**บทปฏิบัติการที่ 1**

**คุกกี้อเมริกัน**

**ส่วนผสม**

แป้งสาลีอเนกประสงค์ (ตราว่าว) 280 กรัม

ผงฟู ½ ช้อนชา

เบกกิ้งโซดา ¼ ช้อนชา

กลิ่นวนิลา ½ ช้อนชา

เกลือ ½ ช้อนชา

ลูกเกดเหลืองหรือดำสับหยาบ 50 กรัม

ช็อกโกแลตชิพ 80 กรัม

เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 80 กรัม

อัลมอนด์สุกสับหยาบ 50 กรัม

เนยสดจืด (ใช้เนยสดเค็มไม่ต้องใส่เกลือ) 150 กรัม

น้ำตาลทราย 175 กรัม

ไข่ไก่เบอร์ 2 1 ฟอง

**วิธีทำ**

1. ตีเนยด้วยความเร็วต่ำและเพิ่มความเร็วขึ้น ตีพอเป็นครีม ใส่น้ำตาลทราย ตีจนเป็นเนื้อครีมเบาฟูสีขาว
2. ผสมกลิ่นวนิลา ไข เทลงในเนยที่ฟูแล้ว (ค่อยๆใส่ทีละนิด)
3. ตีด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมเข้ากันดี
4. ร่อนผงฟู แป้งอเนกประสงค์รวมกัน ค่อยใส่ส่วนแป้งลงในส่วนผสมในข้อ 3
5. ใส่ลูกเกด ช็อกโกแลตชิพ อัลมอนด์ ผสมเข้าด้วยกัน
6. ตักใส่ถาดที่เตรียมไว้ อบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส 15-18 นาที

**บราวนี่**

**ส่วนผสม**

ดาร์กชอคโกแลต 340 กรัม

เนยจืด 115 กรัม

ไข่ไก่เบอร์ 2 3 ฟอง

น้ำตาลทราย 180 กรัม

แป้งสาลี 95 กรัม

ผงฟู ½ ช้อนชา

**วิธีทำ**

1. นำดาร์กชอคโกแลตและเนยจืดไปละลายด้วยไมโคเวฟ กำลังไฟ 600 วัตต์ 3 นาที

2. นำไข่ไก่ตีผสมกับน้ำตาลทรายด้วยตะกร้อมือให้ละลายจนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นใส่แป้งสาลีและผงฟู

3. นำส่วนผสมจากข้อ 1 เทลงในส่วนผสมข้อ 2 ใช้ตะกร้อมือคนอย่างเร็วเพื่อไม่ให้เกิดการแยกชั้น คนจนส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน

4. ตักใส่ถ้วยขนมสำหรับอบ ใส่ส่วนผสมข้อ 3 เพียง ½ ของถ้วย ตกแต่งหน้าด้วยอัลมอนด์ไสลด์ โอริโอ้

5. วอร์มเตาก่อนใช้งาน และนำส่วนผสมข้อ 4 ไปอบด้วยเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที

6. พักทิ้งไว้ให้เย็น หากต้องการให้อร่อยยิ่งขึ้น ใส่ในตู้เย็นก่อนนำมารับประทาน

**สลัดครีมเลมอน**

**ส่วนผสม**

มายองเนส 1 ถ้วย

น้ำตาลไอซิ่ง 3 ช้อนโต๊ะ

น้ำมะนาว ½ - 1 ช้อนชา

วิปปิ้งครีม 1/3 ถ้วย

กลิ่นเลม่อน ¼ ช้อนชา

**วิธีทำ**

นำมายองเนส น้ำตาลไอซิ่ง น้ำมะนาวคนให้เข้ากัน ค่อยๆเติมวิปปิ้งครีมลงไป ตามด้วยกลิ่นเลมอน คนจนเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน เข้าตู้เย็น พร้อมทาน

**ส่วนผสมสลัดโรว์**

ปูอัด ไก่ยอ แตงกวา แครอท แผ่นแป้งญวน