

ขนมปังชีสย่างกับไก่งวง Grilled Tuekey and Cheese Toast



ขนมปังชีสย่างกับไก่งวง Grilled Tuekey and Cheese Toast

ขนมปังชีสย่างกับไก่งวง Grilled Tuekey and Cheese Toast ไม่มีอะไรที่แสนสุขใจเกินไปกว่าการได้กินของอร่อยเด็ด ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน รสรินทร์ชวนทำเมนู ขนมปังชีสย่างกับไก่งวง ขนมปังชีสย่างกับไก่งวงอัดแน่นไปด้วยคุณภาพ อบจนเหลืองทองสวยงามน่ารับประทานเอาใจคนรัก ชีสชีสแน่นๆเต็มๆคำ ไก่งวงได้สุขภาพเนิ่นๆ นุ่มนุ่ม ท็อปด้วยมะเขือเทศฉ่ำๆมากคุณค่า เมนูโฮมเมดง่ายๆที่อร่อยล้ำหน้าตาดี รสชาติเหมือนเชฟมิชลินมาเสิร์ฟที่บ้านลองนี่กดู จะมีอะไรดีไปกว่านี้ เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำขนมปังชีสย่างกับไก่งวงกันค่ะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาค่ะดาวนโหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังชีสย่างกับไก่งวงกันเลยค่า

สูตรขนมปังชีสย่างกับไก่งวง

ขนมปังสไลซ์ 2 แผ่น

สูตรขนมปังชีสย่างกับไก่วง

เนื้อไก่วงสไลซ์ 1 แผ่น

เนยสด 1 ช้อนโต๊ะ

ชีสที่ละลายได้ดี เช่น อเมริกันชีส สวิสชีส เชดดาร์ชีส หรือกรูแยร์ชีส

มะเขือเทศสไลซ์ 1 ชิ้น

ผักหรือกึ่งสำหรับตกแต่ง

วิธีทำขนมปังชีสย่างกับไก่วง

ตั้งดวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ทาเนย 1 ด้านบนขนมปังทั้ง 2 แผ่น เตรียมไว้

วางคว่ำขนมปังแผ่นแรกให้ด้านที่ทาเนยลงในหม้อทอดไร้น้ำมัน วางชีส เนื้อไก่วง และมะเขือเทศ ลงไปประกบด้วยขนมปังอีก 1 แผ่น (ด้านที่ทาเนยอยู่ข้างบน)

เปิดเครื่อง ใช้อุณหภูมิประมาณ 360 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 3-5 นาที เพื่อละลายชีส

กลับด้านขนมปังและเพิ่มอุณหภูมิเป็น 380 องศาฟาเรนไฮต์ ทอดต่ออีกประมาณ 5 นาที หรือจนกว่าขนมปังจะกรอบตามที่ต้องการ

นำออกจากหม้อทอดไร้น้ำมัน ตัดแบ่งและตกแต่งด้วยผักหรือกึ่ง พร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Dished จาก <https://www.youtube.com/watch?v=cPzHFY9xWxg>

วัตถุดิบขนมปังชีสย่างกับไก่วง

bread

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

butter

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

cheddar

เชดดาร์ชีส (Cheddar cheese) เป็นชีสที่แข็ง รสชาติออกเค็มนิดๆ เชดดาร์ชีส เป็นชีสที่ไม่ยืดเมื่อโดนความร้อน นิยมใช้กับแซนวิช หรือ แฮมเบอร์เกอร์ มีต้นกำเนิดจากเมืองเชดดาร์ ประเทศอังกฤษ ทำมาจากนํ้านมวัว โดยผ่านกระบวนการบ่มตั้งแต่ 2 เดือน ถึง 2 ปี จนกลายเป็นเนยแข็ง มีเนื้อสัมผัสที่แข็ง ปกติจะมีสีขาวออกเหลือง ถ้าเป็นสีส้มจะมีการเติมสารบางอย่างลงไป มีรสชาติเค็ม ไม่มีความยืดเมื่อโดนความร้อน

cheese

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

tomato

มะเขือเทศ (Tomato) นอกจากจะเป็นผลไม้ที่นิยมรับประทานกันมากที่สุดในโลกแล้ว ประโยชน์ของมะเขือเทศยังมีอยู่มากมาย เพราะอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น วิตามินซี วิตามินเอ วิตามินเค วิตามินพี วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 ธาตุแคลเซียม ธาตุฟอสฟอรัส และธาตุเหล็ก โดยมะเขือเทศขนาดปานกลางนั้นจะมีปริมาณของวิตามินซีครึ่งหนึ่งของส้มโอทั้งลูก และมะเขือเทศหนึ่งผลมีปริมาณวิตามินเอที่ร่างกายต้องการจำนวน 1 ใน 3 ของวิตามินเอที่ร่างกายต้องการต่อวันเลยทีเดียว





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)