

แซนวิชชีสย่างและทูน่า Tuna Melt sandwich



แซนวิชชีสย่างและทูน่า Tuna Melt sandwich

แซนวิชชีสย่างและทูน่า Tuna Melt sandwich วันนี้แอดรีนทร์จะชวนมาทำเบเกอรี่ นั่นคือแซนวิชชีสย่างและทูน่า อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร สูตรที่ส่วนผสมลงตัวแซนวิชชีสย่างและทูน่า อร่อยเด็ด อบจนเหลือของสวยงามน่ารับประทานนุ่มนวลชวนฝัน ชีสหอมชีสเน้นๆ ทูน่าได้สุขภาพเนิ่นๆนุ่มๆ เกิดมาเพื่อคนรักสุขภาพ เชื่อได้ว่าเมนูโฮมเมด เด็ดจริงๆ อร่อยจริง ต้องลองพิสูจน์ ไปทำกันเลยคะลองทำตามวิธีทำนะคะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก แอดรีนทร์รับประกันความอร่อยคะ รับรองอร่อยสุดๆ ไปเริ่มความอร่อยกันคะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำแซนวิชชีสย่างและทูน่ากัน แค่นี้ก็น่าลายไหลแล้ว มาคะ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูแซนวิชชีสย่างและทูน่ากันเลยคะ

สูตรแซนวิชชีสย่างและทูน่า

ขนมปังสไลซ์ 2 แผ่น

มายองเนส หรือเนยสด 1 ช้อนโต๊ะ

เชดดาร์ชีส 1-2 แผ่น

ทูน่าสเปรด หรือทูน่าสลัด

วิธีทำแซนวิชชีสย่างและทูน่า

ซึ่งดวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ทาเนยหรือมายองเนส 1 ด้านบนขนมปังทั้ง 2 แผ่น เตรียมไว้

วางคว่ำขนมปังแผ่นแรกให้ด้านที่ทาเนยลงในหม้อทอดไร้น้ำมัน วางเชดดาร์ชีส 1 แผ่น ทูน่าสเปรดหรือทูน่าสลัด เกลี่ยให้ทั่วขนมปัง จากนั้นวางชีสที่เหลือ ประกบด้วยขนมปังอีก 1 แผ่น (ด้านที่ทาเนยอยู่ข้างบน)

เปิดเครื่อง ใช้อุณหภูมิ 370 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 4-5 นาที จากนั้นพลิกด้านขนมปังและทอดต่ออีก 4 นาที นำออกจากหม้อทอดไร้น้ำมัน ตัดแบ่งพร้อมเสิร์ฟได้เลย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Delicious day จาก <https://www.youtube.com/watch?v=rI0ywSjnPOU>

วัตถุดิบแซนวิชชีสย่างและทูน่า

bread

ขนมปัง (Bread) เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับน้ำและยีสต์ หรือผงฟู นอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อแต่งสี รสชาติและกลิ่น แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปัง และ แต่ละประเทศที่ทำ โดยนำส่วนผสมมาตีให้เข้ากันและนำไปอบ ขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโรย หรือแม่กระทั่งเพรดเซล ของจีนชื่อประเทศเยอรมนี

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ ที่ถูกนำไปผ่าน กระบวนการแยก ออกมาจากนํานม หรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้ นํานมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำนํานมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของ นําสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

cheddar

เชดดาร์ชีส (Cheddar cheese) เป็นชีสที่แข็ง รสชาติออกเค็มนิดๆ เชดดาร์ชีส เป็นชีสที่ไม่ยืดเมื่อโดนความร้อน นิยมใช้กับแซนวิช หรือ แฮมเบอร์เกอร์ มีต้นกำเนิดจากเมืองเชดดาร์ ประเทศอังกฤษ ทำมาจากนํานมวัว โดยผ่านกระบวนการบ่มตั้งแต่ 2 เดือน ถึง 2 ปี จนกลายเป็นเนยแข็ง มีเนื้อสัมผัสที่แข็ง ปกติจะมีสีขาวออกเหลือง ถ้าเป็นสีส้มจะมีการเติมสารบางอย่างลงไป มีรสชาติเค็ม ไม่มีความยืดเมื่อโดนความร้อน

cheese

เนยแข็ง หรือ ชีส (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัวหรือแพะ เป็นต้น ที่ผ่าน กระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือแบคทีเรีย หรือสารอื่น ๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของนม

tuna

ปลาทูน่า (Tuna) ไม่เพียงแต่เป็นปลาที่มีรสชาติอร่อยถูกปากและสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายเมนูเท่านั้น แต่ทูน่าถือเป็นปลาที่มีคุณค่าทางอาหารสูง เนื่องจากอุดมไปด้วยโอเมก้า-3 วิตามินบี โฟเลตเซียม ธาตุซีลีเนียม และอื่นๆ อีกมากมาย



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)