



Chicken Soup Stock Paella Rice

ส่วนประกอบ

- หอมใหญ่หั่นเต๋า 50 กรัม • คื่นช่ายฝรั่งและแครอทหั่นเต๋อย่างละ 25 กรัม
- เพนเนลหั่นเต๋า 20 กรัม • เนย 15 กรัม • กุ้งปอกเปลือกหั่นเต๋า 30 กรัม
- หอยแมลงภู่สับ 30 กรัม • เนื้อปลาคอดหั่นเต๋า 30 กรัม • หญ้าฝรั่ง 3 กรัม
- เกลือและพริกไทยอย่างละ 5 กรัม • ผงชูรสไก่เอ็กซีคิวทิฟเซฟ 500 มล
- ข้าว 300 กรัม

วิธีทำ

1. ผัดผักทุกอย่างกับเนยในหม้อ
2. เติมหิวและคลุกเคล้าให้ทั่ว
3. ปรงรสด้วยเกลือและพริกไทย
4. เติมหิวไก่และหญ้าฝรั่งต้มให้เดือด
- และเคี่ยวต่อที่ไฟปานกลางประมาณ 10 นาที
5. เติมหาอาหารทะเล ปรงรสและเสิร์ฟพร้อมเลมอน



Ingredient

- 50g small diced onion • 25g each, small diced celery and carrot • 20g small diced fennel • 15g butter • 30g peeled and diced shrimp • 30g chopped mussels • 30g small diced cod • 3g saffron threads • 5g each, salt and pepper • 500 ml Executive Chef Chicken Stock • 300g rice

Cooking Instruction

1. In a pot sweat the vegetables in butter
2. Add the rice and coat evenly with butter and vegetables
3. Season with salt and pepper
4. Add chicken stock and saffron and bring to boil and simmer for 10 minutes
5. Add seafood and season and serve with lemons



Aromat Herbed Roasted Chicken

ส่วนประกอบ

- ไก่ทั้งตัวพร้อมหนัง 1 กิโลกรัม • เอ็กซีคิวทิฟเซฟซอสพริกไทย 50 กรัม
- พริกฝรั่งแห้ง, ต้นหอมจีนแห้ง, โทมัสแห้ง อย่างละ 3 กรัม • พิวมะนาว 5 กรัม
- กระเทียมบด 10 กรัม • น้ำมัน 60 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมสมุนไพรแห้งกับอโรมาตเอ็กซีคิวทิฟเซฟ
2. ลูบไก่ด้วยกระเทียมบดและพิวมะนาว
3. ปรงรสด้วยสมุนไพรแห้งที่ผสมไว้ให้ทั่ว
4. ทาน้ำมันแล้วอบที่อุณหภูมิ 170c ในเตาอบ 15-20 นาทีจนสุก

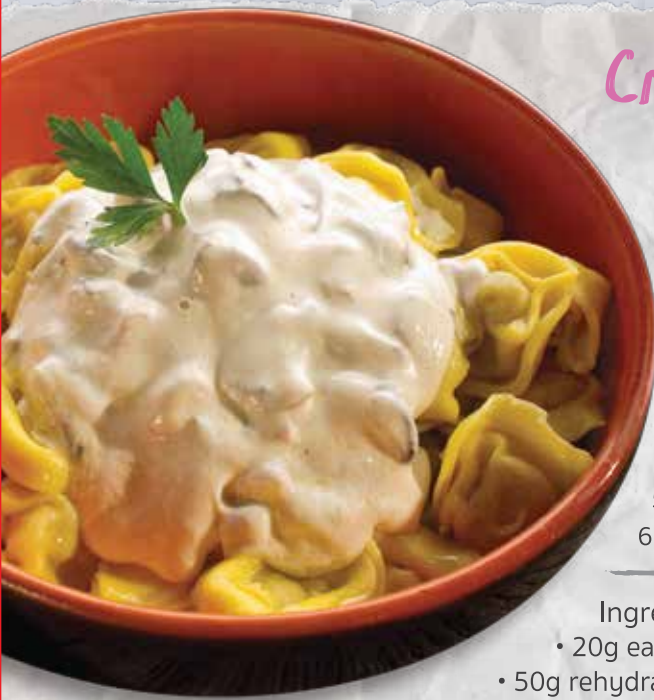
Ingredient

- 1kg Whole and dressed chicken • 50g Executive Chef Aromat Seasoning • 3g each dry parsley, dry chives dry thyme
- 5g Lemon zest • 10g peeled and minced garlic • 60g oil

Cooking Instruction

1. Combine dry herbs with Executive Chef Aromat seasoning
2. Rub the mince garlic and lemon zest on the chicken
3. Liberally seasoning the chicken with the herb and Executive Chef Aromat seasoning
4. Brush with oil and roast in a 170 C oven for 15-20 minutes until golden brown and cooked





Cream Soup Base Porcini Cream Sauce

ส่วนประกอบ

- หอมใหญ่และคื่นช่ายฝรั่งสับ อย่างละ 20 กรัม • เนย 10 กรัม • ไวน์ขาว 100 มล
- เห็ดพอร์ซินี 50 กรัม • น้ำแช่เห็ดพอร์ซินี 80 มล • เกลือและพริกไทย อย่างละ 5 กรัม • พงครีมซูปเอ็กเซ็กคิวทีฟ 100 มล. • ผักชีฝรั่งสับ 3 กรัม

วิธีทำ

1. ผัดเนยกับหอมใหญ่และคื่นช่ายฝรั่งในหม้อ
2. ใส่ไวน์ขาวลงไปและผัดให้น้ำงวดลงครึ่งหนึ่ง
3. เติมน้ำแช่เห็ดพอร์ซินีและเห็ดพอร์ซินี และตั้งไฟอ่อนๆไว้ประมาณ 10 - 15 นาที
4. ปรงรสด้วยเกลือและพริกไทย
5. เติมครีมซูปและตกแต่งด้วยผักชีฝรั่ง
6. เสิร์ฟพร้อมหมูหรือพาสต้า

Ingredient

- 20g each minced onion and celery • 10g butter • 100ml white wine
- 50g rehydrated Porcini • 80ml Porcini water • 5g each salt and pepper • 100ml Executive Chef Cream Soup Base • 3g chopped parsley

Cooking Instruction

1. Saute onion and celery in a pot with butter
2. De glaze with white wine and reduce by half
3. Add the porcini water (water used to hydrate dry porcini) and porcini then simmer for 5-10 mins
4. Season with salt and pepper
5. Add the Executive Chef Cream Soup and garnish with parsley
6. Can be served for pork or with pasta

Brown Sauce Mushroom Demi

ส่วนประกอบ

- หอมใหญ่สับ 20 กรัม • เห็ดสไลด์ 30 กรัม • เห็ดชิตาเกะหั่นสไลด์ 20 กรัม
- เนย 10 กรัม • ซอสมะเขือเทศเข้มข้น 15 กรัม • ไวน์แดง 150 มล
- บราวน์ซอสเอ็กเซ็กคิวทีฟ 200 กรัม • เกลือและพริกไทยดำบด อย่างละ 5 กรัม • เนยหั่นเต๋า 15 กรัม

วิธีทำ

1. ผัดเนยกับหอมใหญ่และเห็ดในกระทะ
2. เติมซอสมะเขือเทศเข้มข้นและผัดจนเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ
3. ใส่ไวน์แดงลงไปและตั้งไฟอ่อนประมาณ 5 นาที
4. เติมบราวน์ซอสเอ็กเซ็กคิวทีฟ ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย
5. กรอง, เติมน้ำมันลงไปและเสิร์ฟ

Ingredient

- 20g minced onion • 30g sliced Fresh button mushrooms • 20g sliced Shiitake • 10g butter • 15g tomato paste • 150ml red wine • 200g Executive Chef Brown Sauce • 5g each salt and crushed black peppercorn • 15g diced butter

Cooking Instruction

1. In a sauce pan, saute the onions, mushrooms in butter
2. Add the tomato paste and saute until slightly brown
3. Deglaze with red wine and simmer for 5 mins
4. Add Executive Chef Brown Sauce and season
5. Strain and temper in the butter then serve

