



“อเมริกันเบรคฟาสต์”



ส่วนผสม

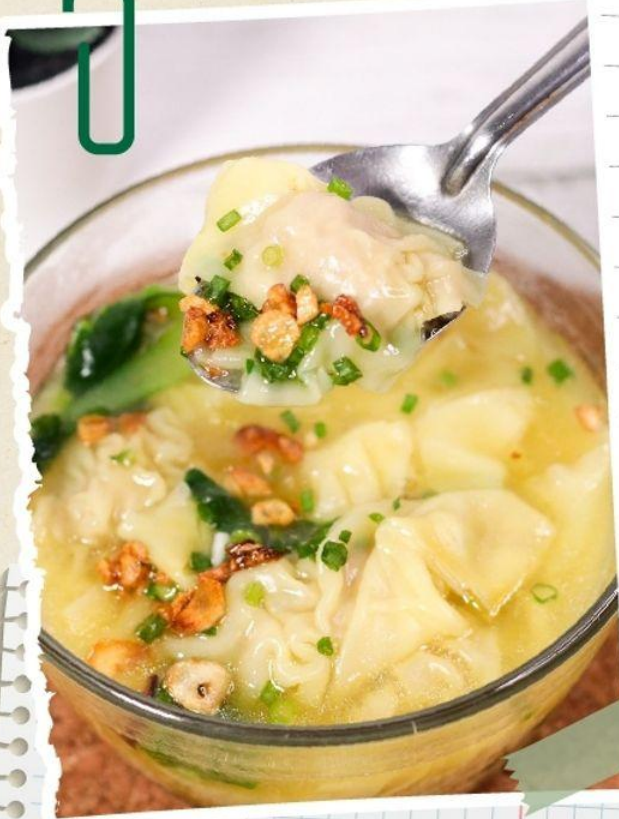
- | | |
|-----------------|--------|
| 🍳 ไส้กรอก | ตามชอบ |
| 🍳 ไข่ไก่ | 1 ฟอง |
| 🍳 ขนมอบ | 2 แผ่น |
| 🍳 ผักกรีนโอ๊ค | ตามชอบ |
| 🍳 ซอสมะเขือเทศ | ตามชอบ |
| 🍳 พริกไทยใช้โรย | ตามชอบ |
| 🍳 ซอสเหาะไข่ | |
| 🍳 เนยสดทากนมบี | |

คอหมูย่าง



 เนื้อสันคอ	510 g	 ซีอิ๊วขาว	4 ชต
 น้ำมันหอย	3 ชต	 แตนกวา	ตามชอบ
 เกลือ	3 ชช	 มะเขือเทศ	ตามชอบ
 น้ำผึ้ง	3 ชต		
 นมจืด	1 ถ้วย		
 3 เกลอ	2 ชต		

“ เกี้ยวน้ำหมู ”



ส่วนผสม

- | | | |
|---|-------------|--------------|
|  | หมูสับ | 500 g |
|  | ผักกวางตุ้ง | ตามชอบ |
|  | ซีอิ๊วขาว | 2 ชต. |
|  | น้ำมันงา | 2 ชช. |
|  | ซอสฝาเขียว | 1 ชต. |
|  | น้ำตาลทราย | ครึ่ง ชต. |
|  | ต้นหอมซอย | ตามชอบ |
|  | แผ่นเกี้ยว | ตามจำนวนชิ้น |
|  | คนอร์ชุป | 1 ก้อน |
|  | น้ำตาล | 1 ชต. |

ยากิโซบะ

ส่วนผสม

■ สันคอหมู	
■ เส้นยากิโซบะ	1 ก้อน
■ กระเทียมสับ	1 ชต
■ แครอท	50 g
■ กะหล่ำปลีหั่น	40 g
■ น้ำเปล่า	2 ชต
■ น้ำมันหอย	2 ชต
■ มิริน	2 ชช
■ ซีอิ๊วญี่ปุ่น	2 ชช
■ น้ำตาลทราย	1 ชช
■ สาหร่าย	15 g
■ งาขาวคั่ว	6 g
■ ต้นหอมซอย	ตามชอบ



ต้มจืด เต้าหู้ผักกาดขาว



ส่วนผสม

- 🍗 น้ำซุป 2 ถ้วย
 - 🍗 รากผักชีทุบ 2 ต้น
 - 🍗 แครอทหั่นแว่น ตามชอบ
 - 🍗 น้ำปลา 3 ชต
 - 🍗 พริกไทยดำป่น เล็กน้อย
 - 🍗 ผักกาดขาว
 - 🍗 หั่นขวาง 6 ใบ
 - 🍗 เต้าหู้ไข่ 2 หลอด
 - 🍗 ผักชี ต้นหอม
- สำหรับโรยหน้า

ข้าวผัดไมโครเวฟ



ส่วนผสม

🍗 ข้าวสวย 1 ถ้วย

🍗 ไข่ 2 ฟอง

🍗 ผักสามสี

🍗 แฉ่แฉิง ตามชอบ

🍗 ไส้กรอก 2 อัน

🍗 พริกไทย ตามชอบ

🍗 ต้นหอมซอย

สำหรับโรยหน้า

“ ไข่กระทะ ”



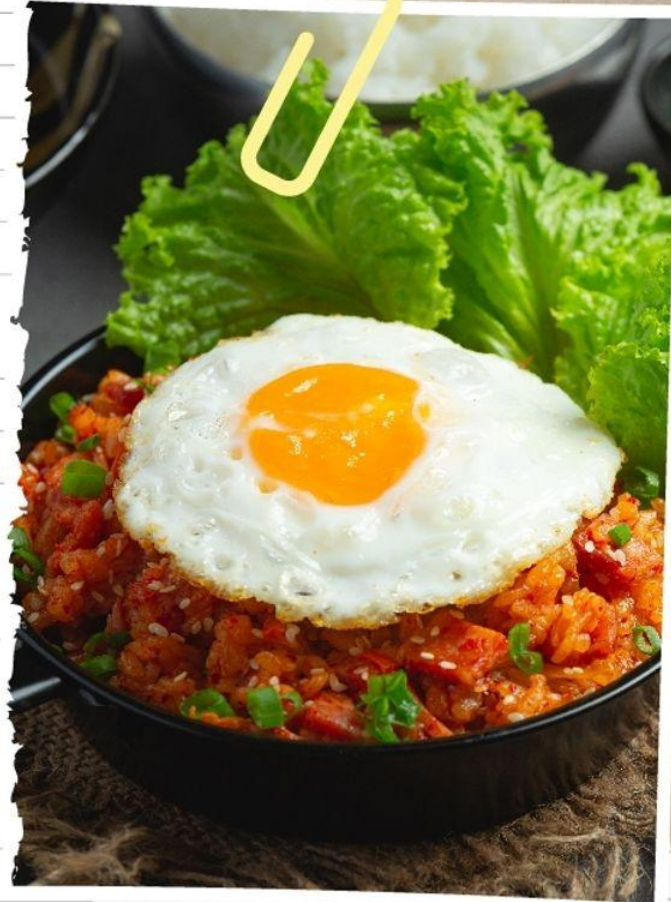
ส่วนผสม

🍳 ไข่ไก่	2 ฟอง
🍳 หมูสับ	ตามชอบ
🍳 กุนเชียง	3 ชิ้น
🍳 หมูยอ	ตามชอบ
🍳 แครอท	ตามชอบ
🍳 ต้นหอมซอย	1 ต้น
🍳 เนย	2 ชต
🍳 ซีอิ๊ว	ตามชอบ
🍳 พริกไทย	ตามชอบ

ข้าวผัดกิมจิ

ส่วนผสม

- | | |
|----------------|--------|
| 🥬 ข้าวสวย | 1 ถ้วย |
| 🥬 กิมจิ | 1 ถ้วย |
| 🥬 ซอสโคชูจัง | 2 ชต |
| 🥬 เบคอน | 1 ถ้วย |
| 🥬 หอมใหญ่ซอย | ตามชอบ |
| 🥬 แครอทซอยเส้น | ตามชอบ |
| 🥬 กระเทียมสับ | 1 ชต |
| 🥬 เกลือป่น | 1 ชช |
| 🥬 น้ำตาลทราย | 1 ชช |
| 🥬 ไข่ไก่ | 1 ฟอง |



สุกี้

วัตถุดิบ

- หมูสไลด์ ตามชอบ
- วุ้นเส้น ตามชอบ
- ผัก ตามชอบ
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- น้ำเปล่า 1+1/2 ถต.
- น้ำจิ้มสุกี้
- ซุปหมูก้อน 1 ก้อน



บิ빔밥

วัตถุดิบ

- ข้าว 1 ถ้วย
- สันคอหมู 200 g.
- แครอท ตามชอบ
- ปวยเล้ง ตามชอบ
- เห็ดหอม ตามชอบ
- น้ำมันงา 1 ชต.
- โคชูจัง 2 ชต.
- ไข่ไก่ 1 ฟอง



ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง

วัตถุดิบที่ต้องเตรียม

- ✓ ไข่ไก่ 3 ฟอง
- ✓ หมูสับ
- ✓ ปูอัด
- ✓ น้ำเปล่า
- ✓ ซอสปรุงรส
- ✓ ผงปรุงรส
- ✓ ต้นหอมซอย ตามชอบ





ส้มตำปูปลาร้า

ส่วนผสม

🌶️ พริกสด	ตามชอบ	🌶️ แคมหมูกรอบ	ตามชอบ
🌶️ กระเทียม	ตามชอบ	🌶️ น้ำปลาร้าต้มสุก	2 ชต
🌶️ มะเขือเปราะ	1 ลูก	🌶️ น้ำมะนาว	2 ลูก
🌶️ มะเขือเทศ	1 ลูก	🌶️ น้ำปลา	1 ชต
🌶️ เส้นมะละกอ	1 กำ	🌶️ น้ำตาลปีบ	1 ชช
🌶️ ปูเค็มลวก	ตามชอบ		



เบคอนพันเห็ดเข็มทอง

ส่วนผสม

- | | | | |
|--------------|---------|-----------|--------|
| เบคอน | ตามชอบ | น้ำปลา | 1 ถ้วย |
| เห็ดเข็มทอง | 220 g | น้ำตาลปีบ | 1 ถ้วย |
| พริกชี้หูสวน | 1 ถ้วย | | |
| กระเทียมไทย | 12 กลีบ | | |
| รากผักชี | 2 ราก | | |
| มะนาว | 3 ลูก | | |

โบลอน่า แร็ป



ส่วนผสม

-  โบลอน่า ตามชอบ
-  แป้งพิต้า
- แผ่นใหญ่ 2 แผ่น
-  แครีรอตหั่น ตามชอบ
-  พริกหวานหั่น 10 เส้น
-  ผักสลัด 6 ใบ
-  น้ำส้มสายชู 3 ชต
-  กระเทียมสับ 2 ชช
-  น้ำเชื่อม 2 ชต
-  พริกสับละเอียด 2 ชช
-  เกลือ 1 ชช

เฟรนช์ฟรายด์แฮมโบโลน่า



ส่วนผสม

- แฮมโบโลน่าพริก ตามชอบ
- น้ำมัน 2 ถต
- น้ำจิ้มไก่ 1 ถ้วย
- ซอสพริก ตามชอบ



ข้าวผัดไมโครเวฟ



ส่วนผสม

- 🍗 ข้าวสวย 1 ถ้วย
- 🍗 ไข่ 2 ฟอง
- 🍗 ผักสามสี ตามชอบ
- 🍗 แฉ่แฉ่ง 2 อัน
- 🍗 พริกไทย ตามชอบ
- 🍗 ต้นหอมซอย สำหรับโรยหน้า

แซนด์วิชโฮโลน่า

สูตรโบราณในตำนาน



ส่วนผสม

-  หมูยอ 4 แผ่น
-  น้ำสลัดแซนด์วิช
-  โฮโลน่า 2 แผ่น
-  หมูหยอง ตามชอบ



โบลอน่าภูเขาไฟ



ส่วนผสม

	มาล่า	2 ห่อ
	โบลอน่า	ตามชอบ
	ตะไคร้	2 ต้น
	ใบมะกรูด	4 ใบ
	น้ำซุป	2 ถ้วย
	นมข้นจืด	1/2 ถ้วย
	น้ำมะนาว	3 ชต
	น้ำปลา	2 ชต
	น้ำพริกเผา	2 ชต
	พริกชี้หมู	2 ชต
	ผักชี	เล็กน้อย

“ แกงจืดไข่น้ำมັกกะโรนี ”



ส่วนผสม

	มັกกะโรนี	1 ตต.
	หมูสับ	300 g
	ไข่ไก่	2 ฟอง
	หอมหัวใหญ่	1/2 ลูก
	มะเขือเทศ	1 ลูก
	ต้นหอม	ตามชอบ
	เกลือ	1/2 ชช.
	พริกไทย	ตามชอบ
	ชีวี่งาว	2 ชต.
	ผงปรุงรส	1/2 ชช.

ผัดหมี่โคราช

“ส่วนผสม”

	เส้นหมี่โคราช	100 g
	เนื้อหมูสามชั้น	100 g
	เต้าเจี้ยว	1 ชต.
	หอมแดง	3 หัว
	น้ำตาลปีบ	2 ชต.
	น้ำปลา	1 ชต.
	พริกป่น	2 ชช.
	น้ำมะขามเปียก	2 ชต.
	ถั่วงอก	100 g
	กระเทียม	8 กลีบ
	น้ำมันพืช	4 ชต.
	น้ำเปล่า	400 มล.



เส้นหมี่ราดหน้า

“ส่วนผสม”

 เส้นหมี่	1 ห่อ
 เนื้อหมูหั่นชิ้น	300 g
 ซีอิ๊วดำ	1 ชต.
 แป้งข้าวโพด	1-2 ชต.
 เต้าเจี้ยว	1 ชต.
 ผักคะน้า	2 ต้น
 น้ำตาลทราย	2 ชต.
 กระเทียมเจียว	1/2 ชช
 ซอสหอยนางรม	1 ชต
 เกลือ	1 ชช
 น้ำเปล่า	1 ถ้วย



ต้มเล้งมะระยัดไส้

ส่วนผสม

เนื้อหมู	290g
มะระ	1 ลูก
วุ้นเส้น	1 ห่อ
รากผักชี	3 ต้น
พริกไทย	2 ชช
เกลือป่น	1 หยิบมือ
ซีอิ๊วขาว	ตามชอบ





คั่วกลิ้ง

ส่วนผสม

- | | | | |
|---------------------|--------|----------------|------|
| 🌶️ หมูเนื้อแดงสับ | 400g | 🌶️ น้ำปลา | 1 ชช |
| 🌶️ น้ำพริกคั่วกลิ้ง | 3 ชต | 🌶️ น้ำมันพืช | |
| 🌶️ กะปิอย่างดี | 1/2 ชช | 🌶️ ใบมะกรูดซอย | 5 ใบ |
| 🌶️ น้ำตาลปีบ | 1/2 ชช | 🌶️ พริกไทยอ่อน | |



ผัดหน่อไม้ฝรั่งแครอทหมู

ส่วนผสม

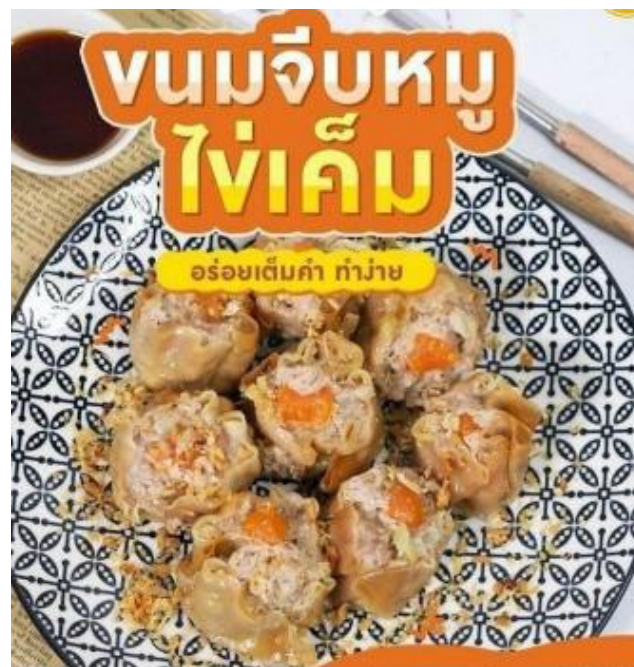
🔍 หมู	210 g	🔍 ซีอิ๊วขาว	2 ชต
🔍 หน่อไม้ฝรั่ง	250 g	🔍 น้ำเปล่า	3 ชต
🔍 แครอทหั่นแว่น	½ หัว	🔍 น้ำมันหอย	2 ชต
🔍 กระเทียมสับ	1 ชต	🔍 น้ำมันสำหรับผัด	3 ชต
🔍 พริกไทยป่น	1 ชช	🔍 เกลือป่น	1 ชช
🔍 น้ำตาลทราย	1 ชช		

แกง เขียวหวาน

ส่วนผสม



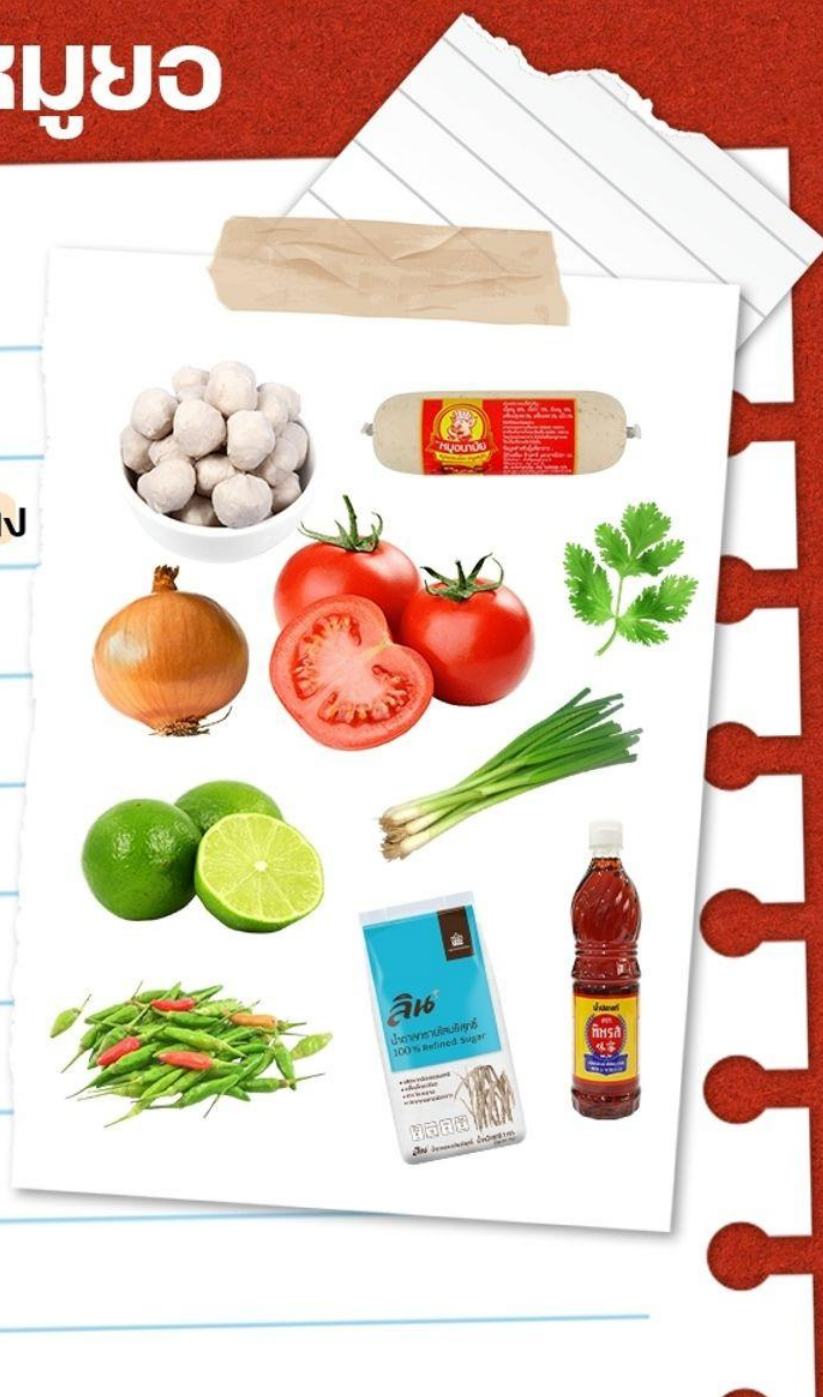
พริกแกงเขียวหวาน	50 g
เนื้อสะโพกไก่	280 g
หัวกะทิ	220 ml
หางกะทิ	370 ml
มะเขือเปราะหั่น	80 g
มะเขือพวง	30 g
ใบมะกรูด	4 ใบ
พริกชี้ฟ้าแดงซอย	4 เม็ด
ใบโหระพา	12 g
น้ำปลา	2 ชต
น้ำตาลปีบ	2 ชต



ยำลูกชิ้นหมูยอ

ส่วนผสม

- ลูกชิ้น 210g
- หมูยอ 1 แท่งกลาง
- หอมหัวใหญ่ 2 หัว
- มะเขี๋ยเทศ 160g
- ต้นหอม 3 ต้น
- ผักชี 3 ต้น
- พริกขี้หนูสวน 26 เม็ด
- น้ำปลา 3 ชต
- มะนาว 3 ลูก
- น้ำตาล 2 ชช



ข้าวผัดหมู



ส่วนผสม

- น้ำมัน 2 ชต
- กระเทียมสับ 2 ชช
- เนื้อหมู 50 g
- มะเขือเทศหั่น 1 ลูก
- ข้าวสวยหุงสุก 1 ถ้วย
- ซีอิ๊วขาว 1 ชต
- น้ำมันหอย 1/2 ชต
- ซีอิ๊วดำหวาน 1 ชช
- พริกไทยขาวป่น 1 ชช
- แตงกวาหั่น
- มะนาวหั่น



ข้าวผัดหมูสับ

ส่วนผสม

🔍 น้ำมันพืช	3 ชต	🔍 น้ำตาลทราย	เล็กน้อย
🔍 ไข่ไก่	2 ฟอง	🔍 พริกไทย	เล็กน้อย
🔍 ข้าวสวย	290 g	🔍 ต้นหอม	ตามชอบ
🔍 แฉ่ำกึ๊	3 ชต	🔍 มะนาว	ตามชอบ
🔍 ต้นหอมซอย	10 g		
🔍 กระเทียมสับ	1 ชต		

กะเพราหมูสับ



ส่วนผสม

🍲 หมูสับ	ตามชอบ
🍲 พริกสับ	2 ชต
🍲 กระเทียมสับ	2 ชต
🍲 ใบกะเพรา	ตามชอบ
🍲 ซีอิ๊วขาว	1 ชต
🍲 น้ำมันหอย	1 ชต
🍲 น้ำตาลทราย	2 ชช
🍲 ซีอิ๊วดำ	เล็กน้อย

ซีเครตหมุดุนมะระน้ำแดง

ส่วนผสม

ซีโครงหมู	1 เส้น
มะระหั่นชิ้น	2 ลูก
ซีอิ๊วดำ	ตามชอบ
ผงปรุงรสหมู	2 ชต
ซอสปรุงรส	3 ชต
น้ำมันหอย	2 ชต
น้ำตาลปีบ	2 ชต
สามเกลอ	2 ชต
น้ำมันรำข้าว	1 ชต
ผงพะโล้	2 ชช
น้ำสะอาด	3 ถ้วย





หมูทอดน้ำปลา



หมูสามชั้น
500 g



น้ำตาลทราย
2 ชช.



น้ำเย็นจัด
3 ชต.



น้ำปลา
2 ชต.



พริกไทย
2 ชช.



แป้งทอดกรอบ
100g



ซีอิ๊วขาว
1 ชช.



น้ำมันพืช
200 ml

คะน้าหมูกรอบ



ส่วนผสม

- | | |
|----------------|--------|
| หมูกรอบหั่น | 2 ถ้วย |
| ก้านคะน้า | 1 ถ้วย |
| ใบคะน้าหั่น | 2 ถ้วย |
| กระเทียม | 2 ชต |
| พริกชี้หมูหั่น | 6 เม็ด |
| น้ำมันหอย | 2 ชต |
| เต้าเจี้ยวดำ | 1 ชต |
| น้ำปลา | 1 ชช |
| น้ำตาลทราย | 2 ชช |
| พริกไทยป่น | 2 ชช |
| น้ำเปล่า | 2 ชต |
| น้ำมันพืช | 2 ชต |

หมูทอด แดดเดียว



ส่วนผสม

- | | |
|--|------------|
|  เนื้อหมู | 1 kg |
|  กระเทียม | 1 หัวครึ่ง |
|  รากผักชี | 6 ราก |
|  พริกไทย | 4 ชช |
|  งาขาว | 4 ชต |
|  น้ำตาล | 4 ชช |
|  น้ำปลา | 1.5 ชต |
|  ซอสหอยนางรม | 4 ชต |
|  ซอสปรุงรส | 1 ชต |
|  ผงปรุงรส | 2 ชต |

หมูกรอบ ทอดกระเทียม



ส่วนผสม

-  หมูสามชั้น 1 kg
-  กระเทียม 1 ชต
-  เกลือ 1 ชช
-  พริกไทยป่น 1 ชช
-  น้ำมันพืช

ແຕງກວາ ມູ ໝູສັບຜັດໄວ້

ສ່ວນປະສານ



ໄວ້ໄກ່	1 ຟອງ
ໝູສັບ	
ນ້ຳມັນຮຳຈ້າວ	2 ຫຼັກ
ກະຕິຍມສັບ	3 ຫຼັກ
ກຸ້ງສດ	ຕາມຮອບ
ແຕງກວາຟື້ນ	ຕາມຮອບ
ຮອສປຸງຮສອາຫານ	1 ຫຼັກ
ນ້ຳຕາລາກຮາຍ	2 ຫຼັກ
ຟຣິກໄທຍປຸ່ນ	ເລັກນ້ອຍ



หมูผัดกะปิ

ส่วนผสม

- | | | | |
|-------------------|----------|--------------------|------|
| 🌶️ กะปิ | 1 ชต | 🌶️ สันคอหมูติดมัน | 250g |
| 🌶️ กระเทียม | 6 กลีบ | 🌶️ น้ำตาลทราย | |
| 🌶️ หอมแดงซอย | 3 หัว | 🌶️ บมะกูดซอย | |
| 🌶️ ตะไคร้ซอย | 1/4 ถ้วย | 🌶️ พริกชี้ฟ้าสีแดง | |
| 🌶️ พริกขี้หนูแห้ง | 2 เม็ด | | |

ผัดซีอิ๊วหมู



ส่วนผสม

เส้นใหญ่	120 g
เนื้อหมู	1 ถ้วย
คะน้า	3 ต้น
ไข่ไก่	1 ฟอง
กระเทียมสับ	2 ชต
น้ำมัน	2 ชต
ซีอิ๊วดำ	1 ชต
น้ำมันหอย	1 ชต
ซีอิ๊วขาว	1 ชต
น้ำตาลทราย	1 ชต
พริกไทยป่น	ตามชอบ
ผงฟู	1 ชช



ลาบหมู

ส่วนผสม

🌶️ หมูสับ	ตามชอบ	🌶️ พริกป่น	2 ชต
🌶️ น้ำปล่า	1 ถ้วย	🌶️ น้ำปลา	3 ชต
🌶️ ต้นหอมซอย	2 ต้น	🌶️ น้ำมะนาว	3 ชต
🌶️ ใบสะระแหน่	1 ต้น	🌶️ จ้าวคั่ว	2 ชต
🌶️ ผักชีฝรั่งซอย	1 ต้น	🌶️ น้ำตาล	2 ชช
🌶️ หอมแดงซอย	4 กลีบ	🌶️ พริกแห้ง	เล็กน้อย

ลาบແຄບหมู

ส่วนผสม



	น้ำมะนาว	4 ชต
	น้ำปลา	3 ชต
	น้ำพริกเผา	2 ชช
	ใบมะกรูดซอย	4 ใบ
	ตะไคร้ซอย	1 ชต
	หอมแดงหั่น	1 ถต
	ใบสาระแหน่	2 ชต
	พริกป่น	2 ชช
	ข้าวคั่ว	2 ชช
	ແຄບหมู	ตามชอบ

ขนมจีนน้ำเงี้ยว

ส่วนผสม



	ก๋วยเตี๋ยว	½ แฉลบ
	พริกแกงน้ำเงี้ยว	1 ชต
	มะเขือเทศ	4 ลูก
	หมูสับ	1 ถ้วย
	ชีโครงหมู	1 ถ้วย
	น้ำปลา	2 ชต
	เกลือ	เล็กน้อย
	น้ำซุป	550ml

“ โจ๊กหมูก้อน ”



ส่วนผสม

- | | | |
|---|------------|----------|
|  | ข้าวสวย | 2 ถ้วย |
|  | หมูสับ | 100 g |
|  | สามเกลอ | 1 ชต. |
|  | น้ำตาล | เล็กน้อย |
|  | ซอสฝาเขียว | 2 ชต. |

หมูทอดน้ำปลา

ส่วนผสม



- | | | |
|---|---------------------|----------|
|  | หมูสามชั้น | 480 g |
|  | น้ำปลา | 4 ชต |
|  | พริกไทยป่น | เล็กน้อย |
|  | ผงปรุงรส | เล็กน้อย |
|  | น้ำมะนาว | 5 ชต |
|  | ไข่ไก่ | 1 ฟอง |
|  | น้ำเย็น | |
|  | น้ำมันพืช สำหรับทอด | |
|  | น้ำส้มสายชู | 1 ชต |
|  | เกลือป่น | เล็กน้อย |

คอหมูย่าง



 เนื้อสันคอ	510 g	 ซีอิ๊วขาว	4 ชต
 น้ำมันหอย	3 ชต	 แตนงกวา	ตามชอบ
 เกลือ	3 ชช	 มะเขือเทศ	ตามชอบ
 น้ำผึ้ง	3 ชต		
 นมข้นจืด	1 ถ้วย		
 3 เกลอ	2 ชต		

คอหมูย่าง



ส่วนผสม

- | | |
|---|--------|
|  คอหมู | 1 ชิ้น |
|  พริกไทย | 1 ชต |
|  ลูกผักชี | 1 ชต |
|  กระเทียม | 1 ชต |
|  น้ำปลา | 2 ชต |
|  ผงกะหรี่ | 2 ชต |
|  น้ำตาลปีบ | ตามชอบ |

เมี่ยงหมูสามชั้นทอดน้ำปลา

ส่วนผสม

หมูสามชั้น

- ❤ หมูสามชั้น 800 g.
- ❤ แป้งทอดกรอบ 2 ถ้วย
- ❤ น้ำเปล่า 4 ชต.
- ❤ พริกไทย ตามชอบ
- ❤ น้ำปลา 3 ชต.
- ❤ ผงปรุงรส 2 ชช.

น้ำจิ้ม

- ❤ เกลือ เล็กน้อย
- ❤ น้ำมะนาว 2 ลูก
- ❤ น้ำปลา 2 ชต.
- ❤ น้ำตาล 3 ชช.
- ❤ กระเทียม 9 กลีบ
- ❤ พริก 1 กำมือ
- ❤ รากผักชี 3 ราก



หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

ส่วนผสม

- ❤ หมูสามชั้น 300 g
- ❤ น้ำตาล 1 ชช.
- ❤ พริกไทย 1 ชช.
- ❤ น้ำปลา 2 ชต.
- ❤ แป้งทอดกรอบ 1 ถ้วย



หมูทอดกระเทียม



ส่วนผสม

หมูสามชั้น	290 g
ซีอิ๊วขาว	2 ชต
ซอสหอยนางรม	2 ชต
พริกไทยป่น	1 ชช
กระเทียมสับ	1 ชต
แป้งทอดกรอบ	3 ชต
น้ำเย็น	3 ชต

หมูทอด เจียงฮาย



ส่วนผสม

-  หมูเนื้อแดง 500g
-  หมูสันนอก 200g
-  กระเทียมหมกสับใหญ่ 4 กลีบ
-  รากผักชี 3 ราก
-  พริกไทยขาวเม็ด 2 ชช
-  เกลือป่น 2 ชช
-  น้ำตาลทราย 2 ชช
-  ซีอิ๊วขาว 1 ½ ชต
-  ซอสปรุงรส 1 ½ ชต
-  แป้งข้าวเจ้า 6 ชต
-  แป้งสาลีอเนกประสงค์ 3 ชต
-  น้ำเย็น 1/3 ถ้วย
-  น้ำมันพืชสำหรับทอด

หมูทอด น้ำปลา



ส่วนผสม

-  หมูสามชั้น 1 kg
-  น้ำปลา 8 ชต
-  พริกไทยขาวป่น ตามชอบ
-  ไช้ไก่ 1 พอง
-  แป้งทอดกรอบ 15 ชต
-  น้ำเย็น
-  น้ำมันปาล์ม
-  น้ำส้มสายชู 1 ชต
-  เกลือป่น เล็กน้อย