



ส้มตำ s o m t u m

by Le Cordon Bleu Dusit



A MEETING OF FLAVOURS, TASTES & CULTURES

contents

- 002 สาร
messages
- 014 ความรู้ และประวัติความเป็นมาเกี่ยวกับส้มตำ
introduction and acknowledgment of somtum
- 032 appetizers
- 034 ทาข่าโขล กับสลัดมะระกอ และเมฆขี้ออกทอเซอร์รัทงฟ
gazpacho with green papaya salad and
cherry tomatoes confit
- 038 วาฟเฟิลกรอบสอดไส้ส้มตำ กับเนยแข็งจากนมแพะ
และทาเปอนาดแบบไทย
crispy waffles filled with somtum-flavoured goat cheese
and "Thaipenade"
- 042 ซุปปูนา
fresh water crab bisque
- 046 ส้มตำเวอรีน และซอร์เบตมะระกอ
somtum in a verrine and green papaya sherbet
- 052 เปาะเปี๊ยะส้มตำ
crispy somtum rolls with citrus dip
- 056 so French
- 058 ทาร์ตส้มตำ ฟัวกราส์ ชิบูสท์
somtum and foie gras tartlet, chiboust style
- 064 เยลลี่ส้มตำในเทอร์รีน
terrine of somtum in jelly
- 070 ส้มตำ: หล้าปลัดอง
a papaya who traveled to Alsace: "somtum choucroute"
(somtum sauerkraut)
- 076 ซูฟเฟอ์มะระกอ ถั่วพักยาว และมะเขือเทศอบแห้ง
green papaya, long beans and dried tomato soufflé

080 fish & seafood

082 กุน่า "คาปาซิโอ" กับสลัดหัวปลี

tuna "carpaccio" with fresh banana blossom salad

086 สลัดกุ้งลิออนสตอร์ กับส้มตำผลไม้ และข้าวตั้งกรอบ

lobster salad flavoured with citrus fruits and somtum, roasted rice crispy tile biscuits

092 ราวโอ้ส้ม:รกกอ และกุ้งก้ามกราม กับซอสส้มตำ

river gambas (prawns) in papaya ravioli with somtum sauce

098 meat & poultry

100 มกกระทอดไส้ กับส้มตำ "ปายยัสซง" และซอสมะขาม

stuffed quail and somtum "paillason", tamarind sauce

104 ซีโรงแกะย่าง กับสลัดถั่วพักยาว

เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวทอด

grilled lamb saddle with warm long beans salad and crispy sticky rice balls

110 เนื้อเซอร์ลอยน์ย่าง กับมูสกระเทียม และส้มตำตียอง

grilled sirloin beef, garlic mousse and somtum "lian"

116 ไก่ย่างสมุนไพร กับส้มตำเซเลอรี

roast chicken with herbal skin, celery somtum

122 dessert & bread

124 ขนมหวานส้มตำ: somtum dessert

มาร์ตตาเต็งมะม่วง สับปะรด และมะละกอ / ไอศกรีมกระเทียม / บิสกิตน้ำตาลบีบอบกรอบ / พริก "ชามายอง" / กระเทียมเคลือบคาราเมล (สำหรับตกแต่ง)

mango, pineapple and papaya tarte tatin / garlic ice cream / "croustillant au palme": palm sugar croustillant / chilli sabayon / caramelised garlic cloves (for decoration)

132 เค้กส้มตำ

somtum cake

140 ขนมอบขนาดเล็ก: petits fours

มาการูนส้มตำ / มาร์ตเชอโกโก้เสตส้มตำ / ส้มตำฟลอร็องเต็ง

somtum macaroons / somtum tart fraîcheur chocolate / somtum florentins

152 ข้าวเหนียวมูน กับส้มตำมะม่วง

verre somtum kaoniew mamuang

158 ขนมปังแซนด์วิชรสพริก และขนมปังส้มตำ

chilli sandwich bread & somtum bread

164 guest's menu

166 ตำส้มโอญี่ปุ่น

pomelo somtum with soft shell crabs

170 สปาเก็ตตี้รสกุ้งแห้งกับส้มตำเพสโต

fresh pasta flavoured with dried shrimps and Thai style pesto, panfried langoustines (scampi)

176 หมวดคำศัพท์ภาษาฝรั่งเศสน่ารู้ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

glossary of French culinary terms

181 ดัดต่อ: เลอ กอร์ดอง เบลอ ทั่วโลก

Le Cordon Bleu : schools around the world

185 เชฟ เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต :

เหล่าบรรดาผู้สร้างสรรค์รายการอาหาร

Le Cordon Bleu Dusit Chefs : the creators

lobster salad flavoured with citrus fruits & somtum, roasted rice crispy tile biscuit

Ingredients

กุ้งล็อบสเตอร์ (ตัวเมีย)

ต้มในน้ำซุ๊ป 2 ตัว

ส้ม และเปลือกส้มอบแห้งป่น 4 ผล

เลมอน และเปลือกเลมอนเชื่อม

หั่นเส้น 4 ผล

ส้มโอฝรั่ง-สีแดง 4 ผล

ส้มโอฝรั่ง-สีขาว 4 ผล

พริกสด

ต้นอ่อนโหระพา

ต้นอ่อนเซเลอรี่

ดอกบิลอกคอรีอ่อน

ซอส

น้ำผลไม้เคี้ยวवादแล้ว ทั้ง 4 ชนิด

(ส้ม, มะนาว, ส้มโอฝรั่งสีแดง

และสีขาว)

น้ำส้มตำ

น้ำมันกุ้งล็อบสเตอร์

ข้าวตังกรอบ

แป้งข้าวเจ้าอบแห้ง 60 กรัม

อัลมอนต์บดละเอียด 20 กรัม

เนยแข็งพาร์เมซานป่น 20 กรัม

ไข่ขาว 70 กรัม

เนย Clarified หรือ

เนยบริสุทธิ 50 กรัม

เกลือ และพริกไทยป่น

ตกแต่ง

มันกุ้งล็อบสเตอร์อบแห้งป่น,

ผิวส้มอบแห้งป่น, ส้มตำ

หมายเหตุ เนย Clarified หรือ Clarified

Butter หรือ เนยบริสุทธิ คือเนยที่ได้จาก

ไขมันนมล้วนๆ ซึ่งเหมาะกับการปรุงอาหาร

แบบฝรั่งเศส ที่จะใช้ระยะเวลาในการปรุง

อาหารแบบสั้นๆ ด้วยวิธีการนำเนยมาละลาย

ด้วยไฟอ่อน เพื่อแยกส่วนที่โมโซไขมันออกไป

(กูร์เน็ท แอนดี ครีซิน, มกราคม 2008 หน้า 91)

2 female french Brittany

lobsters cooked in

court-bouillon

4 Oranges, skins dried,

powdered

4 Lemons, zests in julienne,

slightly candied

4 Pink pomelos

4 White pomelos

Keep all citrus segments

and juices

Salad Garnish

Micro basil sprouts

Micro celery sprouts

Micro broccoli sprouts

Sauce

Reduced citrus juices

Somtum juice

Lobster oil

Rice Crackers

60 g Roasted rice flour

20 g Almond powder

20 g Parmesan powder

70 g Egg whites

50 g Clarified butter

Salt and

freshly ground pepper

Decoration

Dried lobster coral-powdered

Dried orange skin-powdered

Somtum



Le Gardon Bleu Dusit



ขนมอบขนาดเล็ก

petits fours

- มาการูนส์

somtum macaroons

- ทาร์ตเช็อกโกแลต

somtum tart fraîcheur chocolate

- ส้มตำฟลอเรนตีง

somtum florentins



Le Cordon Bleu Dusit



somtum tart fraicheur chocolate

Method

คาร์ตช็อกโกแลตส้มตำ

- 1 ร่อนแป้งกับผงโกโก้ใส่อย่างผสม เติมน้ำมันผสมกันโดยใช้มือถูให้เข้ากัน จนมีลักษณะเป็นทราย เติมน้ำแข็ง เกลือ และอัลมอนต์ผง ผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน เติมน้ำโซดา นวดเบาๆ จนนุ่ม ปั้นเป็นก้อน แช่เย็น
- 2,3,4,5 คลึงแป้งบนกระดาษ ความหนา 2 มิลลิเมตร ตัดแป้งแล้วกรุแป้งทาร์ตใส่พิมพ์ ใช้ส้อมจิ้มแป้งทาร์ตเบาๆ แล้วนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 นาที ให้สุกเพียงครึ่งหนึ่ง

เค้กช็อกโกแลตพริกสด

- 6 ทำส่วนผสมเค้กช็อกโกแลตพริกสด โดยละลายคาราเมลช็อกโกแลตกับเนยสด บนหม้อน้ำร้อน (Double Boiler) คนให้ละลายจนหมด พักไว้ จากนั้นให้เตรียมส่วนผสมโซดา โดยตีโซดากับน้ำตาลให้เป็นเนื้อครีมฟู เติมน้ำวานิลลา และพริกสดสับละเอียด นำไปเทใส่ส่วนผสมคาราเมลช็อกโกแลต คนให้ละลายเข้ากัน
- 7 บีบมะขามเปียกคั้นใส่ฐานพิมพ์ของแป้งทาร์ต แล้วบีบส่วนผสมเค้กช็อกโกแลตพริกสด ประมาณลงในพิมพ์ประมาณครึ่งพิมพ์ นำเข้าอบอีกครั้ง ที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 5-10 นาที

Chocolate Sweet Pastry

- 1 Sieve the flour and cocoa powder into a bowl and rub in the cold butter till a sand-like consistency is achieved. Add the icing sugar, salt and ground almonds. Mix well. Add the eggs and combine to smooth dough. Refrigerate.
- 2,3,4,5 Roll out the firm pastry to 2 mm on a baking sheet and line the mini-tart cases. Dock the individual tart cases with a fork and half bake at 170°C for 5 minutes.

Chili Chocolate Cake

- 6 Prepare the dark chocolate mixture: melt the dark chocolate and the butter together in a bowl over a double-boiler. Set aside. Prepare egg mixture: whisk the eggs and the sugar until fluffy, add the vanilla extract and the chopped chili. Fold into the dark chocolate mixture and mix well until it is well combined.
- 7 Fill bottom of the semi baked Somtum Tarts case with the tamarind paste and adding the Chili Chocolate Cake mixture to fill half of the semi baked Somtum Tarts. Transfer to the oven for another 5 -10 minutes at 150°C.



สปาเก็ตตี้รสกุ้งแห้ง กับส้มตำพาสต้า

fresh pasta flavoured with dried shrimps & thai style pesto, panfried langoustines (scampi)

Ingredients 4 servings

เส้นสปาเก็ตตี้รสกุ้งแห้ง
แป้งสาลีเนกประสงค์ 200 กรัม
ไข่ไก่ 3 ฟอง
กุ้งแห้งบด 100 กรัม
เกลือ 1/2 ช้อนชา
น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
ส้มตำพาสต้า
พริกชี้หูแดง แกะเม็ดออก
พริกขี้หนู 2 เม็ด
กระเทียม 14 กรัม
มะม่วงหิมพานต์อบ 45 กรัม
ถั่วลิสงอบ 20 กรัม
ใบโหระพา 24 กรัม
พริกป่น 1 ช้อนชา
น้ำปลา 4 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว 4 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก 180 มิลลิลิตร

ส่วนผสม: สำหรับตกแต่ง
ถั่วแขกหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
กุ้ง langoustines
มะเขือเทศอบแห้ง
มะนาวปอกเปลือก
และหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
ถั่วลิสงอบ บดหยาบ

Pasta
200 g All-purpose flour
3 Eggs
100 g Dried shrimp powder
1/2 Tsp. Salt
1 Tbsp. Olive oil
Pesto
2 Red chillies,
seeded and finely sliced
14 g Garlic
45 g Cashew nuts, roasted
20 g Peanut, roasted
24 g Thai basil
1 Tsp. Chilli powder
4 Tbsp. Fish sauce
4 Tbsp. Lime juice
1 Tbsp. Palm sugar
180 ml Olive oil

Garnish
Thin green French beans,
diced
Langoustines, seared
Dried tomatoes
Lime, peeled and diced
Peanuts, roasted and
chopped



Guest Chef:

คุณพล ตันทาสเทียน

Mr. Phol Tantasathien

ชุดสันถวไมตรี โรงเรียนสอนการประกอบอาหาร

เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

Le Cordon Bleu Dusit Brand Ambassador



เส้นสปาเก็ตตี้รสกุ้งแห้ง

- 1.2.3 ตวงแป้งใส่อย่างผสม ใส่กุ้งแห้งป่น เกลือ เกลี่ยแป้งให้เป็นหลุมตรงกลาง ตอกไข่ไก่ใส่ลงตรงกลางแป้ง และน้ำมันมะกอก สับแป้งด้วยแผ่นพลาสติก ให้เข้ากัน จากนั้นนำแป้งออกมาวดเบาๆ ปั้นเป็นก้อน พักแป้งไว้ อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
- 4.5 นำแป้งสปาเก็ตตี้ที่ได้มาตัดเป็นก้อน แล้วคลึงให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ใช้ เครื่องรีดแป้งรีดแผ่นแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ ประมาณ 5-6 ครั้ง จากนั้น ตัดเป็นเส้นยาวๆ โดยใช้เครื่องตัดแป้ง และพักเส้นสปาเก็ตตี้ อีก ประมาณ 15 นาที ให้แป้งคลายตัว
- 6.7.8 นำเส้นไปต้มในน้ำเดือด ผสมน้ำมันพืช ประมาณ 2-3 นาที จนสุก ตักขึ้นแช่ในน้ำเย็น พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ คลุกเส้นสปาเก็ตตี้กับน้ำมัน พักไว้

Dried Shrimp Pasta

- 1.2.3 Make the pasta dough: Sift the flour and the dried shrimp powder in a bowl. Make a well in the centre. Add 3 eggs, salt and olive oil to the well. Incorporate the ingredients in the well with a pastry scraper to mix the dough. Begin kneading the dough by pushing away with the heel of your hand until smooth and elastic. Let the dough rest. Wrap with a cling film for up to 1 hour at room temperature.
- 4.5 Pasta-Rolling by machine: cut the rested dough and flatten. Feed it through the pasta machine. Repeat 5-6 times and then cut the pasta sheet into spaghetti shape. Let dry at room temperature for 15 minutes.
- 6.7.8 Bring a large pot of water to a boil. Add salt and olive oil. Add the pasta. Boil until the pasta is "al dente" (firm to bite) stirring occasionally. Drain the pasta and put in a bowl of iced water then rinse out. Add olive oil. Set aside.

