**สปาเกตตี้เบคอนพริกแห้ง**

**ส่วนผสม**

* เบคอนรมควัน 50 กรัม
* เส้นสปาเก็ตตี้ 100 กรัม
* กระเทียมทุบ 2 หัว
* พริกขี้หนูแห้ง (เม็ด) 3 เม็ด
* หอมใหญ่ (หัว) ½ ลูก
* ใบโหระพา ½ ถ้วยตวง
* พริกไทย 1 ช้อนชา
* เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ
* น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ

**วิธีทำ**

1. ต้มเส้น + หั่นวัตถุดิบ : ตั้งหม้อใส่น้ำประมาณครึ่งนึง ใส่เกลือเล็กน้อย รอจนน้ำเดือด แล้วใส่เส้นสปาเกตตีลงไปต้ม ประมาณ 5-7 นาที

2. หั่นเบคอนเป็นชิ้นประมาณ 2 เซนติเมตร สับกระเทียมหยาบ ๆ หั่นพริกแห้งเป็นท่อนเล็ก ๆ สับหอมหัวใหญ่เป็นชิ้นเล็ก ๆ และซอยใบโหระพารอไว้

3.เมื่อเส้นสุก ให้นำขึ้น แล้วนำไปล้างผ่านน้ำไหล เพื่อหยุดความร้อนในตัวเส้น ไม่ให้เส้นสุกเกินไป และคลุกด้วยน้ำมันมะกอก

4. ผัด : ตั้งกระทะบนเตา ใช้ไฟกลาง ใส่นำมันมะกอกลงไป ตามด้วยกระเทียม และ เบคอน ผัดให้กระเทียมพอเหลือง ใส่หอมหัวใหญ่ตามลงไป ผัดจนหอมหัวใหญ่สุกใส จึงใส่พริกแห้ง และเส้นสปาเกตตีที่ต้มไว้ ปรุงรสด้วยเกลือ และพริกไทย ผัดให้เข้ากันดี ปิดไฟ ใส่ใบโหระพาซอย คลุกให้เข้ากัน

**ข้าวผัดอเมริกัน**

**ส่วนผสม**

1. ข้าวสวย 1 ถ้วย

2. ซอสแมกกี้ 1 ช้อนโต๊ะ

3. ซอสมะเขือเทศ (โรซ่า) 1 ช้อนโต๊ะ

4. เนยสดชนิดจืด 1 ช้อนโต๊ะ

5. แครอทหั่นเต๋า 1 ช้อนโต๊ะ

6. หอมใหญ่หั่นเต๋า ½ ช้อนโต๊ะ

7. ลูกเกดดำ ½ ช้อนโต๊ะ

8. ถั่วลันเตา ½ ช้อนโต๊ะ

9. ไข่ดาว 1 ฟอง

10. ไส้กรอก 2 ชิ้น

**วิธีทำ**

1. นำข้าวคลุกกับซอสแมกกี้และซอสมพเขือเทศให้เข้ากัน พักไว้

2. นำเนยลงในกระทะกับกระเทียม แครอท หอมใหญ่ ลูกเกด และถั่วลันเตา ผัดให้สุกหอม

3. นำข้าวที่ผสมลงไปผัดให้เข้ากัน

4. ตักข้าว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว ไส้กรอกทอด

**น้ำพันซ์**

* น้ำเปล่า 1 ลิตร
* โซดา 50 มิลลิลิตร
* น้ำแดง (น้ำหวานกลิ่นสละ) 100 กรัม
* น้ำส้มซันควิก (ฝาสีเขียว) 150 กรัม
* น้ำมะนาวสด 15-20 กรัม
* เกลือ ¼ ช้อนชา

**วิธีทำ**

1. ผสมน้ำแดง และน้ำส้มซันควิกลงในอ่างผสม แล้วคนให้เข้ากัน

2. ใส่น้ำมะนาว ตามด้วยเกลือ แล้วคนจนเกลือละลายดี

3. ใส่น้ำเปล่า (น้ำต้มหรือน้ำดื่มเปิดขวดใหม่) หรือโซดาลงไป แล้วผสมให้เข้ากัน

**American breakfast (1 ที่/คน)**

**วัตถุดิบ**

* 1. ไข่ 1 ฟอง
	2. ไส้กรอก 1 ชิ้น
	3. ขนมปัง 1 แผ่น
	4. แฮมไก่ 1 แผ่น

**วิธีทำ**

 **กรณีไข่ดาว (sunny side up)** ดาวไข่โดยใช้กระทะเทปล่อนหรือนำไปนึ่ง

 **กรณีไข่คน (Scrambled Eggs)** ใส่เนยลงในกระทะ ตีไข่ในชามผสม คนอย่างเร็วในกระทะเทปล่อน

 นำไส้กรอก ขนมปัง แฮมไก่ ไปย่างในกระทะเทปล่อน จัดจานให้ส่วยงามพร้อมเสิร์ฟ