



“ ไก่ต้มมันฝรั่ง ”



ส่วนผสม

	ปีกบนไก่	400 g
	มันฝรั่ง	3 หัว
	แครอท	1 หัว
	มะเขือเทศ	1 แผล
	ขึ้นฉ่าย	1 ต้น
	หอมหัวใหญ่	2 หัว
	เกลือ	1/4 ชช.
	ซีอิ๊วขาว	2 ชต.
	พริกไทยดำ	ตามชอบ
	คอนร้ชุปรสไก่	1 ก้อน

ข้าวผัดอเมริกัน

ส่วนผสม

■ น่องไก่	2 น่อง
■ ลูกเกดดำ	1 ชต
■ แครอท	2 ชต
■ เม็ดบัวลันเตา	2 ชต
■ เม็ดข้าวโพด	2 ชต
■ ไข่ดาว	1 ฟอง
■ ไข่กรอกทอด	ตามชอบ
■ หอมใหญ่สับ	ตามชอบ
■ กระเทียมสับ	1 ชต
■ เกลือ	1 ชช
■ พริกไทยป่น	1 ชช
■ เนยจืด	2 ชต
■ ซอสมะเขือเทศ	4 ชต
■ น้ำตาลทราย	1 ชต
■ ซีอิ๊วขาว	1 ชต
■ ข้าวหอมมะลิ	2 ถ้วย



น้ำยาไค้กะทิลูกชิ้นปลา

ส่วนผสม



	อกไก่	4 ชิ้น
	หอมแดง	1 กำมือ
	กระเทียม	
	กลีบใหญ่	15 เม็ด
	กระชาย	1 หัว
	กะปิ	2 ชต
	พริกชี้หมูแห้ง	20 เม็ด
	ตะไคร้	6 ต้น
	ใบมะกรูด	5 ใบ
	น้ำปลา	1 ถ้วย
	เกลือ	1 ชต
	น้ำตาลทราย	2 ชต
	รสดี	2 ชต
	กะทิสด	1 ถ้วยใหญ่

ข้าวหมกไก่

วัตถุดิบ

- ข้าว 1 ถต.
- สะโพกไก่ 4 ชิ้น
- เนยจืด 3 ชต.
- หอมแดงเจียว ตามชอบ
- นมข้นจืด 100 ml.
- เกลือ เล็กน้อย
- น้ำตาล 1 ชต.
- ผงทำข้าวหมกไก่
- น้ำเปล่า ½ ถต.



ข้าวมันไก่

วัตถุดิบ

- 🍲 ข้าว 1 ถต.
- 🍲 สะโพกไก่ 4 ชิ้น
- 🍲 น้ำมัน 2 ชต.
- 🍲 กระเทียมสับ 2 ชต.
- 🍲 จิงแค้น 4-5 ชิ้น
- 🍲 รากผักชี 1-2 ราก
- 🍲 เกลือ 1/2 ชต.
- 🍲 น้ำตาล 1 ชต.
- 🍲 น้ำสต็อกไก่ 300 ml



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

ไข่เจียว พระอาทิตย์

ส่วนผสม

- 🍗 ไก่ 3 ฟอง
- 🍗 ซอสปรุงรส 2 ชต
- 🍗 น้ำมัน 1 ถ้วย



ข้าวยำไก่แซ่บ

ส่วนผสม

🌿 พริกป่น	1 ชต
🌿 ข้าวคั่ว	1 ชต
🌿 น้ำตาลปีบ	1 ชต
🌿 น้ำมะนาว	2 ชต
🌿 น้ำปลา	2 ชต
🌿 หอมแดงซอย	ตามชอบ
🌿 ผักชีซอย	ตามชอบ
🌿 ต้นหอมซอย	ตามชอบ
🌿 ใบสะระแหน่	เล็กน้อย
🌿 น้ำเปล่า	1 ชต



ปีกไก่ทอดน้ำปลา

ส่วนผสม

- ❤️ ปีกไก่ 1 กก.
- ❤️ น้ำปลา 3 ชต.
- ❤️ น้ำตาลปีบ ตามชอบ
- ❤️ พริกไทย 2 ชช.
- ❤️ แป้งทอดกรอบ 1/4 ถ้วย



ไก่กรอบ KFC

วัตถุดิบ

	เนื้อไก่	800g
	น้ำตาล	1 ชต
	เกลือ	$\frac{1}{4}$ ชช
	กระเทียมบ่น	$\frac{1}{2}$ ชช
	พริกไทยบ่น	$\frac{1}{2}$ ชช
	พริกเกาหลี	$\frac{1}{2}$ ชช
	แป้งทอดกรอบ	1 ถต
	แป้งสาลี	
	วอนกประสงค์	$\frac{1}{4}$ ถต



ไก่บอนชวน

วัตถุดิบ

	ปีกไก่	500g
	แป้งข้าวโพด	4 ชต
	ซอสกระเทียม	2 ชต
	ซอสโคชูจัง	3 ชต
	ซอสปรุงรส	
	ผงเกลือ	2 ชต
	งิงสับ	2 ชต
	กระเทียมสับ	2 ชต
	น้ำผึ้ง	2 ชต
	น้ำส้มสายชู	1 ชต
	น้ำเปล่า	



ปีกไก่ทอดเกลือ

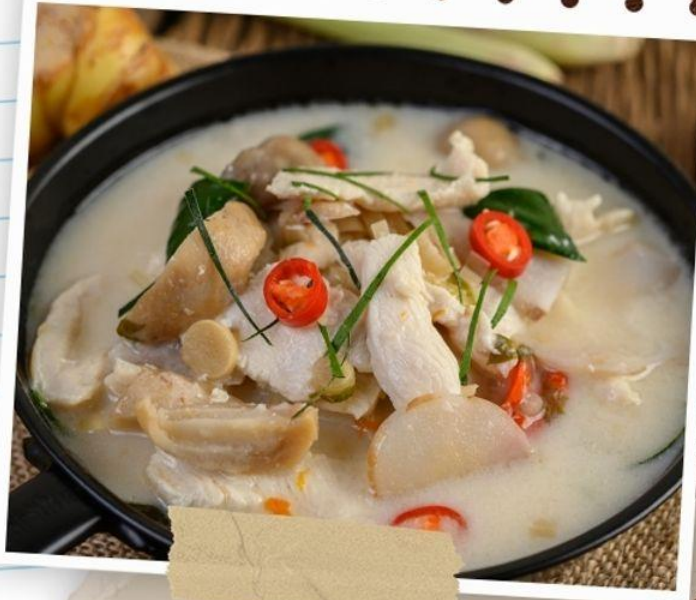


	ปีกไก่	510 g
	เกลือ	2 ชช
	ซอสปรุงรส	1 ชต
	ผงปรุงรส	2 ชต
	แป้งทอดกรอบ	1 ถต
	น้ำมันสำหรับทอด	

ต้มข่าไก่

ส่วนผสม

- 🔥 สะโพกไก่ 380g
- 🔥 เห็ดฟาง ตามชอบ
- 🔥 หัวกะทิ 280ml
- 🔥 หางกะทิ 480ml
- 🔥 ข่าอ่อนหั่นแฉลบ 5 แฉลบ
- 🔥 ตะไคร้หั่น 3 ต้น
- 🔥 ใบมะกรูด 5 ใบ
- 🔥 น้ำปลา 1 ชต
- 🔥 พริกแดง-เขียว ตามชอบ
- 🔥 มะนาว 1 ลูก



ปีกไก่ทอดเกลือ



ส่วนผสม

- ปีกไก่ ตามชอบ
- เกลือ 2 ชช
- ซอสปรุงรส 2 ชต
- ผงปรุงรส 2 ชช
- แป้งทอดกรอบ 1 ถ้วย

ข้าวผัดมาม่า



ส่วนผสม



บะหมี่

กึ่งสำเร็จรูป

1 ซอง



ข้าว

1 ถ้วย



ไข่ไก่

2 ฟอง



กระเทียมสับ

2 ชต



ต้นหอมซอย

1 ชต



น้ำมันพืชสำหรับผัด

ปีกไก่อบตั้มยำพริกเผา



ส่วนผสม

-  ปีกกลางไก่ 480 g
-  ซอสมะเขือเทศ 2 ถ้วย
-  น้ำพริกเผา
- ตั้มยำ 2 ชต
-  น้ำมันใน
- น้ำพริกเผา 2 ชต

เปิดพะโล้ ผัดต้นกระเทียม



ส่วนผสม

- ♥ เปิดพะโล้ 160g
- ♥ ต้นกระเทียมญี่ปุ่น 110g
- ♥ จิงแก่ (หั่นแฉ่น) 3 แฉ่น
- ♥ กระเทียมทุบ 3 กลีบ
- ♥ พริกขี้หนูทุบ 3 เม็ด
- ♥ น้ำซุป 4 ชต
- ♥ ซอสหอยนางรม 3 ชต
- ♥ ซอสปรุงรส 2 ชช
- ♥ น้ำตาลทราย 2 ชช
- ♥ แป้งมันว่องกง 1 ชช
- ♥ น้ำมันพืช 2 ชต
- ♥ เหล้าจีน 1/2 ชช

ลาบเป็ด



ส่วนผสม

♥ เนื้อเป็ด	300g
♥ พริก	2 ชช
♥ น้ำปลา	4 ชช
♥ มะนาว	3 ชช
♥ ต้นหอม	3 ต้น
♥ สะระแหน่	4 ต้น
♥ ผักชี	2 ต้น
♥ ข้าวคั่ว	4 ชช
♥ กระเทียม	3 กลีบ

เปิดพะโล้



ส่วนผสม

- ♥ เป็ด 1 ตัว
- ♥ น้ำตาลปีบ 1 ตต
- ♥ ผงพะโล้ 3 ชต
- ♥ ซีอิ๊วขาว 1 ตต
- ♥ ซีอิ๊วหวาน 1/2 ตต
- ♥ ซอสปรุงรส 1/3 ตต
- ♥ น้ำมันหอย 2 ตต
- ♥ เหล้าจีน 1/3 ตต
- ♥ รากผักชี 3 ราก
- ♥ พริกไทยดำ 1/4 ถ้วย
- ♥ โป๊ยกั๊ก 6 ดอก
- ♥ อบเชย 5 ก้าน
- ♥ ข่าแก่ 2 ชิ้น
- ♥ กระเทียม 1 หัว

แกงเขียวหวาน

ส่วนผสม



พริกแกง



เขียวหวาน

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