



CHEF TABLE RECIPE

by Chef Pam

คำนำ

“Chef Table” ทำให้แปลกันแบบตรงตัวคงหมายถึง “โต๊ะของเชฟ” ซึ่งภาพโดยรวมแล้วก็หมายถึงอาหารต่าง ๆ ที่เชฟเสิร์ฟให้กับโต๊ะอาหาร โดยขณะปฐมนั้นมีการพูดคุยระหว่างลูกค้า เพื่อบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาของวัตถุดิบนั้น ๆ รวมถึงลูกค้าก็จะได้เห็นการปรุงอาหารกันเลย ซึ่งอาหารแต่ละชนิดที่จัดเสิร์ฟนั้นจะเป็นอาหารที่ตามใจเชฟ ไม่ใช่ตามใจลูกค้าอย่างที่เคยเป็นมา

ในหนังสือเล่มนี้เป็นการรวมเมนูอาหารสไตล์ Chef Table เต็มรูปแบบ จากฝีมือของ คุณพิชญ์ อุทรธรรม (เชฟพิชญ์) ที่ปรึกษาร้านอาหารและผู้เชี่ยวชาญอาหารยุโรป การันตีด้วยรางวัลทั้งระดับเอเชียและระดับโลก เจ้าของธุรกิจเชฟส่วนตัวชื่อว่า The Table by Chef Pam และกรรมการจาก Top Chef ทั้ง 3 Season โดยครั้งนี้เชฟพิชญ์โชว์ 20 เมนูอาหารอร่อยหลายสไตล์ ทั้งอาหารไทย อาหารฝรั่ง รวมไปถึงขนมหวาน ที่จัดสรรได้ลงตัว ด้วยการนำ Philips Smart AirFryer หม้อทอด AI มาเป็นพวดยังตั้งแต่ต้นจนจบ เชื่อว่าคุณอาจจะลิ้มการทำอาหารแบบเดิม ๆ ไปเลยก็ได้ เมื่อได้ลองปรุงเมนูอาหารจาก Philips Smart AirFryer XXL และ Philips AirFryer XXL



Contents

Beef and Roasted Brussels Sprouts	10
Beef Oyster Sauce	12
Braised Chicken Thighs	14
Coriander Chicken	16
Crab Cake and Finger Lime	18
Crispy Garlic Shrimp	20
Fried Bread with Minced Pork Spread	22
Grilled Chicken Wings	24
Parmesan Crusted Cauliflower	26
Pork Balls and Saffron Risotto	28



Contents

Salt Dry Duck Breast	30
Snow Fish with Soy Sauce	32
Thai Grilled Pork Neck with Spicy Dipping Sauce	34
Apple Turnover	36
Basil Bread and Herb Butter	38
Chocolate Fudge	40
Chocolate Fondant	42
Creamy and Crunchy Kale Salad	44
Lemon Cake	46
Prune Bread	48





Philips 5

PICHAYA UTHARNTHARM (CHEF PAM)

- Owner of Catering “The X Project”
 - Owner Chef of “The Table” and “Smoked”
 - Youtube channel “Inside Chef Pam’s Kitchen”
 - Judge on Top Chef Thailand season 1-3
 - Among 30 Under 30 by Forbes Asia
 - Judge on Top Chef Thailand
 - Winner of Asia Cooking Contest held by Disiples Escoffier Association
 - 2nd Place of The World Cooking Contest held by Disiples Escoffier Association
 - Worked at 3 Michelin Star Restaurant (NOW 2) in NYC
 - Graduated from The Culinary Institute of America
-



ทอดอย่างไรให้กรอบอร่อยและดีต่อสุขภาพ

หลักของการทำอาหารให้สุกมีหลายวิธี ถ้าเป็นในยุคก่อนการปรุงอาหารนั้นจะมีแค่การบึ่งย่าง และต้ม จนกระทั่งเริ่มมีการผลิตอุปกรณ์การทำอาหารด้วยโลหะ เราจึงรู้จักวิธีการทอด และทอด ด้วยการใช้กระทะ ซึ่งทั้ง 2 วิธีนี้จะทำให้อาหารสุกได้ ยผ่านตัวแปรคือ น้ำมันพืช หรือไขมันสัตว์ โดยใช้อุณหภูมิในช่วง 170-210 องศาเซลเซียส

การทอดอาหารจำแนกออกเป็น 2 วิธีใหญ่ ๆ คือ การทอดโดยใช้ไขมันน้อย (pan frying) เป็นการทอดโดยใช้ไขมันหรือไขมันปริมาณเล็กน้อย เพียงเพื่อให้อาหารติดภาชนะทอด กระทะที่ใช้ทอดเป็นกระทะก้นตื้น (skillet) ระหว่างการทอดอาจมีการกลับด้านเพื่อให้อาหารสุกทั่วถึง เพื่อให้ได้กลิ่นรสที่ต้องการ เช่น การทอดเนื้อสัตว์ แอมเบอร์เกอร์ ไช้ดาว เบคอน เป็นต้น อีกประเภทหนึ่งคือ การทอดโดยใช้ไขมันมากหรือน้ำมันท่วม (deep fat frying) เป็นการทอดที่ใช้ไขมันปริมาณมาก โดยอาหารจมอยู่ในภาชนะที่บรรจุน้ำมัน เกิดลักษณะผิวหน้าที่แห้ง กรอบ เป็นเปลือกสีน้ำตาล ซึ่งสามารถใช้กับอาหารได้เกือบทุกชนิด โดยมีข้อแม้ว่าวัตถุดิบเหล่านั้นต้องไม่มีปริมาณของน้ำมากเกินไป

หลักของการทอดอาหารก็เหมือนมีน้ำมันเป็นตัวกลางถ่ายเทความร้อน จนถึงอุณหภูมิที่พอเหมาะ (170 องศาเซลเซียส) น้ำที่อยู่ภายในอาหารจะเดือด และระเหยออกสู่ภายนอก ทำให้ความชื้นของอาหารลดลง ส่งผลให้อาหารแห้งกรอบ นอกจากนั้นน้ำมันที่ใช้ทอดก็จะถูกดูดซับเข้ามาในตัวอาหาร ส่งผลให้อาหารทอดนั้นมีน้ำมันมากกว่าอาหารชนิดอื่น ๆ ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพในอนาคต





ส่วนเทคนิคการทอดอาหารไม่ให้อมน้ำมันนั้นก็มีหลายวิธี อาทิ การทอดโดยการใช้ไฟแรง รวมไปถึงการทอดโดยใช้น้ำส้มสายชูลงไปในน้ำมันขณะทอด ซึ่งเป็นวิธีที่นิยมใช้กันมากในกลุ่มแม่บ้าน และร้านอาหาร เริ่มต้นด้วยการ ตั้งกระทะ เปิดไฟ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ ใช้ตะหลิวเกลี่ยให้น้ำส้มสายชูทั่วกระทะ รอให้น้ำส้มสายชูเดือดจนระเหยแห้งไปในกระทะ จากนั้นใส่น้ำมันสำหรับทอดลงไป ปรับไฟแรง รอให้น้ำมันร้อนได้ที่ จึงใส่อาหารสำหรับทอดลงไป เมื่อทอดเสร็จเรียบร้อย นำขึ้นพักบนตะแกรง เท่านั้นก็ได้อาหารทอดที่ไม่อมน้ำมันแล้ว

แต่วิธีที่ง่ายกว่านั้นก็คือ การใช้ Philips Smart AirFryer หม้อทอด AI ที่สามารถปรับอุณหภูมิและเวลาทำอาหารเองได้ ทอดโดยไม่ต้องใส่น้ำมันแค่ครึ่งเดียวทอด อบ ย่าง และเบเกอรี่ ให้การทำอาหารเป็นเรื่องง่าย ๆ เหมือนมีเชฟมาทำอาหารให้ทานที่บ้านทุกวัน





Beef and Roasted Brussels Sprouts

ส่วนผสม

เนื้อวัวส่วนสันใน	2	ชิ้น
กะหล่ำดาวผ่าครึ่ง	7	หัว
โรสแมรี่สด ใบโทมัสด		
พริกไทยดำบดหยาบ		เกลือป่นหยาบเล็กน้อย
น้ำมันมะกอก		
น้ำเปล่า		
น้ำเย็น		

ส่วนผสมซอส Chimichurri

พาร์สลีย์	10	กรัม
กระเทียม	20	กรัม
น้ำส้มสายชูไวน์แดง	35	กรัม
น้ำมันมะกอก	55	กรัม
น้ำมันพืช	35	กรัม
เกลือป่นหยาบ	1/4	ช้อนชา

วิธีทำ

1. โรยเกลือป่น พริกไทยดำบดลงบนเนื้อวัว ทำให้ทั่ว พักไว้
2. ใส่กะหล่ำดาวลงในน้ำเดือดพอสุก ตักขึ้นแช่ในน้ำเย็นสักครู่ ตักใส่ลงในภาชนะ ใส่น้ำมันมะกอก โรยเกลือป่น พริกไทยดำบดเล็กน้อย คลุกเคล้าจนเข้ากันดี
3. ใส่โรสแมรี่ ใบโทมัส และเนื้อวัวลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที พอครบเวลาเปิดออก
4. วางตะแกรง แล้ววางกะหล่ำดาวข้อที่ 2 อบต่ออีก 10 นาที ยกออก
5. จัดเนื้อวัวอย่าง กะหล่ำดาวลงในภาชนะ จัดเสิร์ฟพร้อมซอส Chimichurri

วิธีทำซอส Chimichurri

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่องปั่น ปั่นจนละเอียด จึงนำไปใช้



160 c



10 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Beef Oyster Sauce

ส่วนผสม

เนื้อวัวหั่นชิ้น	200	กรัม
รากผักชี กระเทียม		
พริกไทยโขลกรวมกัน	10	กรัม
ข้าสับละเอียด	5	กรัม
พริกไทยดำบดหยาบ	1/4	ช้อนชา
ซอสหอยนางรม	20	กรัม
ซีอิ๊วขาว	10	กรัม
น้ำตาลทราย	5	กรัม
ต้นหอมซอยสำหรับโรย		
ผักชีสำหรับโรย		
ข้าวสวย		
พริกชี้ฟ้าสีแดงซอยเส้นสำหรับโรย		
แตงกวาหั่นชิ้น		
กระเทียมเจียวสำหรับโรย		

วิธีทำ

1. ใส่เนื้อวัว รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลก ข้าสับ พริกไทยดำลงในอ่างผสม
2. ปั่นรวมด้วยซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย คลุกเคล้าจนเข้ากันดี หมักไว้ประมาณ 10 นาที
3. ใส่เนื้อวัวลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออก
4. ตักเนื้อน้ำมันหอยใส่จานบน:พร้อมข้าวสวย วางด้านข้างด้วยแตงกวา โรยกระเทียมเจียว ต้นหอม ผักชี พริกชี้ฟ้า จัดเสิร์ฟ



170 c



10 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Braised Chicken Thighs

ส่วนผสม

สะโพกไก่ติดหนัง	2	ชิ้น
ซีอิ๊วขาว	20	กรัม
ซอสหอยนางรม	20	กรัม
น้ำผึ้ง	20	กรัม
เหล้าจีน	20	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
รากผักชี	10	กรัม
ขิงแก่หั่นชิ้น	10	กรัม
น้ำซุไก่	250	กรัม

พริกหวานตุงอ่อนงัดลวกสุก

มะเขือขี้ลวกสุก

กระเทียมเจียว

แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์

วิธีทำ

1. ใส่ซีอิ๊วขาว เหล้าจีน ซอสหอยนางรม และน้ำผึ้งลงในหม้อบนความร้อน พลิกคนให้เข้ากัน
2. ใส่สะโพกไก่ติดหนัง ขิง กระเทียม รากผักชี คนพอเข้ากัน
3. เติมน้ำซุไก่ คนให้เข้ากันอีกครั้ง ปิดด้วยแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ ยกใส่ลงใน**หม้อทอดฟิลิปส์ AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 45 นาที -1 ชั่วโมง ยกออก
4. ตักไก่ตุนใส่ภาชนะพร้อมมะเขือขี้ พริกหวานตุง โรยกระเทียมเจียว จัดเสิร์ฟ



180 c



45 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Coriander Chicken

ส่วนผสม

สะโพกไก่ติดหนัง	2	ชิ้น
รากผักชีซอย	20	กรัม
ลูกผักชีคั่ว	10	กรัม
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ซีอิ๊วขาว	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
ซอสหอยนางรม	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำพริก	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
พริกสด เช่น แตงกวา พริกาดหอม กะหล่ำปลี		

ส่วนผสมน้ำจิ้มแจ่ว

น้ำมันงาเปี้ยก	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปึก	2 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
พริกป่น	2	ช้อนชา
ข้าวคั่วป่น	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชี ลูกผักชี เกลือป่นรวมกันให้ละเอียด
2. ใส่เครื่องที่โขลก ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำพริก พริกไทยป่น ลงในภาชนะ คนให้เข้ากัน
3. ใส่สะโพกไก่ คลุกเคล้าจนเข้ากันดี หมักไว้ประมาณ 30 นาที
4. ใส่สะโพกไก่ลงใน**หม้อทอดฟิลิปส์ AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที เปิดออกมาด้วย ซอสที่เคลือจากการหมัก อย่างต่ออีก 5 นาที ยกออก
5. จัดใส่จานใส่ผักเช่นเสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มแจ่ว และพริกสด

วิธีทำน้ำจิ้มแจ่ว

1. ใส่ น้ำมันงาเปี้ยก น้ำตาลปึก น้ำปลาลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือด สักครู่ ยกลง
2. ใส่พริกป่น ข้าวคั่วป่น คนให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น ตักใส่ภาชนะ



170 c



10 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Crab Cake and Finger Lime

ส่วนผสม

เนื้อปู	200	กรัม
พาร์สลีย์สับ	5	กรัม
ต้นหอมซอย	5	กรัม
มายองเนส	100	กรัม
เกล็ดขนมปัง	30	กรัม
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
พริกไทยดำบดหยาบ	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่ตีพอแตก	2	ฟอง
เนื้อส้มชันคัสคลุกต้นหอมซอย		
ซอสส้มสำหรับตกแต่ง		
เบบี๋คอสนาบลงในกระทะสำหรับตกแต่ง		
เกล็ดขนมปังสำหรับคลุก		
น้ำมันมะกอกสำหรับพรม		
พิมพ์วงกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 1/2 นิ้ว		

วิธีทำ

1. ใส่เนื้อปู เกล็ดขนมปัง มายองเนส เกลือป่น พริกไทยดำ ต้นหอม และพาร์สลีย์ลงในอ่างผสม คลุกเคล้าพอเข้ากันดี
2. ตักส่วนผสมใส่พิมพ์วงกลม กดให้แน่น นำเข้าช่องแช่แข็ง ประมาณ 6-12 ชั่วโมง หรือจนแข็ง
3. นำส่วนผสมที่ได้ลงชุบไข่ไก่ แล้วคลุกกับเกล็ดขนมปังจนทั่ว พรมด้วย น้ำมันมะกอกเล็กน้อย
4. วางเรียงลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 12 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออก
5. วาง Crab Cake ลงบนเนื้อส้มชันคัส ตกแต่งด้วยซอสส้ม เบบี๋คอส ให้สวยงาม จัดเสิร์ฟ



170 c



12 min



2 server

Scan วิธีทำ





Crispy Garlic Shrimp

ส่วนผสม

กุ้งสด	10	ตัว
พริกป่น	1	ช้อนชา
น้ำมันมะกอก	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
กระเทียมซอยบาง	15	กรัม
น้ำมันมะกอกแบบสเปรย์		
พาร์สลีย์สับสำหรับตกแต่ง		

วิธีทำ

1. ใส่กระเทียมซอยลงในน้ำมันมะกอก ผัดน้ำมันมะกอกพอทั่ว
2. ใส่ลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เวลา 7 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออก
3. ใส่กุ้งสด เกลือป่น พริกป่น และน้ำมันมะกอกลงในอ่างผสม คลุกเคล้าให้เข้ากันดี ปิดด้วยน้ำมันมะกอกให้สนิท
4. ใส่ลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 20 นาที หรือจนสุก ยกออก
5. ตักกุ้งใส่จาน โรยกระเทียม ตกแต่งด้วยพาร์สลีย์ จัดเสิร์ฟ



180 c



20 min



2 server

Scan ดูวิธีทำ





Fried Bread with Minced Pork Spread

ส่วนผสม

หมูสับ	200	กรัม
รากผักชี กระเทียม		
พริกไทยโขลกรวมกัน	10	กรัม
ต้นหอมซอย	15	กรัม
กระเทียมสับ	10	กรัม
ซีอิ๊วขาว	5	กรัม
น้ำปลา	5	กรัม
น้ำตาลทราย	1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
ขนมปังหั่นชิ้นสามเหลี่ยม	15	ชิ้น

ส่วนผสมอาจา

น้ำส้มสายชู	1	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1 1/4	ถ้วยตวง
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นแฉ่น		แตงกวาหั่นชิ้น

วิธีทำ

1. ใส่หมูสับ รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด ต้นหอม และกระเทียมลงในอ่างผสม
2. ปูรอสด้วยซีอิ๊วขาว น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกไทยป่น คลุกเคล้าจนเข้ากันดี
3. นำส่วนผสมหมูสับทาบนขนมปัง วางเรียงลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออก
4. จัดขนมปังหน้าหมูใส่ภาชนะ เสิร์ฟพร้อมอาจา

วิธีทำอาจา

1. ใส่ส่วนผสมน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่นลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟจนส่วนผสมละลายเดือดสักครู่ ยกลงพักไว้ให้เย็นสนิท
2. ใส่แตงกวา พริกชี้ฟ้า ลงในภาชนะ ราดน้ำอาจา จัดเสิร์ฟ



170 c



10 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Grilled Chicken Wings

ส่วนผสม

ปีกกลางไก่	10	ชิ้น
น้ำพิ้ง	30	กรัม
น้ำส้มสายชู	20	กรัม
ซีอิ๊วขาว	30	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	20	กรัม
พริกป่น	1/2	ช้อนชา
พริกกระเทียม	1/2	ช้อนชา
พริกป่น	1/2	ช้อนชา
ไทม์ออริกาน	1	ช้อนชา
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
เนยสดชนิดจืด	50	กรัม

วิธีทำ

1. ใส่น้ำพิ้ง น้ำส้มสายชู ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทรายแดง พริกป่น พริกกระเทียม พริกป่น ไทม์ ออริกาน เกลือป่น และเนยสดลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟ คนจนละลายและดีด ยกลงพักไว้
2. ใส่น้ำพิ้ง และส่วนผสมข้อที่ 1 ลงในอ่างผสม คลุกเคล้าจนเข้ากันดี หมักไว้ประมาณ 10 นาที
3. เรียงปีกไก่ลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที เปิดออกมาทาด้วยซอสที่เหลือจากการหมักจนทั่ว นำเข้าทอดอีก 3 นาทีหรือจนสุกเหลือง ยกออก จัดใส่ถาดเสิร์ฟ



170 c



10 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Parmesan Crusted Cauliflower

ส่วนผสม

ดอกกะหล่ำหั่นชิ้น	500	กรัม
เกล็ดขนมปัง	200	กรัม
พาร์มีซานชีส	40	กรัม
พวกระเทียม	2	ช้อนชา
พวปาปริก้า	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	3	ฟอง
วิปปิ้งครีมชนิดจืด	120	กรัม
เกลือ่นหยานเล็กน้อย		
น้ำมันมะกอกสำหรับพรม		
โตวเหมี่ยวสำหรับตากแห้ง		

วิธีทำ

1. หั่นดอกกะหล่ำเป็นชิ้น เตรียมไว้
2. ใส่เกล็ดขนมปัง พาร์มีซานชีส พวกระเทียม พวปาปริก้า และเกลือ่นลงในภาชนะคนให้เข้ากันดี
3. ตีไข่ไก่พอแตก ใส่วิปปิ้งครีม ตีพอเข้ากันดี จากนั้นนำดอกกะหล่ำลงชุบไข่ และคลุกลงในส่วนผสมข้อที่ 2 พอทั่ว
4. ใส่ดอกกะหล่ำลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** พรมด้วยน้ำมันมะกอกจนทั่ว ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออกจัดใส่ภาชนะ ตกแต่งด้วยโตวเหมี่ยว จัดเสิร์ฟ



170 c



10 min



2 server

Scan ดูวิธีทำ





Pork Balls and Saffron Risotto

ส่วนผสม

หมูบด	250	กรัม
หอมหัวใหญ่สับ	20	กรัม
กระเทียมสับ	20	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
ไก่หมอบแห้ง	1/2	ช้อนชา
พาร์มีซานชีส	10	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
ขนมปังหั่นชิ้นเล็ก	25	กรัม
นมสด	50	กรัม

ในแบบที่เครื่อสำหรับทำ

ส่วนผสมริซอตโต

ข้าวญี่ปุ่น	100	กรัม
หอมหัวใหญ่สับ	20	กรัม
น้ำมันมะกอก	10	กรัม
พาร์มีซานชีส	20	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	20	กรัม
น้ำซุ๊ปไก่	2 1/2	ถ้วยตวง
พริกไทยดำหยาบ		เกลือป่นหยาบเล็กน้อย

วิธีทำ

1. ใส่หมูบดลงในหม้อคนหมูบดให้เข้ากัน พักไว้
2. ใส่หอมหัวใหญ่ กระเทียม ไข่ไก่ ไก่หมอบแห้ง พาร์มีซานชีส แป้งสาลี เกลือป่นและขนมปังที่แช่น้ำในอ่างผสม คลุกเคล้าจนเข้ากันดี
3. ปั้นหมูเป็นก้อนกลม เรียงใส่ถาดวางลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนสุก ยกออก
4. ตักริซอตโตใส่ภาชนะวางหมูที่อบไว้ด้านบน ตกแต่งด้วยใบเบบี๋เครื่อจัดเสิร์ฟ

วิธีทำริซอตโต

1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันมะกอกพอร้อน ใส่หอมหัวใหญ่ลงผัดจนสุก
2. ใส่ข้าวญี่ปุ่นลงผัด ค่อย ๆ เติมน้ำซุ๊ปไก่ลงไปผัดทีละน้อย จนข้าวเริ่มสุก
3. ใส่พาร์มีซานชีส เนยสด เกลือป่น และพริกไทยดำ ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง ยกลง



180 c



10 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Salt Dry Duck Breast

ส่วนผสม

อกเป็ด	1	อก
เกลือป่นหยาบ	1	ช้อนชา
บัตชีลามิกซอสสำเร็จรูป		
องุ่นสีแดงสำหรับตกแต่ง		
โตวเหมี่ยวสำหรับตกแต่ง		

วิธีทำ

1. บั้งหนังเป็ดให้สวยงาม โรยเกลือป่นบริเวณหนังเป็ดให้ทั่ว จากนั้นนำเข้าแช่เย็นประมาณ 2 วัน
2. ใส่อกเป็ดลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 15 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออก
3. จัดอกเป็ดอย่างสวยงาม: ตกแต่งด้วยองุ่น โตวเหมี่ยวให้สวยงาม เสิร์ฟพร้อมบัตชีลามิกซอส



170 c



15 min



2 server

Scan ดูวิธีทำ





Snow Fish with Soy Sauce

ส่วนผสม

ปลาหิมะ:

(น้ำหนัก 200 กรัม)	1	ชิ้น
ซีอิ๊วขาว	25	กรัม
เหล้าจีน	25	กรัม
น้ำตาลทราย	7	กรัม
น้ำเปล่า	25	กรัม
น้ำมันงา	10	กรัม

ขิงซอยเป็นเส้นสำหรับโรย

ต้นหอมซอยเป็นเส้นสำหรับโรย

พริกชี้ฟ้าสีแดงซอยเป็นเส้นสำหรับโรย

วิธีทำ

1. ผสมซีอิ๊วขาว เหล้าจีน น้ำตาลทราย และน้ำเปล่า คนให้ละลายเข้ากันดี
2. วางเนื้อปลาหิมะลงในภาชนะราดส่วนผสมข้อที่ 1 ใส่ลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 13-15 นาที หรือจนสุก ยกออก
3. ราดน้ำมันงาลงบนเนื้อปลาหิมะ โรยขิง ต้นหอม และพริกชี้ฟ้าให้สวยงาม จัดเสิร์ฟ



180 c



13-15 min



2 server

Scan ดูวิธีทำ





Thai Grilled Pork Neck with Spicy Dipping Sauce

ส่วนผสม

คอหมู	600	กรัม
ซีอิ๊วขาว	40	กรัม
น้ำพริก	40	กรัม
ซอสหอยนางรม	40	กรัม
แป้งสาธิตอบกรอบ	20	กรัม
เกลือป่นหยาบ	1/2	ช้อนชา
พริกไทยดำบดหยาบ	2	ช้อนชา
น้ำจิ้มแจ่ว		
พริกสด เช่น ถั่วพริกยาวสีม่วง		
พริกทอดหอม พริกขี้		

ส่วนผสมน้ำจิ้มแจ่ว

น้ำมันงา	5	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2 1/2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
พริกป่น	2	ช้อนชา
ข้าวคั่วบด	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ใส่ซีอิ๊วขาว น้ำพริก ซอสหอยนางรม แป้งสาธิต เกลือป่น และพริกไทยดำลงในอ่างผสม คนให้เข้ากัน
2. ใส่คอหมูคลุกเคล้าจนเข้ากันดี หมักไว้ประมาณ 30 นาที
3. ใส่คอหมูลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออก
4. หั่นคอหมูอย่างเป็นชิ้น จัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว และพริกสดต่าง ๆ

วิธีทำน้ำจิ้มแจ่ว

1. ใส่ น้ำมันงา น้ำตาลปีบ น้ำปลาลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดลดไฟ ยกลง
2. ใส่พริกป่น ข้าวคั่วบด คนให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น ตักใส่ภาชนะ โรยหอมแดง ต้นหอม พริกขี้สด จัดเสิร์ฟ



150 c



10 min



2 server

Scan ดูวิธีทำ





Apple Turnover

ส่วนผสม

แอปเปิลสีเขียว		
ปอกเปลือกหั่นชิ้น	300	กรัม
แอปเปิลสีแดงหั่นชิ้น	350	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายแดงร้อนแล้ว	3	ช้อนโต๊ะ
แป้งพัฟฟูปเลสตร์ (แป้งพายชั้น)		
ตัดขนาด 5x5 นิ้ว	6	แผ่น
ไข่ไก่ตีพอแตกสำหรับทา		
แป้งสาลีอเนกประสงค์		

วิธีทำ

1. นำแอปเปิลสีแดงใส่ในหม้อทอดฟิลิปส์ AirFryer XXL ตั้งอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 นาที หรือพอรุ่ม
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันสตรอน ใส่แอปเปิลสีเขียวลงผัดพอทั่ว ใส่น้ำตาลทรายแดงและแอปเปิลสีแดง ผัดจนส่วนผสมแห้ง ยกลงพักไว้ให้เย็นสนิท
3. โรยแป้งสาลีลงบนพื้นเรียบ วางแป้งพัฟฟูปเลสตร์ ตักใส่แอปเปิลลงบนแป้ง ทาขอบแป้งด้วยไข่ไก่ จากนั้นพับแป้งให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ใช้ส้อมกดแป้งให้ติดกัน
4. วางลงในหม้อทอดฟิลิปส์ AirFryer XXL ทาไข่ไก่บาง ๆ พอกทั่ว ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออก จัดเสิร์ฟ



170 c



10 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Basil Bread and Herb Butter

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	500	กรัม
สารเสริมคุณภาพ สำหรับทำขนมปัง	4	กรัม
ยีสต์ผง	10	กรัม
เกลือป่นละเอียด	10	กรัม
น้ำตาลทราย	15	กรัม
น้ำเปล่า	250	กรัม
เพสต์ซอสสำเร็จรูป	60	กรัม
เนยสดชนิดเค็มสำหรับทำเป็นไส้ พาร์มีซานชีสสำหรับโรย		

วิธีทำ

1. ใส่แป้งขนมปัง น้ำตาลทราย ยีสต์ผง สารเสริมคุณภาพ เกลือป่น น้ำเปล่า และเพสต์ซอสลงในเครื่องผสม นวดด้วยความเร็วปานกลาง จนแป้งมีลักษณะเป็นก้อนเนียน
2. คลึงแป้งเป็นก้อนกลม ใส่ตามชนิดให้สนิท พักแป้งไว้ให้ขึ้นฟูเป็น 2 เท่า
3. นำแป้งที่พักจนได้ที่แล้วใส่ฟองอากาศออก จากนั้นตัดแป้งเป็นก้อน หนักก้อนละ 25 กรัม คลึงให้เป็นก้อนกลม พักไว้ประมาณ 5 นาที
4. แผ่แป้งออกใส่เนยสดลงตรงกลาง หุ้มแป้งให้ปิดสนิท โรยพาร์มีซานชีส วางแป้งลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** พักไว้จนแป้งขึ้นฟูเป็น 2 เท่า
5. ตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 16 นาที หรือจนสุกเหลือง ยกออก จัดเสิร์ฟ



170 c



16 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Chocolate Fudge

ส่วนผสม

แปปเค้ก	160	กรัม
เบคกิ้งโซดา	1	ช้อนชา
พวโกโก้	45	กรัม
เกสโตนละเอียด	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย (1)	100	กรัม
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง)	4	ฟอง
น้ำเปล่า	100	กรัม
น้ำมันพืช	125	กรัม
นมข้นจืด	50	กรัม
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) 4	ฟอง	
น้ำตาลทราย (2)	100	กรัม
น้ำมัน	2	ช้อนชา
ครีมออฟฟาร์ทาร์	1/2	ช้อนชา
เม็ดช็อกโกแลตสำหรับตกแต่ง		

ส่วนผสมช็อกโกแลตฟัดจ์

นมข้นจืด (1)	200	กรัม
นมข้นจืด (2)	50	กรัม
น้ำตาลทราย	170	กรัม
แปปข้าวโพด	40	กรัม
พวโกโก้	50	กรัม
พวอุน	1	ช้อนชา
น้ำเปล่า	300	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแปปเค้ก เบคกิ้งโซดา และพวโกโก้ให้เข้าด้วยกัน เตรียมไว้
2. พรมไข่แดง น้ำตาลทราย (1) เกสโตน น้ำเปล่า น้ำมันพืช และนมข้นจืด พรมให้เข้ากัน จากนั้นเทใส่ในส่วนผสมแปปพรมด้วยตะกร้อมือจนเข้ากันดี พักไว้
3. ตีไข่ขาวน้ำมัน นม ครีมออฟฟาร์ทาร์ด้วยหัวตีตะกร้อพอไข่เริ่มขึ้นฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย (2) ทีละน้อยจนหมด ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอดแข็ง
4. ค่อย ๆ นำส่วนผสมไข่ขาวลงพรมกับส่วนผสมข้อที่ 2 ทีละส่วน ๆ จนเข้ากันดี
5. เทใส่ลงพิมพ์ที่ทำด้วยเนยสด ประมาณ 3/4 ของพิมพ์ วางลงใน **หม้อทอดฟิลิปส์ AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เวลา 40 นาที หรือจนสุก นำขนมออกจากพิมพ์ พักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท
6. สไลซ์เนื้อเค้กให้ได้ 2 ชิ้น ปาดเช็อกโกแลตฟัดจ์ลงบนเนื้อเค้กพอทั่ว จากนั้นวางเนื้อเค้กอีกชิ้นลงทับ ราดเช็อกโกแลตฟัดจ์ให้ทั่วทั้งก้อน นำเข้าแช่เย็นจนเซ็ตตัว ตัดเป็นชิ้น จัดใส่ภาชนะโรยเม็ดช็อกโกแลต จัดเสิร์ฟ

วิธีทำช็อกโกแลตฟัดจ์

1. พรมน้ำตาลทราย แปปข้าวโพด และพวโกโก้เข้าด้วยกัน
2. ต้มน้ำเปล่ากับพวอุนจนละลายและสุก ใส่นมข้นจืด (1) พอเดือดใส่ส่วนผสมข้อที่ 1 คนต่อจนส่วนผสมสุกขึ้น ใส่นมข้นจืด (2) ปิดไฟ คนให้เข้ากัน จึงนำไปใช้



150 c



40 min



2 server

Scan QR Code





Chocolate Fondant

ส่วนผสม

ดาร์กช็อกโกแลต 70%	50	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	50	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) 1	ฟอง	
น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	50	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	50	กรัม
เกลือป่นละเอียด	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่งสำหรับโรย		

วิธีทำ

1. ใส่ดาร์กช็อกโกแลต เนยสดลงอ่างผสม ยกขึ้นตุ๋นบนน้ำร้อนจนละลาย ยกลงพักไว้
2. ผสมไข่ไก่ ไข่แดง น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี และเกลือป่น คนจนเข้ากันดี เทส่วนผสมข้อที่ 1 ลงผสมคนให้เข้ากัน ร่อนแป้งสาลีลงผสม คนให้เข้ากันอีกครั้ง
3. ตักใส่ถ้วยเซรามิกที่ทำด้วยเนยสดประมาณ 3/4 ของถ้วย
4. วางลงใน**หม้อทอดฟิลิปส์ AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที หรือจนสุก ยกออก จัดใส่จาน โรยน้ำตาลไอซิ่ง จัดเสิร์ฟ



180 c



5 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Creamy and Crunchy Kale Salad

ส่วนผสม

มายองเนส	150	กรัม
พวกระเทียม	2	กรัม
น้ำเลมอน	10	กรัม
พาร์มีซานชีส	10	กรัม
เกลือป่นหยาบ	5	กรัม
ผักเคล	1	ต้น
อัลมอนด์อ่อนสุก		
แครนเบอร์รี่อบแห้ง		
น้ำมันมะกอก		
เฟรนช์อะลูมิเนียมฟอยล์		

วิธีทำ

1. ตัดส่วนก้านที่แข็งของผักเคลออก จากนั้นมะกอกทั้ง 2 ต้น แล้วห่อด้วยเฟรนช์อะลูมิเนียมฟอยล์ กดให้แบน
2. วางลงใน**หม้อทอดฟิลิปส์ AirFryer XXL** ใช้ภาชนะทับไว้ ตั้งอุณหภูมิ 140 องศาเซลเซียส เวลา 15 นาที หรือจนกรอบ ยกออก
3. ผสมมายองเนส พวกระเทียม น้ำเลมอน เกลือป่น และพาร์มีซานชีส คนให้เข้ากัน
4. หั่นผักเคลเป็นชิ้น ๆ (เก็บไว้ตากแห้ง 1 ใบ) นำลงคลุกกับน้ำสลัดยี่ห้อที่ 3 พอทั่ว ตักใส่ภาชนะโรยอัลมอนด์ และแครนเบอร์รี่ ตากแห้งด้วยผักเคลที่เก็บ จัดเสิร์ฟ



140 c



15 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Lemon Cake

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	140	กรัม
ผงอัลมอนต์	60	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาลทราย	140	กรัม
น้ำผึ้ง	40	กรัม
เนยสดชนิดจืดละลาย	120	กรัม
ฟิวเลมอนขูด	1	ช้อนชา
น้ำเลมอน	2	ช้อนชา
เมล็ดเจียสำหรับโรย		
ฟิวเลมอนขูดสำหรับโรย		

ส่วนผสมเลมอนไอซิ่ง

น้ำตาลไอซิ่งร่อนแล้ว	150	กรัม
น้ำเลมอน	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้กลงในอ่างผสม ใส่ผงอัลมอนต์ คนให้เข้ากัน
2. ตีไข่ไก่ด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงพอขึ้นฟู ใส่น้ำตาลทราย และน้ำผึ้ง ตีต่อจนขึ้นฟู
3. เติมน้ำมันละลาย ฟิวเลมอนและน้ำเลมอน ผสมพอเข้ากันดี ลดความเร็วเครื่องลงหรือต่ำสุด
4. ใส่ส่วนผสมแป้งลงผสมจนส่วนผสมเข้ากันดี
5. เทใส่พิมพ์ที่ทำด้วยเนยสด ประมาณ 3/4 ของพิมพ์ วางลงในหม้อทอดฟิลิปส์ AirFryer XXL ตั้งอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เวลา 30 นาที หรือจนสุก นำขนมออกจากพิมพ์พักไว้บนตะแกรงจนเย็นสนิท
6. ราดหน้าเค้กด้วยเลมอนไอซิ่งพอทั่ว โรยเมล็ดเจีย พักไว้ให้เซตตัว ตัดเป็นชิ้น ใส่ภาชนะโรยฟิวเลมอน จัดเสิร์ฟ

วิธีทำเลมอนไอซิ่ง

- ผสมน้ำตาลไอซิ่ง และน้ำเลมอน คนให้ละลายเข้ากันดี จึงนำไปใช้



150 c



30 min



2 server

Scan คู่มือทำ





Prune Bread

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	60	กรัม
แป้งเค้ก	40	กรัม
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
โซดาไบคาร์บอเนต 1/2	ช้อนชา	
ลูกพรุนสับ	100	กรัม
อินทผลัมสับ	100	กรัม
นมสด	100	กรัม
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่ขาว) 2	ฟอง	
ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) 2	ฟอง	
เกลือป่นละเอียด	1/4	ช้อนชา
น้ำมันคาโนลา	80	กรัม
น้ำผึ้ง	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี แป้งเค้ก ผงฟู โซดาไบคาร์บอเนต เข้าด้วยกันลงในอ่างผสม ใส่เกลือป่นผสมให้เข้ากัน
2. ใส่ลูกพรุน อินทผลัมลงในนมสด นำไปใส่ในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 นาที หรือพออุ่นเล็กน้อย
3. ใส่ไข่แดง น้ำผึ้ง น้ำมันคาโนลา ลงในอ่างผสมคนให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมข้อที่ 2 สลับกับแป้งที่ร่อนไว้ พลิกจนเข้ากันดี
4. ตีไข่ขาวด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วสูงสุดจนขึ้นฟูตั้งยอดอ่อน
5. ค่อย ๆ ใส่ไข่ขาวลงในส่วนผสมข้อที่ 3 ตะล่อมเบา ๆ จนส่วนผสมเข้ากันดี
6. เทใส่พิมพ์ซิลิโคน ใส่ลงในหม้อทอดฟิลิปส์ **AirFryer XXL** ตั้งอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนสุก ยกออก ใส่ภาชนะ: จัดเสิร์ฟ



175 c



10 min



2 server

Scan ดูวิธีทำ





Philips Smart AirFryer

หม้อทอด AI อัจฉริยะ



Scan คู่มือใช้เครื่อง



Philips 49



ปรับอุณหภูมิและเวลาได้เอง

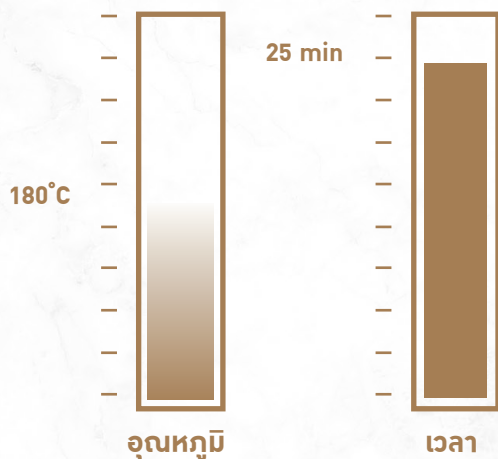
Philips Smart AirFryer หม้อทอด AI อัจฉริยะ:

- ✓ Smart Sensing Technology ระบบ AI อัจฉริยะ: ปรับอุณหภูมิและเวลาเองได้ตามเมนูและปริมาณอาหาร
- ✓ XXL ไซส์ใหญ่ที่สุด และทรงพลังที่สุดจากฟิลิปส์
- ✓ ทำอาหารได้หลากหลายเมนูทั้ง ทอด อบ ย่าง เบเกอรี่
- ✓ ลดการใช้น้ำมันและลดไขมันในอาหารเพื่อสุขภาพ
- ✓ ใช้งานและทำความสะอาดง่าย



Smart AirFryer XXL รุ่นใหม่ดีกว่าเดิมด้วย Smart Sensing Technology ระบบ AI อัจฉริยะปรับอุณหภูมิและเวลาได้เอง เหมือนมีเชฟมาทำร้านอาหารให้ที่บ้าน ให้คุณเพลิดเพลินกับอาหารที่คุณโปรดปราน อร่อยเต็มรสชาติแต่ไขมันลดลงได้หลายร้อยเมนู ทั้งทอด อบ ย่าง เบเกอรี่ และอุ่นอาหารให้กลับมารอบอร่อยพร้อมรับประทาน

ไซส์ XXL ใหญ่และทรงพลังที่สุดจากฟิลิปส์ สำหรับทำอาหารไซส์ใหญ่เช่นไก่ทั้งตัว อาหารที่ปริมาณมากขึ้น หรือทำอาหารหลายชนิดพร้อมกัน





บริษัท ฟิลิปส์ (ประเทศไทย) จำกัด

ชั้น 28 เลขที่ 1768 อาคารไทยซัมมิตทาวเวอร์
ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง
กรุงเทพฯ 10310
ศูนย์ข้อมูลผู้บริโภคฟิลิปส์ โทร. 0-2 268-8555

 www.philips.co.th

 www.facebook.com/PhilipsThailand



ลงทะเบียน
ผลิตภัณฑ์ของคุณได้ที่นี้

