

# การสมัคร WASHOKU WORLD CHALLENGE ครั้งที่ 6 (แบบฟอร์มสูตรอาหาร)

ชื่อ: Taro Nihon

ร้านอาหารที่ผู้สมัครทำงานอยู่: Kappo Nihon Taro

※ ผู้จัดการแข่งขันจะไม่เปิดเผยชื่อผู้สมัครและร้านอาหารแก่คณะกรรมการตัดสิน

โจทย์ข้อที่ 1 NIMONOWAN (นิโมนอวัง) ที่เข้ากับริ้ม UMAMI (อูมามิ) และ IRODORI (อิโรโดริ)

① ชื่ออาหาร :

NIMONOWAN (นิโมนอวัง)

② ความน่าสนใจของอาหารจานนี้ (ไม่เกิน 4 บรรทัด หรือราว 150 คำ) :

โปรดระบุแนวคิดของสูตรอาหารนี้ หรือระบุถึงสิ่งที่ต้องการสื่อโดยเกี่ยวข้องกับริ้ม “UMAMI (อูมามิ)”, “IRODORI (อิโรโดริ)” (ไม่เกิน 4 บรรทัด หรือราว 150 คำ)

③ สูตร วัตถุดิบ และเครื่องปรุงรส (สำหรับ 5 ที่) :

※ โปรดระบุปริมาณของวัตถุดิบ (น้ำหนัก/ปริมาณ) ด้วยวิธีที่เข้าใจง่าย

※ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ระบุถึงเครื่องปรุงรสทุกชนิดแล้ว ไม่ว่าจะใช้ปริมาณมากหรือน้อยเพียงใด ทั้งนี้ผู้สมัครไม่จำเป็นต้องระบุถึงสัดส่วนของเครื่องปรุงรส

※ โปรดใช้น้ำซุปลาดashi ทำจากรายคมบุและปลาโอแห้งขูดฝอยในการทำซุปลี

※ โปรดเขียนสูตรอาหารให้ชัดเจนและเข้าใจง่ายที่สุดเท่าที่จะทำได้

กุ้งแช่แข็ง	5	ตัว
เนื้อปลาบด	150	กรัม
ไข่ขาว	1/2	ฟอง
ยอดอ่อนดอกมัสตาร์ด	5	ท่อน
เห็ดหอมแห้ง	5	ดอก
แครอท	50	กรัม
ยอดใบสนโซ (พริกไทยญี่ปุ่น)	10	ใบ
สาหร่ายคมบุ	30	กรัม
คัตสึโอบูชิ (ปลาโอแห้งขูดฝอย)	30	กรัม

[ซุปล]

น้ำซุปลาดashi น้ำแรก ●● มิลลิลิตร

RECIPE NUMBER : XXXXX

## การสมัคร WASHOKU WORLD CHALLENGE ครั้งที่ 6 (แบบฟอร์มสูตรอาหาร)

อุซุกุจิโซยุ (โซยุสีอ่อน) ● ช้อนโต๊ะ

เกลือ ● กรัม

[เครื่องหมักยอต่ออ่อนดอกมัสตาร์ด]

น้ำซุปรดาชิน้ำแรก ●● มิลลิลิตร

อุซุกุจิโซยุ (โซยุสีอ่อน) ● ช้อนโต๊ะ

เกลือ ● กรัม

[น้ำซุปรดาชิจากสาหร่ายคอมบุ]

สาหร่ายคอมบุ ● กรัม

น้ำ ● มิลลิลิตร

### ③ วิธีการปรุง :

[ปรุงน้ำซุปรดาชิน้ำแรก]

- 1) ใส่สาหร่ายคอมบุลงในน้ำและต้มที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ค่อย ๆ หนีไฟลงและคงอุณหภูมิของน้ำให้คงที่เป็นเวลา 1 ชั่วโมง จากนั้นเร่งไฟ และนำสาหร่ายคอมบุออกก่อนน้ำเดือด เติมฮานาคัตสึโอะ (ปลาโอแห้งขูดฝอยบาง ๆ) จากนั้นกรองน้ำซุปรดาชิอีกครั้ง จะได้น้ำซุปรดาชิน้ำแรก

[การเตรียมกุ้ง]

- 2) แกะเปลือกกุ้ง ตึงเส้นลำไส้กลางตัวกุ้งออก ล้างด้วยน้ำ และซับน้ำให้แห้ง จากนั้นสับให้ละเอียดโดยใช้ตะเบาะใบโจ (มีดสำหรับหั่นปลาแบบญี่ปุ่น)

[การเตรียมเห็ดหอมแห้ง]

- 3) ตัดส่วนปลายของก้านเห็ดหอมทิ้งไปและต้มเพียงเล็กน้อยในซุปรดาชิ

[การเตรียมแครอท]

- 4) หั่นแครอทให้เป็นเส้น ๆ นำไปลวกในน้ำซุปรดาชิ และแช่แครอทไว้ในซุปรดาชิ

RECIPE NUMBER : XXXXX

## การสมัคร WASHOKU WORLD CHALLENGE ครั้งที่ 6 (แบบฟอร์มสูตรอาหาร)

[การเตรียมยอดอ่อนดอกมัสตาร์ด]

- 5) หั่นยอดอ่อนดอกมัสตาร์ดให้มีขนาดเท่า ๆ กัน นำไปต้มในน้ำเกลือ จากนั้นล้างด้วยน้ำเย็น และแช่ไว้ในชุปดาชิ

[การเตรียมเนื้อปลาบด]

- 6) บดเนื้อปลาบดในครกแบบญี่ปุ่นให้ละเอียด จากนั้นเติมไข่ขาวและชุปดาชิจนเนื้อนุ่มพอดี เพิ่มรสชาติโดยใช้อุซุทซูกุจิโชยุ (โชยุสีอ่อน) จากนั้นใส่กุ้งสับจากข้อ 2) และคลุกเคล้าให้เข้ากันโดยใช้ใบพายยาง เพื่อเตรียมเนื้อลูกชิ้น

[การปรุงขั้นตอนสุดท้ายและตกแต่ง]

- 7) ปั้นเนื้อลูกชิ้นให้เป็นรูปวงรีโดยใช้มือและช้อนช่วย หย่อนลูกชิ้นลงไปในน้ำชุปดาชิที่มีรสเค็มปรุงจากสาหร่ายคอมบุ จากนั้นต้มจนสุก
- 8) อุ้มน้ำชุปดาชิในข้อ 1) ปรุงรสด้วยเกลือและอุซุทซูกุจิโชยุ (โชยุสีอ่อน) เพื่อทำชุป
- 9) จัดเรียงลูกชิ้นกุ้ง ยอดอ่อนดอกมัสตาร์ด เห็ดหอม และแครอททงซาม ราดชุป และตกแต่งด้วยยอดใบคันโซ (พริกไทยญี่ปุ่น) ไม้दानบน

### ④ ภาพของอาหาร (สามารถแนบมากกว่า 1 ภาพได้)



โจทย์ข้อที่ 2 อาหารเรียกน้ำย่อยหลากหลายชนิดแบบญี่ปุ่น 5 รายการ 1 เซ็ต ซึ่งเข้ากับธีม UMAMI และ IRODORI

① ชื่ออาหาร :

RECIPE NUMBER : XXXXX

1. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
2. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
3. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
4. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
5. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

⑤ ②ภาพของอาหาร (สามารถแนบมากกว่า 1 ภาพได้) :

