# สตรอเบอร์รี่พายสดสูตรโบราณ FRESH STRAWBERRY PIE

## สตรอเบอร์รี่พายสด Fresh Strawberry Pie

**สตรอเบอร์รี่พายสด Fresh Strawberry Pie** ไม่มีอะไรที่ดีไปกว่าการได้กินของอร่อยเด็ด ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน แอดพอเพียงชวนทำเมนู สตรอเบอร์รี่พายสดสไตล์ฝรั่งเศส ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย พายสุดหรูหราทำจากผลไม้สดอย่างพิถีพิถัน ใส่ใจทุกขั้นตอนทุกอย่างสดหมด สตอร์เบอรี่ ครีมสด เอาใจไปเลยค่ะลองจินตนาการถึง จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้ แค่คิดก็อยากกินแล้ว มาทำสตรอเบอร์รี่พายสดกันค่ะ อร่อยกันปังๆ มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูสตรอเบอร์รี่พายสดกันเลยค่ะ

## สูตรสตรอเบอร์รี่พายสดสูตรโบราณ

| |
|---|
| แป้งพาย 1 แผ่น |
| สตรอเบอร์รี่สุกสด 900 กรัม |
| น้ำตาล 3/4 ถ้วย |
| น้ำ 3/4 ถ้วย |
| น้ำมะนาว 1 ช้อนชา |
| แป้งข้าวโพด 3 ช้อนโต๊ะ (หรือแป้งเท้ายายม่อม มันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง) |
| น้ำเปล่า 3 ช้อนโต๊ะ |
| วิปครีม สำหรับตกแต่ง |

## วิธีทำสตรอเบอร์รี่พายสดสูตรโบราณ

| |
|---|
| เปิดเตาอบที่ 450*F (230*C) เตรียมแป้งพายของคุณในถาดพายขนาด 9 นิ้วหรือจานพาย นำแป้งมาวางบนแป้งด้วยส้อมและอบประมาณ 10-12 นาทีหรือจนเกือบเป็นสีน้ำตาลอ่อน นำออกจากเตาอบและปล่อยให้เย็น |
| ล้างสตรอเบอร์รี่ให้ดี หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม (หรือมากกว่าชิ้นสำหรับผลเบอร์รี่ขนาดใหญ่) ใส่ประมาณ 3/4 ลงในกระทะขนาดกลางบนเตา |
| เพิ่มน้ำตาล 3/4 ถ้วยน้ำและน้ำมะนาว นำไปเคี่ยวเป็นเวลา 3 นาที คนตลอดเวลา และบี้ผลเบอร์รี่ตลอดเวลา เมื่อครบ 3 นาที นำออกจากเตาแล้วกรองใส่ถ้วยตวง เพื่อนๆจะต้องได้น้ำผลไม้ 12 ออนซ์ (360 มล. หรือ 1.5 ถ้วย) ถ้าไม่ ให้เติมน้ำให้ได้ 12 ออนซ์ |
| เทกลับลงในกระทะแล้วนำไปต้ม เพิ่มแป้งข้าวโพดละลาย และเคี่ยวอีกครั้งเป็นเวลาสูงสุด 15-30 วินาที เทลงบนชิ้นสตรอเบอร์รี่ที่เหลือแล้วคลุกเคล้าให้เคลือบ เทลงในเปลือกพายครัชที่เย็นแล้วและแช่เย็น 4-6 ชั่วโมงหรือนานถึง 24 ชั่วโมง |

ก่อนเสิร์ฟ แต่งหน้าด้วยวิปครีมให้สวยงามจะได้พายสตอรเบอร์รี่สดๆ อร่อยๆไว้ทานแล้วค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Crouton Crackerjacks จาก https://www.youtube.com/watch?v=esV3s4vL17M

กดติดตามคุณCrouton Crackerjacks ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่ SUBSCRIBE

# วัตถุดิบสตรอเบอร์รี่พายสดสูตรโบราณ

**sugar**

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิน เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ

**lemon**

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

**corn**

ข้าวโพด (Corn) ธัญพืชรสหวานอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุ เส้นใยอาหาร และเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ เชื่อกันว่าการรับประทานข้าวโพดมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ เช่น ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ เป็นต้น

**whipped cream**

วิปครีม (Whipped Cream) หรือ ครีม เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จากนมหรือเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Dairy Product โดยวิธีการคือการแยกไขมันเนยออกจากนม โดยใช้หลักที่มีความแตกต่างระหว่าง ความถ่วงจำเพาะของไขมันและน้ำ (ถ้าใครเคยทำงานร้านกาแฟแล้วเคย สตรีมนมเพื่อเอาฟองนม นั่นแหละ วิธีการในการผลิตในโรงงานคล้ายๆอย่างนั้น) แล้วค่อยเติมไขมันเนยกลับเข้าไปในนมในปริมาณที่เข้มข้นขึ้น

A recipe is a story end
with a good meal
สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำรับ
สูตรโบราณ.com