

**Battle Chefs**  
**THAIFEX 2011**  
**28-May-11**



**Competition Class Description**

**Italian Pasta Contest**

**Competitor Code Number**

**E1-18**

**Menu Name**

**พาสต้าไข่พะโล้**

**Recipe / Portion for**

**1 person**

Qty.	Unit	Ingredients	Method of Preparation
		ส่วนประกอบ เส้นพาสต้า	ต้มเส้นพาสต้า
150 กรัม	2	เส้นพาสต้า Barilla	-นำเส้นไปต้มจนสุก
3กรัม	1	น้ำมันมะกอก	
			น้ำพะโล้
		ส่วนประกอบ พะโล้	-ใส่น้ำมันพืชในกระทะไฟกลาง บุกกระเทียม
6ฟอง	1	ไข่ไก่	พริกไทย รากผักชี ใส่ในกระทะผัดให้เข้ากัน
3ขีด	1	หมูสันใน	-ใส่หมูลงในกระทะ
8กลีบ	1	กระเทียมไทย	-ใส่น้ำตาลปีปลงผัดให้หอม แล้วใส่น้ำปลา
5กรัม	1	พริกไทยดำ	ซีอิ้วรอนน้ำตาลเป็นคาราเมล ใส่ซีอิ้วดำ
10กรัม	1	รากผักชี	-ผัดจนสีของน้ำตาลเข้ากันหมู
2ดอก	1	โป๊ยกั๊ก	-ใส่น้ำ แล้วคนให้เข้ากัน
1แท่ง	1	ชินนามอน ประมาณ2นิ้ว	-ใส่ชินนามอน และโป๊ยกั๊ก
10กรัม	1	น้ำตาลปีบแท้	-คนให้เข้ากัน
5กรัม	1	ซีอิ้วขาว	
5กรัม	1	น้ำปลา	เส้นพาสต้า
5กรัม	1	ซีอิ้วดำ	-บดไข่แดงที่ต้มสุก ใส่น้ำพะโล้
3กรัม	1	น้ำมันพืช	-ชอยพริกชี้ฟ้า และผักชี
1/2 ลิตร	1	น้ำ	-นำเส้นพาสต้าลงไปคลุกให้เข้ากัน

		ส่วนประกอบ ตกแต่ง	
5กรัม	1	พริกชี้ฟ้าสีแดง	
5กรัม	1	ผักชี	

