง

วางเนยบนชั้นวางในกระทะย่างในเตาอบที่อุ่นไว้ (325 องศา) ผัดหมูกับน้ำดองที่เหลือ อย่างจุกจุกเต็มที่ ประมาณ 20 นาทีต่อปอนด์ (จนกว่าเทอร์โมมิเตอร์เนื้อจะขึ้น 160 องศา) ทาน้ำมันหรือเนยเนื้อเป็นครั้งคราว ด้วยน้ำผลไม้ปรุงอาหาร เมื่อสุกแล้ว ให้พักหมูอย่างน้อย 20 นาที ก่อนหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ

นำน้ำกระทะที่เหลือไปต้มและเคี่ยวจนของเหลวลดลงครึ่งหนึ่ง ใช้น้ำผลไม้นี้เพื่อทำให้เนื้อในแซนวิชชุ่มชื้น

แบ่งขนมปังออกเป็นสี่ส่วนขนาด 8 นิ้วแล้วผ่าครึ่งตามแนวนอน ทาเนยที่ซีกแต่ละด้าน จากนั้นยัดแซนวิชตามลำดับต่อไปนี้: ผักดอง หมูย่าง แฮม และชีส เพิ่มมัสตาร์ดหากต้องการ

ในกระทะแพนเค้กที่อุ่นหรือกระทะที่เคลือบด้วยสเปรย์ทำอาหาร ให้ทอดแซนวิชที่ละชิ้น โดยใช้กระทะเหล็กหนักหรือที่กดเบคอน จุดมุ่งหมายคือการทำให้นมปังแบนให้เหลือหนึ่งในสามของขนาดดั้งเดิม อย่างจุกจุก ละลายและขนมปังกลายเป็นสีทอง (ประมาณ 2 ถึง 3 นาทีในแต่ละด้าน) ทำซ้ำขั้นตอนสำหรับแซนวิชทั้งหมด ก่อนเสิร์ฟ หั่นแซนวิชแต่ละชิ้นเป็นแนวทแยงครึ่ง ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/cuban-sandwich/recipe>

วัตถุดิบแซนวิชสไตล์คิวบา

pork

เนื้อหมู (Pork) จัดเป็นวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในการนำมาประกอบอาหาร ซึ่งเนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีส่วนต่างๆ ให้เลือกใช้ได้หลายส่วน เช่น เนื้อสันนอก เนื้อสันใน เนื้อสะโพก ฯลฯ เนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีความอร่อยสามารถนำมาปรุงเป็นเมนูอาหารได้หลากหลายประเภท โดยเนื้อหมูแต่ละส่วนจะมีเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกันออกไป แต่แต่ละส่วนเองก็มีความเหมาะสมในการนำมาประกอบอาหารแตกต่างกันออกไป

garlic

กระเทียม (Garlic) ช่วยเพิ่มความอยากอาหารและเพิ่มความสามารถในการย่อยอาหารของร่างกาย กระเทียมสดช่วยกระตุ้นน้ำย่อยในกระเพาะอาหารให้หลั่งออกมาช่วยย่อยอาหารในปริมาณมากขึ้น และเสริมการทำงานของเอนไซม์ที่ช่วยย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีน เช่น โปรตีนจากเนื้อสัตว์ ช่วยย่อย

salt

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

oregano

ออริกาโน่ (Oregano) เป็นเครื่องเทศชนิดนี้มาจากพืชตระกูลเดียวกับมินต์หรือสะระแหน่ โดยจะมีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ มีความผสมผสานกับความเผ็ดเล็กน้อย เมื่อนำมาโรยบนอาหารต่าง ๆ จะช่วยให้อาหารเหล่านั้นมีรสชาติที่กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น ซึ่งแท้จริงแล้วออริกาโน่นั้นสามารถรับประทานได้ทั้งแบบสดและแบบแห้ง แต่แบบแห้งจะนิยมนำมาใช้ในการประกอบอาหารมากกว่า

onion

หอมหัวใหญ่ (Onion) เป็นพืชล้มลุก อยู่วงศ์เดียวกับกระเทียม เป็นหอมชนิดหนึ่ง มีหัวอยู่ใต้ดิน ลำต้นจะถูกห่อหุ้มด้วยกาบใบโดยรอบๆ ดอกออกเป็นช่อ แทงออกมาจากตรงกลางลำต้น หัวมีลักษณะทรงกลมแบน หรือทรงกลมรี หัวอ่อนมีเปลือกกาบใบห่อหุ้มหลายๆชั้นสีขาว หัวแก่มีเปลือกด้านนอกแห้งมีสีน้ำตาลอ่อน มีกลิ่นฉุน รสชาติเผ็ดร้อน มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชียกลาง เป็นที่นิยมปลูกกันทั่วไป ในหลายประเทศทั่วโลก

olive oil

น้ำมันมะกอก (Olive Oil) คือ น้ำมันธรรมชาติที่สกัดจากผลของต้นมะกอก สารจากทางธรรมชาติในน้ำมันมะกอกมีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกาย ทั้งช่วยลดระดับไขมันเลวในร่างกาย และช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิ้น (extra virgin) เป็นน้ำมันมะกอกที่มีสีเขียวเข้ม นำมาจากการบีบเอาน้ำมันออกมาจากมะกอกสดๆ มีราคาสูง สามารถรับประทานแบบสดๆ หรือนำมาเป็นน้ำสลัดได้ หากนำน้ำมันมะกอกประเภทนี้มาประกอบอาหารโดยผ่านความร้อน จะทำให้น้ำมันมะกอกสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการไป และจะเปลี่ยนเป็นไขมันชนิดที่ไม่ดีแทน

bread

ขนมปัง (Bread) เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับน้ำและยีสต์ หรือผงฟู นอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อแต่งสี รสชาติและกลิ่น แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปัง และ แต่ละประเทศที่ทำ โดยนำส่วนผสมมาตีให้เข้ากันและนำไปอบ ขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังไรย์ หรือแม่กระทั่งเพรดเซล ของจีนชื่อประเทศเยอรมนี

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํานมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํานมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำนํานมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุติดออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของน้ำสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

cheese

เนยแข็ง หรือ ชีส (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัวหรือแพะ เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือแบคทีเรีย หรือสารอื่น ๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของนม





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY