

เรจกหน้าจ๋อง

Appetizers

ตัวอย่าง



ตำรับขอดหนึ่งหม พร้อมภาพแสดงขั้นตอนการทำโดยละเอียด

เรียงหน้า่อง Appetizers

ISBN 978-616-7016-87-0

พิมพ์ครั้งที่ 1 กุมภาพันธ์ 2555

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 250 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ นอกจากนี้ได้รับอนุญาต

กรรมการผู้จัดการ นิตดา หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราณีย์ พงษ์พันธ์ุ

บรรณาธิการ น่าน หงษ์วิวัฒน์

ผู้ช่วยบรรณาธิการ ณวรา เป็ลียนบุญเลิศ, ภรณ์ทิรา รัตนติลก ณ ภูเก็ต, กานต์ เหมวิหก

ถ่ายภาพ ศิรภพ แก้วกรวิชัย จัดอาหาร บุญผา กิตติกุล

บรรณาธิการฉบับ สิริวัชร์ บางสุด พิสูจน์อักษร ฉลองกรุง แซ่อึ้ง

บรรณาธิการศิลป์ ดุลย์ หงษ์วิวัฒน์

ศิลปกรรม ดุจฤดี ชมบุญ, วันวิสาข์ หมี่เงิน แต่งภาพ วรรณรต พันธุ์เสือ

ภาพประกอบ อาทิตย์ ศิริปรารภ ภาพวาดประกอบ อนิวรรณ ชัครสุทธิกร

ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เมื่อนพินิจ, สุวิทย์ ยงวิสาลสูง

ฝ่ายผลิต นากากร ชำชัยภูมิ, กนกวรรณ สอนสุคนธ์

แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81

พิมพ์ที่ บริษัท พิมพ์ดี จำกัด โทร. 0-2401-9401

เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวงพลับพลา

เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110

แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415

e-mail : marketing@sangdad.com

ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 404-405

แฟกซ์ 0-2538-7576

e-mail : krua@sangdad.com



จากสำนักพิมพ์

หนังสือ "เรียกน้ำย่อย Appetizers" รวบรวมสูตรอาหารว่างในแบบฝรั่ง มีทั้งแบบอาหารกินเล่นระหว่างมื้อ (snack) แบบเสิร์ฟในงานปาร์ตี้ (canapé) แบบที่กินแซ่บกินในโต๊ะอาหาร (appetizer) และแบบที่กินเป็นอาหารจานแรก (starter) ให้เลือกสรรนำไปใช้เป็นเมนูเด็ดในครอบครัวและงานเลี้ยงต่างๆ

ทีมงานสำนักพิมพ์แสงแดดคัดสรรเมนูอาหารเรียกน้ำย่อยแบบตะวันตกที่ได้ชื่อว่าเป็นเมนูยอดนิยมในหมู่นักกินคนไทย ซึ่งเมื่อพูดชื่อขึ้นมาต้องรู้จักกันเป็นอย่างดี เช่น แครบเค้ก, ปลาหมึกชุบแป้งทอดคาลามารี, ไก่ทอดบัพฟาโลวีก, ทาร์ตาร์ทูน่า, พิชแอนดริชท์ และมินิเบอร์เกอร์ นอกเหนือจากนั้นเรายังเลือกเมนูจากส่วนผสมหลักที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นหมู เนื้อ ไก่ ปลา อาหารทะเล และจำพวกชีส คัดสรรให้วิธีการทำมีความหลากหลาย ทั้งทอดในน้ำมันน้อย (pan sear) ทอดในน้ำมันมาก (deep fry) ย่าง (grill) และอบ (bake) เพื่อให้สูตรในหนังสือเล่มนี้น่าสนใจและหลากหลายในรสชาติ

ทุกสูตรในเล่มได้รับการทดลอง ปรับปรุง และพัฒนาแล้วเพื่อให้แน่ใจว่าผู้อ่านที่เลือกซื้อไปจะสามารถทำออกมาได้รสชาติดีเหมือนกับที่ระบุไว้ในหนังสือ พร้อมด้วยภาพประกอบการปรุงแสดงไว้อย่างละเอียด เพื่อให้เห็นถึงขั้นตอนการเตรียม การปรุง ลำดับขั้นก่อนหลัง อย่างชัดเจน ทำให้การทำอาหารเรียกน้ำย่อยแบบฝรั่งเป็นเรื่องง่ายไม่ยุ่งยาก สามารถทำให้ครอบครัวและคนที่รักกันได้บ่อยๆ อีกทั้งยังมีรายละเอียดของเครื่องปรุงสำคัญๆ และอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวที่จำเป็นระบุไว้อย่างชัดเจนด้วย

สำนักพิมพ์แสงแดดหวังว่าหนังสือ "เรียกน้ำย่อย Appetizers" จะเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่านที่รักการทำอาหาร โดยเฉพาะอาหารตะวันตก เพื่อส่งต่อความอร่อยให้กับทุกคนที่รัก


สำนักพิมพ์แสงแดด

กุมภาพันธ์ 2555



สารบัญ

- 8 Appetizer อาหารเรียกน้ำย่อยนานาชาติ
- 22 ปลาทอดชุบแป้งทอดกับซอสทาร์ทาร์
(Fish n' Chips with Traditional Tartare Sauce)
- 26 บั๊กไก่ทอดสไตล์บัพาลอกับซอสเผ็ดร้อนและดิปปบลูชีส
(Buffalo Wings with Traditional Hot Sauce and Blue Cheese Dip)
- 30 ซีสมอซซาเรลลาเสตคก
(Mozzarella Sticks)
- 34 เครปปลาแซลมอนรมควัน
(Smoked Salmon Crepe)
- 38 ทาร์ทาร์ทูน่า
(Spicy Tuna Tartare)
- 40 ปลาหมึกทอดคาลามารี
(Calamari Fritter)
- 44 มะเขือเทศยัดไส้ชีสนมแพะ
(Tomato Stuffed with Goat Cheese)
- 48 หอยเชลล์ย่างกับสลัดมะม่วง
(Seared Scallops with Mango Salad)
- 50 หัวหอมทอดสไตล์ไอริชกับดิปปมะเขือเทศแห้ง
(Irish Blooming Onion with Sun-dried Tomato Dip)
- 54 แมรี่แลนด์แครบเค้ก
(Maryland Crab Cake with Spicy Sauce)
- 56 มินิบอร์เกอร์กับหอมใหญ่กึ่งไฟต์
(Mini Burgers with Onion Confit)
- 60 ปลาทูน่าเชื่อมกับซอสวาซาบิมายองเนส
(Seared Tuna with Wasabi Mayonnaise Sauce)

- 
- 64 หอยแมลงภู่ออบสมุนไพร
(Baked Mussels with Herbs)
- 68 ชูเฟลซึล
(Cheese Scuffle)
- 72 มันฝรั่งอบทั้งลูก
(Baked Potato with Skin)
- 76 รัมค็อกกีเสียบไม้ย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน
(Mediterranean Rump Steak Skewers)
- 80 ไครเกตตีโก
(Chicken Croquette)
- 84 เนื้อปูคอกอะโวคาโด
(Crab Meat and Avocado Mix)
- 86 สตรีมมาโชเนโอ
(Supreme Beef Nacho)
- 90 หอยนางรมในซอสเปรี้ยว
(Oyster Ceviche)
- 92 หน่อไม้ฝรั่งย่างกับซอสซอลแลนเดส
(Grilled Asparagus with Hollandaise Sauce)
- 94 กุ้งทะเลกรอบซอสบิสส์
(Crispy Prawn with Bisque Sauce)
- 98 คีรอกเดียฆ่าทูน่ากับทัวคาโมเต
(Quesadilla Tuna with Guacamole)
- 102 ตับไก่คั่วป่าเต้
(Chicken Liver Pate)
- 104 สตรูดีลสปายเล็งและชีสเฟต้า
(Feta Cheese and Spinach Strudel)



ငါ့ခင်မာမာ



Appetizers

อาหารเรียกน้ำย่อยนานาชาติ

appetizer, hor d'oeuvres, snack หรือที่คนไทยเราเรียกว่าอาหารเรียกน้ำย่อยหรืออาหารว่าง เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบัน เนื่องจากเป็นอาหารที่กินง่าย มีรูปแบบหลากหลาย ทั้งทอด อบ ปิ้งย่าง และยังมีรูปลักษณ์สีสันสวยงาม

อาหารเรียกน้ำย่อยที่คนไทยคุ้นเคยมีหลากหลายสัญชาติ ทั้งอาหารฝรั่งเศส สเปน อิตาลี เยอรมัน เดนมาร์ก อาหารตะวันออกกลาง ไปจนถึงอาหารอเมริกัน-เม็กซิกันหลายชาติ มีวัฒนธรรมการกินอาหารระหว่างมื้อหรือที่เรียกว่า appetizer มาช้านาน เช่น hor d'oeuvres คือวัฒนธรรมการเสิร์ฟอาหารมื้อกลางวันของฝรั่งเศส เป็นอาหารขนาดพอคำหลายอย่างจัดมาในถาดอย่างสวยงาม ใช้กินกระตุน้ำย่อยก่อนถึงอาหารมื้อหลัก ส่วนประกอบมีทั้งเนื้อ ผัก ปลา อย่างละเล็กละน้อย

คนอิตาลีก็นิยมกินอาหารเรียกน้ำย่อยก่อนอาหารจานหลัก เรียกว่า antipasto อาหารที่แพร่หลายมี หมูแฮม ลูกมะกอก ชีส ไส้กรอก อาหารทะเล เห็ดขัตได้ คอร์สลิตินี (ขนมปังปิ้งใส่ชีสบางหน้าต่างๆ) ส่วนคนสเปนกินทาปัส (tapas) เป็นอาหารว่างกินแพร่หลายจนถึงเป็นสถาบันทางสังคม ในตะวันออกกลางและเมดิเตอร์เรเนียนซึ่งมีวัฒนธรรมการกินที่ใกล้เคียงกันเรียกอาหารว่างว่า mezze เป็นวัฒนธรรมการกินอันเก่าแก่

อาหารว่างสไตล์อเมริกันได้รับความนิยมไม่น้อยในประเทศไทย นอกจากฟาสต์ฟู้ด อาหารว่างอเมริกัน เช่น ป๊อปคอร์น ไอศกรีม หรือปีกไก่ทอดคอลลอกซ์สเม็ต มีที่มาจากเมืองบัฟฟาโลในรัฐนิวยอร์ก อาหารว่างสไตล์เม็กซิกันที่คนไทยและทั่วโลกรู้จักกันดีคือ นาโช เป็นแผ่นข้าวโพดอบกรอบ กับเครื่องต่างๆ สูตรดั้งเดิมคือหน้าชีสและซอสซัลซ่า

อาหารเรียกน้ำย่อยนานาชาติในหนังสือเล่มนี้มีความหลากหลายทั้งในเรื่องรูปแบบ รูปลักษณ์ และรสชาติของอาหารชาติต่างๆ สามารถทำกินเป็นอาหารงานเลี้ยง อาหารว่างอาหารกินเล่น กินงานอิม หรืออาหารเรียกน้ำย่อยก่อนอาหารจานหลักก็ได้ เป็นอาหารที่สร้างสีสันให้กับการทำอาหารกินเองในบ้านหรืองานเลี้ยงได้เป็นอย่างดี



Spicy Tuna Tartare



ทาร์ทาร์ทูน่า

สำหรับ 3 คน

ปลาทูน่าฟิลิเชียนสีเหลือง (200 กรัม)	1	ชิ้น
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงสับละเอียด	3	ช้อนโต๊ะ
พริกเคียน (Cayenne pepper)	½	ช้อนชา
เกลือปน	¼	ช้อนชา
ขนมปังฝรั่งเศส	6	แผ่น
วูสเตอร์ซอส	½	ช้อนชา
ทาปัสโก้	1	ช้อนชา
น้ำมะนาว	1	ช้อนชา
ต้นหอมซอยละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
งาขาวคั่ว	1	ช้อนโต๊ะ

น้ำมันมะกอกและเกลือปนสำหรับปรุงรส
ซอสบัลซามิกเข้มข้นและใบโวกาเราะสำหรับตกแต่ง

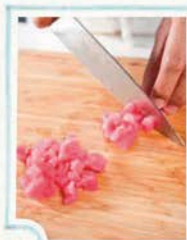
1. ทับปลาทูน่าเป็นชิ้นลูกเต๋าขนาด 0.8 x 0.8 เซนติเมตร (a) ใส่ในอ่างผสม ใส่น้ำมันมะกอก หอมแดง พริกเคียน เกลือ เคล้าให้เข้ากัน (b) ปิดด้วยพลาสติกแร็ป ทิ้งไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดาประมาณ 10 นาที
2. ทับขนมปังฝรั่งเศสเป็นแผ่นยาวหนาประมาณ ½ เซนติเมตร (c) ทาด้วยน้ำมันมะกอก (d) โรยเกลือเพื่อปรุงรส นำไปย่างในกระทะ (e) ให้กรอบและเกรียมสวย
3. นำปลาทูน่าที่พักไว้ผสมกับวูสเตอร์ซอส ทาปัสโก้ น้ำมะนาว ต้นหอม และงาขาวคั่ว เคล้าให้เข้ากันดี (f) น้ำ
4. นำปลาทูน่าทาร์ทาร์วางบนจาน ตกแต่งด้วยซอสบัลซามิกเข้มข้นและใบโวกาเราะ เสริฟคู่กับขนมปังฝรั่งเศส



a₁



a₂



a₃



b



c



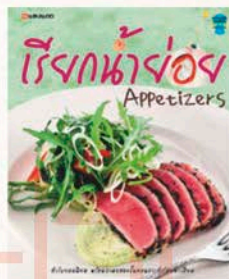
d



e



f



www.sangdad.com





ตัวอย่าง



แสงแดด

ห้างค้าปลีกอาหาร คัดถึงสำนักพิมพ์แสงแดด

บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ซอยสาทรเก่า 94 (หน้า อิม ทาว์)

แขวงปิ่นเกล้า เขตวัดกัลยาณ์ กรุงเทพฯ 10310

โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110 โทรสาร 0-2538-1499, 0-2934-4415

e-mail : marketing@sangdad.com www.sangdad.com



ISBN 978-616-7016-87-0

250.-