

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Technical specifications

Product : HOMEMATE Takoyaki Maker
Model : HOM-DF652
Power : 900 W
Frequency : 50 Hz
Voltage : 230 V

Made in China

Imported & Distributed by: VERASU GROUP CO., LTD.
83/7 Wireless Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330
Tel. +66 (0) 2254 8100 Fax: +66 (0) 2254 8109
email: askverasu@verasu.com
www.verasu.com

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!
Please read the Instruction manual detail before use.
DO NOT IMMERSE IN ANY LIQUID.

*** The company reserves the right to change contents in this manual without prior notice.
The company is not responsible for any spelling error by the printing house. ***

ภาษาไทย

คู่มือการใช้งาน เครื่องทำขนมครกไฟฟ้า HOMEMATE รุ่น HOM-DF652



เครื่องนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

HOMEMATE®

verasu

กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและโปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดการใช้งาน

เรียน ลูกค้าทุกท่าน

ขอบคุณสำหรับความไว้วางใจที่เลือกผลิตภัณฑ์เครื่องทำขนมครก HOMEMATE นี้ กรุณาศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้งานครั้งแรก และเก็บรักษาคู่มือไว้เพื่อตรวจสอบข้อสงสัยในการใช้งานภายหลังต่อไป โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระแสไฟบ้านตรงกับกระแสไฟเครื่องก่อนใช้งาน

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

ผู้แทนจำหน่ายและผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดกับสินค้าในกรณีต่อไปนี้

- ผู้ใช้งานไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังในการใช้งานที่ระบุไว้ในคู่มือ
- การใช้เครื่องไม่ถูกวิธี
- กระแสไฟที่ใช้กับเครื่องไม่ถูกต้อง
- นำเครื่องไปใช้งานในลักษณะที่ไม่เหมาะสม
- นำเครื่องไปใช้งานผิดวัตถุประสงค์ของเครื่อง
- ไม่ดูแลรักษาเครื่องอย่างเหมาะสม
- มีการแก้ไขดัดแปลงเครื่องไปจากสภาพเดิมหรือซ่อมแซมเครื่องผิดวิธี
- ไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการใช้งานตามที่ระบุในคู่มือ
- กรณีนอกเหนืออื่น ๆ ที่อาจพบเพิ่มเติม

ข้อปฏิบัติสำคัญเพื่อความปลอดภัย

1. ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ตรวจสอบสภาพเครื่องและสายไฟอย่างละเอียดว่าอยู่ในสภาพสมบูรณ์เสมอ
2. เพื่อป้องกันกระแสไฟฟ้าช็อต ห้ามจุ่มส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่องลงในน้ำหรือของเหลวเด็ดขาด อาทิ สายไฟ ปลั๊ก และตัวเครื่อง
3. ห้ามใช้งานเครื่องในกรณีดังต่อไปนี้
 - 3.1. หากสายไฟหรือปลั๊กเสียหายหรือชำรุด
 - 3.2. เครื่องทำงานผิดปกติ ถอดปลั๊กและหยุดใช้งานทันที ห้ามเปิดให้เครื่องทำงานต่อ
 - 3.3. เครื่องตกกระแทกพื้นหรือเครื่องมีความเสียหายด้านใดก็ตาม ส่งเครื่องเข้ารับการตรวจสอบหรือซ่อมแซมที่ศูนย์บริการหรือตัวแทนจำหน่ายโดยตรงเท่านั้น
4. ให้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ หากจำเป็นต้องย้ายเครื่องขณะทำขนมหรือมีของเหลวร้อนอื่น ๆ
5. อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ใช้ดูแล เพื่อความปลอดภัยควรดึงปลั๊กไฟออก
6. ไม่ควรปล่อยให้เด็กใช้เครื่องตามลำพังหรือเล่นใกล้เครื่องโดยไม่มีผู้ใช้ดูแลเพื่อป้องกันการนำเครื่องไปเล่นผิดประเภทจนเกิดอันตราย
7. ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ห้ามจับแผ่นพิมพ์ทำขนมหรือส่วนที่มีความร้อน
8. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กไฟเรียบร้อยแล้วก่อนเคลื่อนย้ายเครื่อง เมื่อไม่ใช้งานและก่อนทำความสะอาด
9. รอให้เครื่องเย็นลงก่อนทุกครั้งก่อนการทำความสะอาดหรือนำไปเก็บ
10. ห้ามใช้เครื่องใกล้กับผ้าผืน วัสดุเปเปอร์ ผ้าต่าง ๆ และวัสดุติดไฟง่าย วางเครื่องบนพื้นผิวที่ทนความร้อน (พื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน ให้วางเครื่องบนแผ่นรองความร้อน)
11. ระวัง! ไม่ปล่อยให้สายไฟเครื่องห้อยแขวนตามขอบมุมโต๊ะหรือเคาน์เตอร์หรือสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อน

Takoyaki Recipe (Japanese Octopus Ball)

Ingredients Flour

140 g.	All Purpose Flour (Red Lotus)
5 g.	Baking Powder (2 tsp.)
6 g.	Sugar (2 tsp.)
2 g.	Salt (1/2 tsp.)
2 tsp.	Fresh Milk
2 tsp.	Japanese Soy Sauce or Takoyaki Sauce
2	Eggs
2 1/4 cups	Dried Fish Soup

Ingredients

250 g.	Little Octopus, cut into small pieces of boiled
100 g.	Chopped Cabbage
25 g.	Chopped Carrot

Directions

1. Whisk together the flour, baking powder, sugar and salt to make sure they are evenly mixed.
 2. Mix fresh milk, Japanese soy sauce, egg yolks, dried fish soup and stir well.
 3. Apply some vegetable oil on the plate and pre-heat it for about 2 - 3 minutes. Fill the material or ingredients. Use the thermostat knob to 3 - 4, dough to complete all the holes. Then put the octopus, cabbage and carrot chopped roll to roll and cooked.
 4. The takoyaki are done when they're lightly brown, crispy and they turn easily in their holes.
- To serve, place the takoyaki on a plate and drizzle with Japanese mayonnaise and takoyaki sauce and sprinkle with dried fish. Enjoy, but be careful, the insides are hot!

Cleaning and care

Before you proceed to cleaning, always unplug the appliance from the mains and remove the connector from its connector base.

To protect against electric shock, do not immerse the connector base, heating plate, mains plug and the power cord in water or other liquids.

1. Heating plate

- Use a soft damp cloth or a soft brush remove remains of the grease.
- If the material is hard to remove, do not let the interface on the plate point to the tap. After washing, dry it by dry damp cloth.
- Do not use oven sprays for cleaning!
- Do not use a scouring agent or dissolvent!
- Do not put the hot cooking plate in cold water.

Attention: Do not use metal knife or fork to scratch it, since the non-stick coating is easy damaged if you scratch it.

2. Base, Metal Tray and Power Cord

- Use a soft damp cloth clean the base, metal tray and power cord with some degrease liquid. Afterwards, wipe dry thoroughly.
- The metal tray may be cleaned with water and detergent suitable for the dishwasher.
- Do not use the degreasing liquid, which would affect the form and color of the base.

Attention: Prior to the next use, the cooking plate and the electrical connection must be completely dry.

12.ห้ามวางเครื่องบนหรือใกล้แหล่งความร้อนทุกชนิด อาทิ เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาอบ

13.ขณะถอดปลั๊กไฟให้จับที่หัวปลั๊กห้ามจับที่สายไฟ

14.เครื่องนี้มิได้ออกแบบมาสำหรับเด็กหรือผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติหรือขาดความรู้ ความเข้าใจใช้งานเครื่องนี้ เว้นแต่จะมีผู้ดูแลอย่างใกล้ชิดและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องในวิธีที่ปลอดภัย

15.ห้ามใช้แปรงขนแข็ง หยาบ และน้ำยาที่กัดกร่อน ในการทำความสะอาดเครื่อง

16.ใช้งานตามที่ระบุในคู่มือเท่านั้น การใช้งานผิดประเภทอาจเกิดอันตรายต่อผู้ใช้งานและเกิดความเสียหายต่อเครื่องได้

17.ไม่ควรเสียบปลั๊กเพื่อใช้งาน หากหัวต่อหรือสายไฟมีความเสียหายหรือผิดปกติ

18.ในขณะที่มือเปียก ไม่ควรจับปลั๊กไฟ

19.ไม่ใช้งานเครื่องนอกอาคารหรือกลางแจ้ง ต้องให้ภายในตัวอาคารเท่านั้น

20.เครื่องนี้ผลิตขึ้นสำหรับใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ห้ามใช้ในเชิงพาณิชย์

ก่อนการใช้เครื่องครั้งแรก

- นำเครื่องและอุปกรณ์ออกจากกล่อง ตรวจสอบว่าได้รับมาครบถ้วน ไม่มีส่วนใดเสียหาย
- ฉีกพลาสติกที่หุ้มส่วนต่าง ๆ ออก และนำไปทิ้งให้พ้นมือเด็ก
- ควรทำความสะอาดแผ่นพิมพ์ขนมด้วยผ้าสะอาดเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาด และเช็ดด้วยผ้าแห้งสะอาดตามทันที และระวังไม่ให้มีรอยขีดข่วน
- แนะนำให้ทาน้ำมันพืชบาง ๆ บนพิมพ์ขนม
- ในการใช้เครื่องครั้งแรก ๆ ผู้ใช้อาจสังเกตเห็นควันหรือได้กลิ่นเล็กน้อย ซึ่งจะค่อย ๆ หายไปซึ่งเป็นลักษณะปกติของเครื่องใหม่
- การตั้งวางเครื่องควรวางห่างจากเครื่องใช้หรือสิ่งอื่น ๆ อย่างน้อย 20 ซม.
- ห้ามสัมผัสแผ่นพิมพ์ขนมขณะเครื่องทำงานหรือเมื่อเพิ่งถอดสวิตช์ออก เพราะยังมีความร้อนเหลืออยู่

ส่วนประกอบต่าง ๆ ของเครื่อง

1. แผ่นพิมพ์อบขนม
2. ฐานไม้
3. สายไฟ
4. หัวต่อระหว่างสายไฟกับพิมพ์
5. ไฟแสดงการทำงาน
6. ปุ่มหมุนปรับความร้อน
7. รูเสียบเหล็กปลายแหลมหัวต่อเข้ากับพิมพ์
8. เบ้าสำหรับเสียบหัวต่อ
9. ถาดโลหะ



วิธีใช้งานเครื่อง

1. เสียบหัวต่อสายไฟเข้ากับพินพืชนมให้แน่น เสียบปลั๊กไฟ (ก่อนเสียบหัวต่อต้องมั่นใจว่าปุ่มปรับความร้อนอยู่ในตำแหน่งปิดเสมอและสังเกตว่าปลั๊กไฟต้องสะอาด)
2. หมุนปุ่มความร้อนให้พอเหมาะสำหรับการอบขนม (ในขณะที่กำลังอุ่นเครื่องไม่ควรสัมผัสพิน เพราะพินอาจร้อนจัด และในขณะที่ไม่ได้อบขนม ควรปรับความร้อนไปที่ที่ขีดต่ำสุด)
3. ก่อนอบขนม ทาน้ำมันพืชนมบาง ๆ ให้ทั่วพิน และอุ่นพินให้ร้อนก่อน 2 - 3 นาที จึงใส่ส่วนผสม
4. เมื่ออบขนมเสร็จ หมุนปุ่มปรับความร้อนไปที่ 0 แล้วจึงถอดปลั๊กไฟออก (ต้องจับที่ตัวปลั๊กอย่าดึงที่สายไฟ จะทำให้เกิดความเสียหายได้) และเมื่อพินพืชนมเย็นดีแล้ว ดึงหัวต่อออกจากเบ้าเสียบที่พิน

คำเตือน: ไม่ใช้เครื่องร่วมกับวัสดุหรืออุปกรณ์ที่ไม่สามารถทนความร้อนได้

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเครื่อง

ก่อนการทำความสะอาดทุกครั้งต้องถอดปลั๊กไฟ และหัวเสียบก้านลูกบิดปรับอุณหภูมิออกจากตัวเครื่องก่อนเสมอ และควรทำความสะอาดเครื่องทุกครั้งหลังการใช้งาน

- คำเตือน! ห้ามจุ่มแผ่นพินพืชนม ปลั๊กไฟ และหัวเสียบก้านลูกบิดปรับอุณหภูมิลงในน้ำเดือดขาด

1. แผ่นพินพืชนม

- หลังจากใช้งานเสร็จ รอให้แผ่นพินคลายความร้อนลง ใช้ผ้าสะอาดเนื้อนุ่มชุบน้ำบิดหมาดเช็ดพินพืชนม ครบทุกส่วน รวมถึงคราบน้ำมัน ระวังมือสัมผัสโดนส่วนที่ยังร้อน
- หากแผ่นพินสกปรกมาก ให้ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจานอ่อน ๆ อาจใช้แปรงขนนุ่มถูล้างจนสะอาด หรือใช้น้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานล้างจนสะอาด และเช็ดแห้งทันที ทำด้วยความระมัดระวัง อย่าให้ส่วนที่เสียบหัวเสียบลูกบิดปรับอุณหภูมิเข้ากับตัวเครื่องสัมผัสโดนน้ำเด็ดขาด
- ทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน เพื่อป้องกันการสะสมของน้ำมัน
- เมื่อล้างทำความสะอาดเสร็จแล้ว เช็ดแผ่นพินให้แห้งสนิททันทีก่อนการประกอบเพื่อใช้งานหรือก่อนการนำไปเก็บ

หมายเหตุ:

- ห้ามล้างแผ่นพินพืชนมด้วยเครื่องล้างจาน ควรล้างด้วยมือเท่านั้น!
- ห้ามใช้วัสดุที่มีพื้นผิวหยาบหรือแปรงโลหะขัดเด็ดขาด
- ห้ามล้างแผ่นพินพืชนมที่ยังร้อนด้วยน้ำเย็น

ข้อควรระวัง:

- ไม่ควรใช้โลหะหรือของมีคมเป็นอุปกรณ์ช่วยทำความสะอาดเพราะจะทำให้พินพืชนมรอยขีด ทำให้สารเคลือบกันติดเกิดการเสียหายได้
- เมื่อใช้งานเสร็จใหม่ ๆ อย่าสัมผัสพินพืชนม เพราะความร้อนอาจทำให้เกิดอันตรายได้

Before first use

- Before using for the first time, remove only packaging material. You may wish to keep the packaging for future use.
- Check the main body and attachments fitted thoroughly for any defects.
- Before using your appliance for the first time clean the various accessories of appliance carefully, wipe the non-stick baking surface with a clean, damp cloth (see Cleaning and Care section).
- Before use, the non-stick heating surface should be lightly greased with a small amount of oil or fat that is specifically intended for frying and may be safely heated to high temperatures.
- The machine should be keep 20cm with the other things as it is working.
- You may notice a slight smoking or odor after plugging in your new takoyaki maker. This is normal with appliances with heater and will not occur again later.

Product descriptions

1. Heating plate
2. Base
3. Power Cord
4. Connector
5. Indicator
6. Thermostat Knob
7. Thermostat Probe
8. Interface
9. Metal Tray



How to use

1. Install the Power; Firstly, insert the Connector into the Interface for Power. Put the plug into the Socket.
2. You should place the temperature to keep warm as the indicator bright and dim alternately. Do not touch the plate as it works.
3. First put some vegetable oil on the plate and pre-heat it for about 2-3 minutes. Fill the material or ingredients.
4. After finished cooking; Regulate the knob to 0 point, then pull the plug out. After the machine is cool down entirely, pull the connector out of the interface.

Caution: Do not use metal cutlery or pointed and edgy objects for placing the food on the cooking plate. We recommend cutlery made of heat-resistant silicone or wood.

Dear Customer,

Thank you and congratulations for choosing HOMEMATE Takoyaki Maker. Before using the appliance, please read the following instructions carefully. Connection to the mains supply. The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.

Important Safety Instruction

NOTE: When operating, the non-stick baking surface become very hot.

1. Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
2. To prevent against electrical hazards, do not immerse cord, plug or heating plate takoyaki maker in water or other liquid.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
4. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
5. Do not use the appliance for other than intended use.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
7. Always remove the plug from the wall socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning and handling.
8. Unplug the appliance from electrical outlet as soon as you have finished using it and before cleaning it.
9. Warranty will not cover in case of electric shock, fire, injury etc.
10. Place the appliance on a heat-resistant surface clear of any obstructions. Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or other inflammable materials.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place takoyaki maker on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Never unplug by pulling the cord.
14. The appliance must be in supervision when in use or when near children. Supervision on a person with a physical or mental disability is required to prevent any misuse.
15. Do not use outdoors.
16. Do not use a scouring agent or dissolvent!
17. Do not use the appliance with a damaged plug or cord. Contact an authorized service center for checking or replacement of the damaged part.
18. Do not catch the plug and appliance while by hand wet.
19. Do not use outdoors.
20. This appliance is for household use only and not for commercial applications.

2. ฐานไม้ ถาดโลหะด้านล่าง และสายไฟ

- เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าแห้งสะอาด
- หากถาดโลหะสกปรก ล้างทำความสะอาดและเช็ดให้แห้ง

ข้อควรระวัง:

- การขัดฐานไม้ด้านล่างด้วยน้ำยาขัดคราบไขมัน อาจจะมีผลต่อสี และรูปทรงไม้ได้

คำเตือน:

- ก่อนประกอบเครื่องเข้าประจำที่หรือนำไปเก็บตังแนใจว่า อุปกรณ์เครื่องตั้งอยู่ในสภาพที่แห้งสะอาด โดยเฉพาะแผ่นพิมพ์อบขนมและส่วนของเครื่องที่มีการเชื่อมต่อไฟฟ้าต้องแห้งสนิทดีแล้วเท่านั้น

ขนาดครกทรงเครื่อง

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้าแห้ง	110	กรัม (1 ถ้วยตวง)
น้ำ	1	ถ้วยตวง
หางกะทิ	1	ถ้วยตวง
ข้าวสุก	38	กรัม (1/3 ถ้วยตวง)
เกลือป่น	1/8	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ใส่แป้งข้าวเจ้าและน้ำลงในโถเครื่องปั่นของเหลว ปั่นจนเข้ากันดี เทใส่ชามผสม พักไว้
2. ใส่ข้าวสุก หางกะทิ และเกลือป่น ลงในโถเครื่องปั่นของเหลว ปั่นจนละเอียด เติมน้ำดี แล้วเติมส่วนผสมข้อ 1 ที่เตรียมไว้ ผสมให้เข้ากันดี จะได้ส่วนของแป้งขนมครก
3. ทาน้ำมันพืชบาง ๆ ให้ทั่วพิมพ์ และอุ่นเครื่องทำขนมครกให้ร้อนก่อน 2 - 3 นาที โดยใช้ไฟเบอร์ 4 - 5 พอพิมพ์ร้อนหยอดแป้งลงไปทุกหลุม แล้วหยอดด้วยหน้ากะทิตามจนครบ แต่งหน้าด้วยเผือกซอย พักทองซอย ต้นหอมซอย ลูกตาลเชื่อม ฟูอัด ฯลฯ ตามชอบ ปิดฝาเพื่อให้ขนมครกสุกและกรอบ ประมาณ 10 - 15 นาที และขึ้นเสิร์ฟพร้อม ๆ

ส่วนผสมหน้ากะทิ

หัวกะทิ	1	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	60	กรัม
เกลือป่น	3/4	ช้อนชา

หมายเหตุ

- ไม่ควรใช้ไฟแรงเพราะจะทำให้แป้งไหม้ก่อนที่ขนมจะสุกทั่ว
- สูตรขนมครกนี้ แป้งจะกรอบนอกนุ่มใน และมีกลิ่นหอมของแป้ง และมะพร้าว

ขนมครกแบ่งสำเร็จรูป

ส่วนผสมตัวขนม

น้ำกะทิ	1 3/4	ถ้วยตวง
แป้งสำเร็จรูป	265	กรัม (ตราช้างสามเศียร)
น้ำเปล่า	2 1/2	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. นวดแป้งกับน้ำกะทิด้วยเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) จนเข้ากัน พักไว้ 15 นาที
2. ค่อย ๆ ใส่น้ำเปล่าโดยใช้ตะกร้อมือ คนส่วนผสมแป้งกะทิให้เข้ากันดีแล้วนำไปหยอดในเครื่องทำขนมครก

ส่วนผสมหน้าขนมครก

หัวกะทิ	1 1/4	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1/3	ถ้วยตวง (50 กรัม)
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันดี ไว้สำหรับหยอดหน้าขนมครก		

หมายเหตุ

- ก่อนหยอดตัวแป้งให้คนส่วนผสมทุกครั้ง
- เปิดเครื่องตั้งไฟเบอร์ 3 - 4 ปิดฝาเพื่อให้ระอุและกรอบด้านข้าง
- สามารถโรยดินหอม ข้าวโพด เผือก ฟักทองได้ตามชอบ

พื้หมกปลาทราย

ส่วนผสมน้ำพริกแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่แช่น้ำพอนิ่ม	12	กรัม (12 เม็ด แช่น้ำพอนิ่ม)
พริกขี้หนูแห้งแช่น้ำพอนิ่ม	5	กรัม (15 เม็ด แช่น้ำพอนิ่ม)
หัวหอมแดงหั่นหยาบ	30	กรัม (3 ช้อนโต๊ะ)
กระเทียมหั่นหยาบ	20	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
ตะไคร้ซอยละเอียด	12	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
กระชายหั่นละเอียด	20	กรัม (1 ช้อนโต๊ะ)
รากผักชีหั่นละเอียด	8	กรัม
ข่าแก่หั่นละเอียด	4	กรัม (2 ช้อนชา)
ผิวมะกรูดหั่นหยาบ	4	กรัม (2 ช้อนชา)
กะปิเผา	9	กรัม (2 ช้อนชา)
เกลือ	1/4	ช้อนชา
หัวกะทิ	1/2	ถ้วยตวง

ENGLISH

Instruction Manual

HOMEMATE TAKOYAKI MAKER Model: HOM-DF652



THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

HOMEMATE®

verasu

Please read the Instruction manual detail before use and keep for future reference.

ข้อมูลจำเพาะของเครื่อง

ประเภทสินค้า:	เครื่องใช้ไฟฟ้าสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
ชนิดสินค้า:	เครื่องทำขนมครก ทำทาโกะยากิ
ยี่ห้อ:	HOMEMATE
รุ่นสินค้า:	HOM-DF652
กำลังไฟ:	900 วัตต์
กระแสไฟ:	230 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์
วิธีใช้:	คู่มือประกอบ
ข้อแนะนำ/คำเตือน:	เพื่อความปลอดภัยก่อนการใช้งานควรศึกษาคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด
ประเทศผู้ผลิต:	สาธารณรัฐประชาชนจีน

ศูนย์บริการซ่อมและอะไหล่ : 3456/1 (ตั้งอยู่ด้านหลังวีรสู สาขาตลาดพร้าว
ปากซอยลาดพร้าว 134) ถ.ลาดพร้าว แขวงคลองจั่น
เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240 โทรศัพท์: 0-2734-4101-3

ผู้จัดทำจำหน่ายโดย : บริษัท วีรสู กรุ๊ป จำกัด
83/7 ถนนวิทย์ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทรศัพท์: 0-2254-8100-8 โทรสาร: 0-2254-8109
e-mail: askverasu@verasu.com
www.verasu.com

สินค้าสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
THIS PRODUCT IS FOR NORMAL DOMESTIC USE ONLY!

*** บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาในคู่มือนี้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า รวมทั้งไม่รับผิดชอบต่อ
ข้อผิดพลาด อันเนื่องมาจากการพิมพ์ ***

ส่วนผสมทั้งหมด

เนื้อปลาทรายสด	300	กรัม (1 1/2 ถ้วยตวง)
ไข่ไก่	55	กรัม (1 ฟอง)
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายแดง	1	ช้อนชา
ใบมะกรูดหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ

ส่วนแต่งหน้าทั้งหมด

หัวกะทิ	1/2	ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า	2	ช้อนชา
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูดหั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ

ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ สำหรับแต่งหน้าทั้งหมด

วิธีทำ

ผสมแป้งข้าวเจ้าและหัวกะทิคนให้เข้ากัน นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High (800 - 900 วัตต์) เวลา 1 นาที
สำหรับหยอดหน้าทั้งหมด

ผักต่าง ๆ สำหรับรองด้านล่าง

กะหล่ำปลี ใบยอ ใบโหระพา ฯลฯ ตามชอบ

กะหล่ำปลีดิบหั่นฝอย	260	กรัม (4 ถ้วยตวงพูน)
---------------------	-----	---------------------

วิธีทำ

1. ใส่ส่วนผสมเครื่องแกงทั้งหมดลงในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) ปั่นให้ละเอียด แล้วเทใส่โถปั่น
ของเหลวพร้อมกับหัวกะทิ 1/2 ถ้วยตวง ปั่นต่อเพื่อให้ละเอียดยิ่งขึ้น พักไว้
2. นวดเนื้อปลาทรายในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) ใส่ไข่ไก่ น้ำปลา น้ำตาลทรายแดง นวดจน
ส่วนผสมเข้ากันดีจึงค่อยใส่ส่วนผสมน้ำพริกแกงในข้อ 1 นวดต่อจนส่วนผสมที่มีลักษณะเหนียวและเนียน
สุดท้ายใส่ใบมะกรูดหั่นฝอยผสมพอเข้ากัน
3. ตักกะหล่ำปลีหั่นฝอยรองที่ก้นพิมพ์ แล้วหยอดส่วนผสมทั้งหมดปิดทับผัก แต่งหน้าด้วยหัวกะทิ
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอย ใบมะกรูดหั่นฝอย ใบผักชี ปิดฝา ใช้ไฟเบอร์ 4 อบนาน 5 นาที (เมื่อต้องการอบ
ชุดต่อไปควรปรับความร้อนไปที่ 0 ก่อน เพราะเครื่องร้อนจัดจะทำให้ผักที่รองก้นสุกเกินไปหรือไหม้ได้
ควรรองผักและหยอดทั้งหมดให้เรียบร้อยก่อนปรับความร้อน)

หมายเหตุ

การเลือกซื้อเนื้อปลาทราย ควรเลือกร้านที่สดใหม่และเนื้อปลาสด และควรรีบแช่เย็นไว้ก่อนที่จะนำมานวด
จะทำให้ได้เนื้อปลาที่เหนียวดี

ขนมเบื้องญวนแปลง

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้าแห้ง	145	กรัม (1 1/2 ถ้วยตวง)
เกลือป่น	1/4	ถ้วยตวง
หัวกะทิ	3/4	ถ้วยตวง
หางกะทิ	3/4	ถ้วยตวง
น้ำปูนใส	1/3	ถ้วยตวง
น้ำมันสด	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ใส่แป้งข้าวเจ้า เกลือป่น หัวกะทิ ลงในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) ใช้หัวใบมีดลับ ปั่นจนส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ค่อย ๆ เติมหางกะทิ น้ำปูนใส และน้ำมันสด ปั่นต่อจนส่วนผสมแป้งเนียน

ส่วนผสมไส้

กุ้งสดปอกเปลือก	110	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
มะพร้าวขูดขาว	100	กรัม
หอมแดงซอย	40	กรัม (1/4 ถ้วยตวง)
น้ำตาลทราย	20	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูดหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
สีผสมอาหาร สีส้ม	2 - 3	หยด
ถั่วงอกเด็ดหาง	250	กรัม
หัวผักกาดเค็ม	50	กรัม (1/4 ถ้วยตวง)
ดอหอม - ผักชีซอย	1/4	ถ้วยตวง
เต้าหู้เหลืองหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	1	แผ่น

วิธีทำ

1. ใส่หัวผักกาดเค็ม ลงในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) ใช้ใบมีดลับปั่นให้ละเอียด พักไว้
2. ใส่กุ้ง มะพร้าวขูดขาว หอมแดง น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยป่น ในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) ใช้ใบมีดลับปั่นจนส่วนผสมเข้ากันดี
3. ตั้งกะทะ SCANPAN ใส่น้ำมัน พอร้อนใส่ส่วนผสมข้อ 2 ผัดจนส่วนผสมสุกดี หยดสีและใบมะกรูด หั่นฝอย คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน พักไว้

ขนมครกสิงคโปร์

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	1 1/2	ถ้วยตวง
ผงฟู	1 1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ถ้วยตวง
หัวกะทิ	1	ถ้วยตวง
น้ำใบเตย	1/2	ถ้วยตวง
ไข่ไก่	3	ฟอง

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง 1 ครั้ง ก่อนตวง แล้วร่อนรวมกับผงฟู พักไว้
2. นำส่วนผสมข้อ 1 และน้ำตาลทรายใส่ลงในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) ใช้ใบมีดลับปั่นพอส่วนผสมเข้ากัน
3. เทส่วนผสมของหัวกะทิ และน้ำใบเตยลงด้านบนของปล่องที่ฝา ขณะเครื่องกำลังทำงาน เดินเครื่องจนน้ำตาลละลายให้เป็นเนื้อเดียวกับแป้ง และขนาดต่อประมาณ 5 นาที
4. เทออกมาใส่ขามผสม แล้วใส่ไข่ไก่ทีละฟอง คนเบา ๆ ด้วยตะกร้อให้ส่วนผสมเข้ากันดี หมักทิ้งไว้ 30 นาที
5. ตักหยอดในพิมพ์จนครบทุกหลุม อบให้ขนมครกสิงคโปร์สุกขึ้นมาเต็มพิมพ์ ใช้ไม้ปลายแหลมจิ้มขนมออกจากพิมพ์ เสิร์ฟร้อน ๆ

หมายเหตุ

- ควรพักขนมไว้ 30 นาที เพื่อให้แป้งขึ้น
- สูตรนี้ได้ประมาณ 25 - 30 ชิ้น
- น้ำใบเตย 1/2 ถ้วยตวง อัตราส่วน : ใบเตย 10 ใบ + น้ำ 1/2 ถ้วยตวง ปั่นในเครื่องปั่นของเหลว แล้วกรองผ่านกระชอนก็จะได้น้ำใบเตย

การจัดเครื่องเพื่อสภาพแวดล้อม



เมื่อเครื่องใช้หมดอายุการใช้งานแล้ว ห้ามนำเครื่องทิ้งรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป ควรนำไปทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (ถังรีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมที่ดี

ขนมครกหน้าไก่

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	50	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
แป้งท้าวยายม่อม	5	กรัม (2 ช้อนชา)
น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
กะทิ	1 1/4	ถ้วยตวง

ส่วนผสมไส้

ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก	360	กรัม (1 1/2 ถ้วยตวง)
เนื้อมะพร้าวหั่น	100	กรัม
รากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด 1		ช้อนชา
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
หอมแดงซอย	1/2	ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	1/2	ถ้วยตวง

วิธีทำแป้ง

1. ใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม น้ำตาลมะพร้าว ลงในโถเครื่องผสมอาหาร (Food Processor) ใช้ใบมีดลับ บดส่วนผสมเข้ากัน
2. เปิดฝาปล่อยด้านบนค่อย ๆ เทกะทิใส่ขณะเครื่องทำงานจนหมดกะทิแล้วรดต่อน้ำตาลละลายเป็นเนื้อเดียวกับแป้ง
3. เทออกใส่ชามผสม พักแป้งไว้ประมาณ 15 นาที

วิธีทำไส้

1. ใส่หอมแดงซอย กับน้ำมันพืช ในถ้วยตวงของเหลวที่ทนความร้อน นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High (800 - 900 วัตต์) เวลา 5 นาที พอให้หอมแดงเหลือง ตักขึ้น พักไว้
2. ตักน้ำมันที่เจียวหอม 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในชามผสมผัดกับรากผักชี กระเทียม พริกไทย นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High (800 - 900 วัตต์) เวลา 1/2 นาที นำออกมาเติมเกลือป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน นำเข้าเตาต่ออีก 1 นาที ทำยสุกเติมถั่วเขียวเลาะเปลือกที่นึ่งสุก คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน พักไว้
3. นำแป้งที่พักไว้มาผสมกับส่วนผสมข้อ 2 คนด้วยตะกร้อให้เข้ากัน
4. อุ่นเครื่องทำขนมครกใช้ไฟเบอร์ 2 1/2 พอพิมพ์ขนมครกร้อน ตักส่วนผสมแป้งหยอดลงในพิมพ์จนครบทุกหลุม ปิดฝา ใช้เวลาประมาณ 8 - 10 นาที พอขนมสุก แต่งหน้าด้วยหอมเจียว ตักเสิร์ฟขณะร้อน ๆ

หมายเหตุ

- อัตราส่วนของถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก คือ ถั่วเขียวเลาะเปลือกดิบ 3/4 ถ้วยตวง น้ำ 3/4 ถ้วยตวง ใส่ลงในหม้ออัดความดันใช้ความดันที่ขีด 2 เวลา 4 นาที
 - อัตราส่วนของรากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด คือ กระเทียม 16 กรัม รากผักชีหั่นฝอย 2 กรัม พริกไทยเม็ด 2 กรัม
- โขลกส่วนผสมทั้งหมดจนละเอียด แบ่งใช้ตามต้องการ

4. ทาน้ำมันพืชบาง ๆ ให้ทั่วพิมพ์ และอุ่นเครื่องทำขนมครกให้ร้อนก่อน 2 - 3 นาที โดยใช้ไฟเบอร์ 4 หยอดแป้งจนครบทุกหลุม เอียงเครื่องไปมาโดยรอบให้แป้งบาง ตักส่วนผสมใส่ลงในแป้ง ตามด้วยหัวผักกาดเค็ม เต้าหู้เหลือง ถั่วงอก ต้นหอม ผักชีซอย ปิดฝาไว้สักครู่เพื่อให้ถั่วงอกสุก เปิดฝารอสักครู่จนแป้งกรอบ ตักขึ้นเสิร์ฟขณะร้อน ๆ กับน้ำอจาด

ส่วนผสมน้ำอจาด

น้ำต่ายทราย	180	กรัม (1 ถ้วยตวง)
น้ำส้มสายชู	1/2	ถ้วยตวง
เกลือป่น	1 1/2	ช้อนชา
แตงกวาซอย	1	ถ้วยตวง
หอมแดงซอย	1/4	ถ้วยตวง
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นขวาง	1	เม็ด

วิธีทำ

ใส่น้ำต่ายทราย น้ำส้มสายชู เกลือป่น ในถ้วยตวงของเหลว นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High (800 - 900 วัตต์) เวลา 4 นาที พักไว้ให้เย็น เติมแตงกวา หอมแดง และพริกชี้ฟ้าแดง

หมายเหตุ

น้ำปูนใส ใช้อัตราส่วนปูนแดง 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 1 ถ้วยตวง คนให้เข้ากันตั้งทิ้งไว้ให้ปูนแดงตกตะกอน รินแต่น้ำใส ๆ มาใช้ตามอัตราส่วน

ข้าวเหนียวกลิ้ง

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวแช่เยว่ง	360	กรัม (2 ถ้วยตวง)
งาขาวคั่วบด	24	กรัม (3 ช้อนโต๊ะ)
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่ตีพอแตก	2	ฟอง

วิธีทำ

1. ซาวข้าวเหนียวให้สะอาดสะเด็ดน้ำให้แห้ง ใส่ในหม้อหุงข้าว เติมน้ำตามสเกลที่หุงข้าวเหนียว พอข้าวเหนียวสุก นำมาผสมกับงาคั่วและเกลือให้เข้ากัน
2. แบ่งเป็น 22 ส่วน ส่วนละประมาณ 27 กรัม บดให้เป็นก้อนกลมใช้แป้งจุ่มไข่ปาดข้าวเหนียวให้ทั่ว
3. อุ่นเครื่องทำขนมครกไฟฟ้า ใช้ไฟระหว่างเบอร์ 3 - 4 พอพิมพ์ร้อนทาดด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ ให้ทั่วพิมพ์ วางข้าวเหนียวที่ทาไข่แล้วกลิ้งไปกลิ้งมาพอให้เหลืองสวยประมาณ 2 นาที
4. เสิร์ฟร้อน ๆ กับลูกชิ้นแฉะลอนหรือน้ำพริกกับผักสด

หมายเหตุ

- ก่อนคั่วงาต้องผัดงาให้สะอาดเสียก่อนแล้วล้างในกระชอน ฝั่ให้สะเด็ดน้ำค่อนนำไปคั่วให้หอม
- ผสมงากับเกลือเข้าด้วยกันก่อน นำไปโรยบนข้าวเหนียวให้ทั่ว

ทาโกะยากิ		
ส่วนผสมแป้ง		
แป้งสาลีอเนกประสงค์ตราบัวแดง	140	กรัม
ผงฟู	5	กรัม (2 ช้อนชา)
น้ำตาลทราย	6	กรัม (2 ช้อนชา)
เกลือ	2	กรัม (1/2 ช้อนชา)
นมสด	2	ช้อนโต๊ะ
ชีวญี่ปุ่น	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำซุปล้าง	2 1/4	ถ้วยตวง

ส่วนผสมของไส้		
หัวปลาหมึกสดหั่นเป็นชิ้น ลวกสุก	250	กรัม
กะหล่ำปลีสับ	100	กรัม
แครอทสับ	25	กรัม

วิธีทำ

- ผสมแป้งสาลี ผงฟู น้ำตาลทรายและเกลือป่น คนให้เข้ากัน
- ผสมนมสด ชีวญี่ปุ่น ไข่ไก่ และน้ำซุปล้างคนให้เข้ากัน ค่อย ๆ เทใส่ส่วนผสมข้อ 1 คนด้วยตะกร้อให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- ทาน้ำมันพืชบาง ๆ ให้ทั่วพิมพ์ และอุ่นเครื่องทำขนมครกให้ร้อนก่อน 2 - 3 นาที โดยใช้ไฟเบอร์ 3 - 4 หยอดแบ่งจนครบทุกหลุม แล้วใส่ปลาหมึกลวก กะหล่ำปลีและแครอทสับ กลิ้งไปกลิ้งมาให้กลมและสุกทั่วทั้งชิ้น

เวลาเสิร์ฟ ราดด้วยซอสหรือมายองเนส โรยด้วยปลาแห้ง

ทาโกะยากิแปลง		
ส่วนผสมแป้ง		
แป้งสาลีอเนกประสงค์	100	กรัม (1 ถ้วยตวง)
แป้งข้าวเจ้า	110	กรัม (1 ถ้วยตวง)
แป้งท้าวยายม่อม	18	กรัม (3 ช้อนโต๊ะ)
น้ำตาลทราย	12	กรัม (4 ช้อนชา)
เกลือ	8	กรัม (2 ช้อนชา)
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
น้ำเย็น	2 3/4	ถ้วยตวง
ไข่ไก่	110	กรัม (2 ฟอง)
น้ำมันพืช	1/2	ถ้วยตวง

- ใส่ในขามผสม ปิดฝา นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High (800 - 900 วัตต์) เวลา 2 นาที นำออกมาคนด้วยตะกร้อ ปิดฝาเข้าเตาต่ออีก 2 นาที นำออกมาเติมเนยที่อ่อนตัวจนส่วนผสมเข้ากันดี

หมายเหตุ

- สูตรนี้ได้ 44 ชิ้น
- อัตราส่วนน้ำใบเตย : ใบเตยหอม 20 กรัม ต่อ น้ำ 3/4 ถ้วยตวง

หอยทอดแปลง		
ส่วนผสม		
แป้งสาลีอเนกประสงค์	150	กรัม (1 ½ ถ้วยตวง)
แป้งข้าวเจ้า	165	กรัม (1 ½ ถ้วยตวง)
น้ำตาลทราย	20	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
เกลือป่น	2 1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1 1/2	ช้อนชา
น้ำเย็น	2 1/4	ถ้วยตวง
ไข่ไก่ (ตีพอแตก)	3	ฟอง
น้ำมันพืช	3/4	ถ้วยตวง

ส่วนผสมหอยทอด

หอยแมลงภู่วาง	1	กิโลกรัม
ถั่วงอกลวก	500	กรัม
ไข่ไก่ตีพอแตก	5	ฟอง
ต้นหอม - ผักชีซอย สำหรับแต่งหน้า		

วิธีทำ

- ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยป่นเข้าด้วยกัน ค่อย ๆ เติมน้ำลงในแป้ง จึงใส่ไข่ไก่ น้ำมันพืช คนจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
- ทาน้ำมันพืชบาง ๆ ให้ทั่วพิมพ์ และอุ่นเครื่องทำขนมครกให้ร้อนก่อน 2 - 3 นาที โดยใช้ไฟเบอร์ 5 หยอดตัวแบ่งจนครบทุกหลุม ใส่ถั่วงอก หอยแมลงภู่วาง แล้วหยอดไข่ไก่ทับอีกครั้ง ปิดฝาเพื่อให้ไข่สุกประมาณ 5 นาที พอสุกโรยด้วยต้นหอม ผักชีและพริกไทยป่น
- ตักขึ้นเสิร์ฟขณะร้อน ๆ กับซอสพริก

หมายเหตุ

สูตรนี้หยอดได้ประมาณ 110 ฝา

ขนมครกคัสตาร์ดใบเตย

ส่วนผสมแป้ง

แป้งเค้ก	150	กรัม
ผงฟู	3	กรัม
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
ผงโซดา	1/8	ช้อนชา
ไข่ไก่	165	กรัม (3 ฟอง)
น้ำตาลทราย	90	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
น้ำใบเตย	1/3	ถ้วยตวง
เนยละลาย	20	กรัม
น้ำมันพืช	10	กรัม

เมล็ดแฟล็กซ์ (Flax seed) สำหรับโรยหน้า

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้กก่อนตวง 1 ครั้ง แล้วร่อนรวมกับผงฟู เกลือป่นและผงโซดา เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีไข่ไก่ให้ขึ้นฟู ด้วยเครื่องตีไประดับความเร็วสูงสุด ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทรายทีละช้อนจนหมด ตีต่อจนมีลักษณะเป็นครีมขึ้น
3. ใส่แป้งสลับกับน้ำใบเตย วิธีผสมใช้ระดับความเร็วต่ำสุด ท้ายสุดใส่เนยละลายและน้ำมันพืชตะล่อมพอเข้ากัน
4. อุณหภูมิเครื่องทำขนมครกไฟฟ้าใช้ไฟเบอร์ 2 1/2 พอพิมพ์ขนมร่อนหยอดส่วนผสมประมาณ 3/4 ของพิมพ์ จนครบทุกหลุม พอขนมเริ่มสุกฟูใส่ไส้คัสตาร์ด โรยหน้าด้วยเมล็ดแฟล็กซ์ กลับหน้าขนมลงสักครู่พอสุก นำออกจากเตาขนมครก

ส่วนผสมไส้คัสตาร์ดใบเตย

น้ำตาลทราย	60	กรัม
ผงคัสตาร์ด	12	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
นมผง	16	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
แป้งเค้ก	7	กรัม (1 ช้อนโต๊ะ)
แป้งข้าวโพด	8	กรัม (1 ช้อนโต๊ะ)
ไข่ไก่	110	กรัม (2 ฟอง)
นมข้นหวาน	60	กรัม (3 ช้อนโต๊ะ)
นมข้นจืด	15	กรัม (1 ช้อนโต๊ะ)
น้ำใบเตย	1/3	ถ้วยตวง
เนยสดอ่อนตัว	57	กรัม (1/4 ถ้วยตวง)

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทราย ผงคัสตาร์ด นมผง แป้งเค้ก แป้งข้าวโพด เข้าด้วยกันในชามผสมพักไว้
2. ผสมไข่ไก่ นมข้นหวาน นมข้นจืด น้ำใบเตย คนให้เข้ากันค่อย ๆ เทลงในส่วนผสมข้อ 1 ใช้ตะกร้อมือ คนให้เข้ากันดี กรองผ่านกระชอน

วิธีทำ

ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิด น้ำตาลทราย เกลือ พริกไทยให้เข้ากัน ค่อย ๆ เติมน้ำลงในแป้ง แล้วใส่ไข่ น้ำมันพืช ตามลำดับ คนด้วยตะกร้อมือให้ส่วนผสมเข้ากันดี

ส่วนผสมของไส้

หัวปลาลวกมีกสดหั่นเป็นชิ้น ลวกสุก	250	กรัม	} คลุกเคล้าเข้าด้วยกัน
ผงขนมปังป่น	130	กรัม	
กะหล่ำปลีสับ	100	กรัม	
แครอทสับ	25	กรัม	
ต้นหอมซอย	1	ช้อนโต๊ะ	

วิธีทำ

ทาน้ำมันพืชบาง ๆ ให้ทั่วพิมพ์ และอุ่นเครื่องทำขนมครกให้ร้อนก่อน 2 - 3 นาที โดยใช้ไฟเบอร์ 4 หยอดแป้งจนครบทุกหลุม ใส่ปลาลวกและส่วนผสมขนมปังป่นที่เตรียมไว้จนครบทุกหลุม แล้วหยอดแป้งทับอีกครั้ง กลิ้งไปกลิ้งมาให้แป้งกลมและสุกทั่วกันทั้งชิ้น

ส่วนผสมซอส

ซีอิ๊วญี่ปุ่น	2	ช้อนโต๊ะ
เหล้าหวานมิริน	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปลาคาโอแห้ง	2/3	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งท้าวายม่อม	4	ช้อนชา

วิธีทำ

ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ยกเว้นแป้งท้าวายม่อม นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High (800 - 900 วัตต์) เวลา 1 1/2 นาที นำออกมาเติมแป้งท้าวายม่อม คนส่วนผสมให้เข้ากันดี นำเข้าเตาต่ออีก 1 นาที

หมายเหตุ

- วิธีเตรียมขนมปังป่นให้นำขนมปังสดใส่ในโถเครื่องผสมอาหารแล้วใช้ใบมีดสับปั่นจนละเอียด เทใส่จานแบน นำเข้าเตาไมโครเวฟ เพื่อไล่ความชื้นแต่อย่าอบจนกรอบเพราะจะทำให้แข็ง
- น้ำซุปลาคาโอแห้ง อัตราส่วน น้ำ 3 ถ้วยตวง : ปลาโอแห้ง 10 กรัม นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High เวลา 5 นาที แล้วลดไฟปานกลาง (450 วัตต์) ต่ออีก 5 นาที

ลูกชิ้นแจงคลอน

ส่วนผสมน้ำพริกแกง

พริกแห้งเม็ดใหญ่ตัดหัวออก	10	กรัม (แช่น้ำพอนิ่ม)
พริกชี้ฟ้าแห้งตัดหัวออก	5	กรัม (แช่น้ำพอนิ่ม)
หอมแดงหั่นหยาบ	18	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
กระเทียมหั่นหยาบ	15	กรัม (1 1/2 ช้อนโต๊ะ)
ตะไคร้ซอย	10	กรัม (2 ช้อนโต๊ะ)
ข่าซอย	1	ช้อนชา
ผิวมะกรูดซอย	1	ช้อนชา
กะปิ	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา

ส่วนผสมแจงคลอน

เนื้อปลากลายขูด	340	กรัม (1 1/2 ถ้วยตวง)
น้ำเย็น	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	1	ช้อนชา
มะพร้าวขูด	80	กรัม (1 ถ้วยตวง)
ใบมะกรูดหั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นวดเนื้อปลากลายในโถผสมอาหาร (Food Processor) ใส่ น้ำเย็นที่ผสมกับเกลือและน้ำตาลทราย นวดจนส่วนผสมเข้ากันดี ประมาณ 5 นาที หรือจนกระทั่งเนื้อปลาเหนียว
2. เติมส่วนผสมพริกแกงที่บดละเอียดแล้ว และมะพร้าวขูดขาว นวดต่ออีกประมาณ 3 นาที ท้ายสุดใส่ใบมะกรูดหั่นฝอยผสมพอเข้ากัน
3. อุ่นเครื่องทำขนมครกไฟฟ้า โดยใช้ไฟระหว่างเบอร์ 3 - 4 พอพิมพ์ร้อน ทาน้ำมันพืชให้ทั่วพิมพ์ ตักส่วนผสมแจงคลอน 1 ช้อนโต๊ะพูน หยดจนครบทุกหลุม กลิ้งไปกลิ้งมาให้ลูกชิ้นแจงคลอนกลม และสุกทั่วกันทั้งชิ้น ประมาณ 8 - 10 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี

หมายเหตุ

- สูตรนี้ได้ประมาณ 22 ลูก
- เนื้อปลากลายควรจะแช่ให้เย็นจัดก่อนนำมานวด จะช่วยให้เนื้อปลากลายมีความเหนียว
- น้ำพริกแกงปั้นสำเร็จแล้ว 1 สูตร น้ำหนักเท่ากับ 100 กรัม

ซีกคอบอล

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	60	กรัม (2/3 ถ้วยตวง)
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
เนยสดละลาย	114	กรัม (1/2 ถ้วยตวง)
ผงโกโก้	24	กรัม (6 ช้อนโต๊ะ)
น้ำตาลทราย	128	กรัม (3/4 ถ้วยตวง)
ไข่ไก่	110	กรัม (2 ฟอง)
นมสด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งก่อนตวง 1 ครั้ง แล้วร่อนรวมกับผงฟู เกลือป่น เข้าด้วยกัน พักไว้
2. ใช้ส้อมคนเนยละลายกับผงโกโก้ให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำตาลทราย ไข่ไก่ นมสด ท้ายสุดเติมส่วนผสม ข้อ 1 คนเบา ๆ ให้ส่วนผสมเข้ากันดี
3. อุ่นเครื่องทำขนมครกไฟฟ้า ใช้ไฟเบอร์ 3 ประมาณ 2 นาที หยอดส่วนผสมแป้ง ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่พิมพ์ขนมครกจนครบทุกหลุม รอให้ขนมเซตตัวก่อน แล้วกลิ้งกลับไปกลับมามจนซีกคอบอลมีลักษณะกลมรอบประมาณ 8 นาที หรือจนกระทั่งขนมสุก พักไว้ให้เย็น
4. นำซีกคอบอลมาจุ่มในช็อกโกแลตที่ละลายเตรียมไว้ ตกแต่งด้วยเม็ดสีหรืออัลมอนต์สไลด์ให้สวยงาม
5. สูตรนี้ได้ประมาณ 22 ลูก

ส่วนผสมซีกโกแลตเคลือบ

ซีกโกแลตชิพ	120	กรัม (3/4 ถ้วยตวง)
เนยสด	42	กรัม (3 ช้อนโต๊ะ)

วิธีทำ

ใส่เนยสดกับซีกโกแลตชิพ ในถ้วยตวงของเหลว ปิดฝา นำเข้าเตาไมโครเวฟใช้ไฟ High (800 - 900 วัตต์) เวลาประมาณ 1 1/2 นาที พักไว้สักครู่พอซีกโกแลตอ่อนตัว นำมาคนจนส่วนผสมเนียน

หมายเหตุ

ถ้าใช้เนยสดจะได้ซีกโกแลตเคลือบที่สีเข้มและดำ สวยกว่าการใช้เนยขาวสีจะซีด