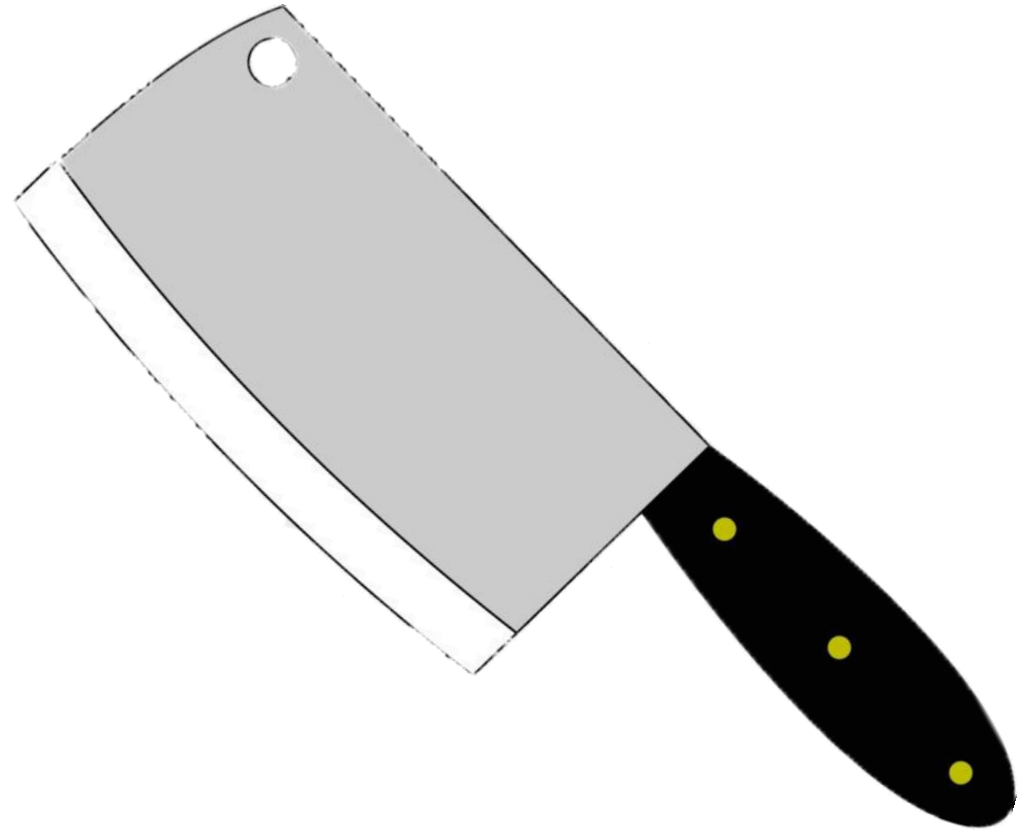


Knife Skills

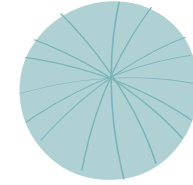
BY SUPACHAI WONTON
KITCHEN SUPERVISOR

31/03/23



มีด มีความสำคัญมากแค่ไหน ในครัว

มีดทำครัว มี 3 แบบ



1. มีดขนาดเล็กสำหรับปอกเปลือกหรือหั่นส่วนประกอบขนาดเล็ก ๆ
2. มีดขนาดกลางสำหรับหั่น – ชอยเนื้อสัตว์
3. มีดขนาดใหญ่ (ประมาณอีโต้) ใช้สับเนื้อที่มีกระดูกให้ขาดจากกันได้ง่าย



มีดทำครัว > แต่ละเล่มมีเพื่อการทำงานเฉพาะด้าน อาทิ มีดสำหรับหั่นเนื้อวัว, มีดสำหรับแล่เนื้อปลา และห้ามใช้ปะปนกันเด็ดขาด

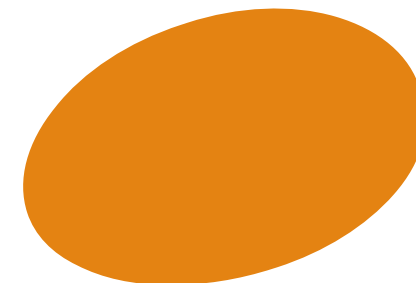
การใช้มีด Knife Skills

- ขั้นตอนการปฏิบัติ การใช้งาน
 - ท่าทางในการใช้ มีด ให้ถูกต้อง และปลอดภัย
 - การลับมีด ให้คม ทำอย่างไร
 - การทำความสะอาด ให้ถูกวิธี
 - วิธีการเก็บรักษามีด ให้คมกริบ
 - การวางเจียงให้ถูกต้อง (กันสั่น) / สียงองเจียง
-



ขั้นตอนการปฏิบัติ การใช้งาน

- อุปกรณ์ (มิด) อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์
- เลือกอุปกรณ์ (มิด) ประเภทของ มิด และ ขนาด ให้เหมาะสม กับผู้ใช้งาน
- เลือกอุปกรณ์ (มิด) ที่สะอาด อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานจริง
- ทำความสะอาด ก่อน และ หลัง ใช้งาน ทุกครั้ง
- จัดเก็บ อุปกรณ์ ให้เป็นที่ และ ปลอดภัย



ท่าทางในการใช้ มีด ให้ถูกต้อง และปลอดภัย

- ❖ ยืนในท่าที่สบาย
- ❖ สวมอุปกรณ์ป้องกัน เช่น ถุงมือ ให้เรียบร้อย
- ❖ ใช้อุปกรณ์ที่ เหมาะสม กับ สิ่งที่จะปฏิบัติ
- ❖ พื้นที่ บริเวณนั้น ต้องปลอดภัย ไม่มีสิ่งของวางเกะกะ
- ❖ ใช้ อุปกรณ์ อย่างมีสติ ระมัดระวัง
- ❖ ไม่ถือเล่นแกว่งไป แกว่งมา
- ❖ วาง อุปกรณ์ ให้ถูกต้อง และ ปลอดภัย



การลับมีด ให้คม ทำอย่างไร ทำได้ด้วยอุปกรณ์ลับมีด 3 แบบ ดังนี้

หินลับมีด

เป็นหินทรงสี่เหลี่ยม มีทั้งแบบหินธรรมชาติ และหินที่ผสมกับเซรามิก ก่อนใช้หินลับมีด ต้องแช่หินลับมีดในน้ำสะอาดประมาณ 10 นาที ขั้นตอนการลับมีด ให้วางคมมีดทำมุม 10-15 องศา จากนั้นเคลื่อนใบมีดดูขึ้น-ลงกับหินช้า ๆ ทำซ้ำประมาณด้านละ 4-5 ครั้ง

เครื่องลับมีด

อุปกรณ์ไฟฟ้าที่อำนวยความสะดวก และช่วยเบาแรง มีการออกแบบเหลี่ยมมุมมาให้สามารถลับมีดให้คมได้ในเวลาอันรวดเร็ว ใช้ลับมีดได้ทุกชนิด แต่ก็มีราคาสูงเช่นกัน

ลับมีดด้วยก้นจานกระเบื้อง

อีกหนึ่งอุปกรณ์ที่สามารถใช้ลับมีดได้ คือ ก้นของจานกระเบื้อง วิธีการคือ คว่ำจานกระเบื้องลง แล้วนำใบมีดถูกับส่วนขอบของก้นจานที่มีความสาก ก็สามารถช่วยให้มีดคมขึ้นได้ แต่วิธีนี้ควรใช้ในเวลาเร่งด่วน เพราะสำหรับการลับมีดแล้ว ใช้อุปกรณ์ที่ออกแบบมาโดยเฉพาะจะดีที่สุด



เก็บมีดไว้ตรงไหนปลอดภัยที่สุด

การจัดเก็บมีดเข้าที่หลังจากทำความสะอาด มีด้วยกันหลายวิธี ในความเป็นจริงก็ขึ้นอยู่กับความสะดวกของแต่ละคน แต่ถึงอย่างไร ก็ควรให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยและคุณภาพของมีดด้วย

- > เก็บมีดไว้ใกล้ ๆ เจริญ
- > เก็บมีดในลิ้นชัก
- > เก็บในกล่องเสียบมีด
- > เก็บมีดบนบอร์ดแม่เหล็กติดผนัง



การทำความสะอาด

เมื่อใช้งานเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้ใช้ผ้าสะอาดเช็ดคราบสกปรกที่ใบก่อน จากนั้นจึงนำไปล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า แล้วตามด้วยน้ำยาล้างจานหรือน้ำสบู่อ่อนๆ โดยใช้ฟองน้ำนุ่มมาถูดที่ใบเพื่อทำความสะอาด แต่ห้ามนำเอาไปใช้กับเครื่องล้างจานเด็ดขาด



ใช้มีดแต่ละประเภทให้เหมาะกับวัตถุดิบ



มีดปอกผลไม้

ช่วยให้ผลไม้ไม่ชำรุด ปอก และหั่นง่าย



มีดอเนกประสงค์

หั่นผัก เนื้อ หรือวัตถุดิบได้หลายชนิด



มีดอีโต้

ใช้ได้ทั้งหั่นและสับให้ละเอียด

วิธีการเก็บรักษามีด ให้คมกริบ



ทำความสะอาดหลังจากใช้งานทุกครั้ง : หลังจากการประกอบอาหารเสร็จเป็นรูปร่างพร้อมรับประทานนั้น การทำความสะอาด**มีดทำครัว**เป็นสิ่งสำคัญ สามารถใช้แผ่นใยขัดได้แต่ต้องเลือกให้เหมาะสม ขัดล้างไปทีละดียวกันเพื่อไม่ทำลายคมของ**มีดทำครัว** หลังจากล้างจนสะอาดแล้วต้องเช็ดให้แห้งสนิทป้องกันสนิม

ลับคมมีดทุกครั้งก่อนเก็บ : ไม่ควรลับคมมีดในระหว่างประกอบอาหาร โดยใช้หินลับมีดโดยเฉพาะจะถนอมคมมีดให้คมมากกว่าการใช้ **มีดทำครัว** ขัดกันเอง เพราะคมมีดจะเสียได้ สำหรับคุณอาจไม่รู้สักแต่เชฟตัวจริงได้ลองใช้งานจะทราบได้ทันทีว่า คุณลับมีดด้วยวิธีใด

ห้ามใช้มีดวัตถุประสงค์ : **มีดทำครัว**เหมาะกับงานครัว อย่าใช้ปะปนกับสิ่งอื่นเพราะความมกง่าย บางคนเอา**มีดทำครัว**ไปตัดไม้หรือกระดาษ คมมีดที่ออกแบบมาเพื่อตัดเนื้อสัตว์จะเสียหายได้ เหมือนกับกรรไกรโกน... ที่กรรไกรสำหรับตัดผ้าจะคมมาก ๆ ก็มีข้อห้ามว่า ไม่ควรใช้ตัดสิ่งอื่นเพราะความคมจะหายไปทันที

เพียงให้ความสำคัญกับ **การดูแลมีดทำครัว** เป็นประจำ อีก 10 ปีข้างหน้าก็ไม่ต้องซื้อ**มีดทำครัว**ใหม่ เพราะอุปกรณ์ยังใช้งานได้ดีไม่ตกหล่น **ยกเว้นเกิดการบิ่นที่คมมีดนะ**

วิธียืดอายุการใช้งานของมีด



1. อย่าวางมีดไว้ใกล้ความร้อน อย่างกองไฟหรือเตาแก๊ส เพราะมีดทำจากโลหะความร้อนอาจทำให้เสียรูปทรงและหมดคมได้ครับ
2. ทำความสะอาดมีดทุกครั้งหลังใช้งาน โดยล้างด้วยน้ำสบู่อ่อน ๆ ไม่ควรใช้ฟอยขัดนะครับเพราะอาจทำให้เนื้อมีดเสียหายได้ จากนั้นเช็ดให้แห้ง ต้องดูให้แน่ใจว่ามีดแห้งสนิทจริง ๆ นะครับ ไม่อย่างนั้นสนิมกินแน่นอน
3. ไม่ควรแช่มีดในน้ำ บางคนอาจแช่มีดลงในน้ำพร้อมกับถ้วยชามตอนล้าง แต่การทำอย่างนั้นอาจทำให้ด้ามมีดหลวมได้ครับ แล้วในอนาคตใบมีดอาจหลุดได้

Cutting Board

เจียง



เนื้อสัตว์ดิบ



สัตว์ปีก



เนื้อปรุงสุก



อาหารทะเล



ผัก ผลไม้



เนื้อสัตว์ดิบ



เจียงสีแดง

ใช้วัตถุดิบประเภทอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อหมู เนื้อวัว เป็นต้น เพราะอาหารที่เป็นเนื้อจะเป็นสีแดง จึงมีการใช้เจียงสีแดงตามวัตถุดิบ

สัตว์ปีก



เจียงสีเหลือง

ใช้สำหรับหั่นวัตถุดิบ เช่น สัตว์ปีกดิบ เพราะสีเหลืองเป็นสีของลูกไก่และลูกเป็ด จึงง่ายต่อการจำว่าสีเหลืองคือเจียงสัตว์ปีก

เนื้อปรงสุก



เจียงสีงาว

เป็นเจียงที่จะใช้ในการหั่นวัตถุดิบที่ผ่านกระบวนการทำให้สุก

ไม่สามารถใช้หั่นวัตถุดิบที่ดิบได้เพราะอาจมีการปนเปื้อนของอาหาร

อาหารทะเล



เจียงสีน้ำเงิน

ใช้สำหรับหั่นวัตถุดิบ เช่น เนื้อปลาหรืออาหารทะเลดิบ เพราะสีฟ้าเป็นสีของท้องทะเล จดจำได้ง่าย ว่าสีฟ้าทะเลต้องคู่กับปลา

ผัก ผลไม้



เพียงสีเดียว

ใช้กับผักและผลไม้ เพราะสีเดียวเป็นสีของผัก เหมาะกับการจำว่าสีเดียวคือความสด เป็นสีของสลัดและผักสด

ชั้นวางเทียง



การวางเตียง อย่างไร ไม่ให้ลื่น



แผ่นซิลิโคน

แผ่นลองกัน
ลื่น

คำถาม
