

Wagyu Beef Curry [Grilled Wagyu Beef with Red Curry Sauce ,Peanuts, Miso]

By Jareuk Sriaroon



Ingredients

• Wagyu beef	200 grams
• Red curry paste	50 grams
• Coconut milk	200 milliliters
• Vegetable oil	2 tablespoons
• Red Miso	50 grams
• Sugar	50 grams
• Chopped Apple	100 grams
• Chopped Peanuts	50 grams
• Pepper	

Serves 3-4

• Japanese Ingredients

Miso paste

• Red miso	150 grams
• Mirin	100 milliliters
• Sake	50 grams
• Chopped apple	100 grams
• Sugar	25 grams

Decorative paste

• Carrots	• Peanuts
• Tomatoes	• Edible flowers
• Baby potatoes	• Shiso leaves
• Crispy rice	

How to make Wagyu Beef Curry

1. Cook Wagyu beef with salt and pepper, then fry over a pan with heat level until getting a medium-well.
2. Stir red curry with vegetable oil for smell good, add coconut milk, cook with miso sauce, sugar, crushed apples then add peanuts.

How to make Miso paste (sauce)

1. Add miso, mirin, sake, crushed apples, sugar and then stew all until boiling and sticky.
2. Spread miso sauce on the wagyu beef. Next, blow with gas to get the smell good and cut into bite-sized pieces, sprinkle with crispy rice and chopped peanuts. Put on a plate prepared with shiso leaves.
3. Topped with 2 tablespoons of red curry, next decorate with carrots, potatoes, tomatoes and edible flowers.

Snapper fish with white miso source and spicy apple salad

By Jareuk Sriaroon



Ingredients

● Snapper fish (1 piece)	200 grams
● Thinly sliced apples	2 pieces
White turmeric	50 grams
Sliced Celery	50 grams
Scallion	50 grams
Paco Fern	100 grams
Cherry tomatoes	50 grams

Apple salad

Fish sauce	100 grams
Sugar	50 grams
Water	50 grams
● Miso	70 grams
● Crushed apple	100 grams
● Yuzu orange juice	30 grams
Chili peppers	3 pieces

Decorative paste

Crispy basil leaves Cherry tomatoes Red chili peppers

Serves 3-4

● Japanese Ingredients

How to make it

1. Cook the snapper fish with a little fish sauce, then mix with flour and fry carefully it in pan until done.
2. Make the spicy apple salad by pouring fish sauce, sugar, water, white miso, crushed apple, yuzu, red chili peppers mix together in a bowl.
3. Mix the thinly sliced apples with spicy sauce salad. Served with fried snapper fish decorated with crispy basil leaves.

แกงเนื้อวากิว (เนื้อวากิวย่างซอสแกงแดง ถั่วลิสง มิโซะ)

โดย เชฟจารึก ศรีอรุณ



วัตถุดิบหลัก

• เนื้อวากิว	200 กรัม
พริกแกงแดง	50 กรัม
กะทิ	200 มิลลิลิตร
น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ
• มิโซะ	50 กรัม
น้ำตาล	50 กรัม
• แอปเปิลบดละเอียด	100 กรัม
ถั่วลิสงบดหยาบ	50 กรัม
พริกไทย	

สำหรับ 3-4 ท่าน

• วัตถุดิบจากประเทศไทย

มิโซะ-เพลส (ซอสมิโซะ)

• มิโซะ	150 กรัม
• มิริน	100 มิลลิลิตร
• สาเก	กรั้ม
• แอปเปิลบดละเอียด	100 กรัม
น้ำตาล	25 กรัม

วัตถุดิบแต่งจาน

แครอท	ถั่วลิสงบดหยาบ
มะเขือเทศ	ดอกไม้กินได้
มันฝรั่งจืด	• ใบชีโซะ
ข้าวอบแห้ง	

วิธีทำ

1. ปรงเนื้อวากิวด้วยเกลือพริกไทยนำไปทอดบนกระทะไฟแรงให้สุกแบบมีเดียม พักไว้
2. พัดพริกแกงแดงกับน้ำมันให้มีกลิ่นหอม เติมหะทิ ปรงรสด้วยมิโซะ-เพลส น้ำตาล แอปเปิลบดละเอียด แล้วจึงใส่ถั่วลิสง

วิธีทำซอสมิโซะ-เพลส

1. ใส่มิโซะ มิริน สาเก แอปเปิลบดละเอียด น้ำตาล เคี่ยวจนเดือดมีลักษณะข้นเหนียว
2. นำซอสมิโซะมาทาบนเนื้อ แล้วปาดด้วยเกลือให้มีกลิ่นหอม ตัดเป็นชิ้นพอดีคำโรยด้านบนด้วยข้าวทอดกรอบและถั่วลิสง วางบนจานที่รองด้วยใบชีโซะ
3. ราดด้วยซอสพริกแกงแดง 2 ช้อนโต๊ะ ตกแต่งด้วยแครอท มันฝรั่ง มะเขือเทศ ตกแต่งด้วยดอกไม้

ปลากระทอดน้ำปลา ราดน้ำยำแอบเปิ้ล

โดย เชฟจารึก ศรีอรุณ



วัตถุดิบหลัก

● ปลากระทง 1 ชิ้น ขนาด	200 กรัม
● แอบเปิ้ลหั่นพวย	2 ลูก
ขมิ้นขาว	50 กรัม
ขึ้นฉ่ายหั่นท่อน	50 กรัม
ต้นหอมหั่นท่อน	50 กรัม
พริกกุดลวกสุก	100 กรัม
มะเขือเทศราชินี	50 กรัม

ซอส(น้ำยำ)

น้ำปลา	100 กรัม
น้ำตาล	50 กรัม
น้ำปล่า	50 กรัม
● มิโอะ	70กรัม
● แอบเปิ้ลบดละเอียด	100 กรัม
● น้ำส้มยuzu	30กรัม
พริกขี้หนูซอย	3เม็ด

วัตถุดิบแต่งจาน

โหระพาทอดกรอบ มะเขือเทศราชินี พริกชีฟ้าแดงซอย

สำหรับ 3-4 ท่าน

● วัตถุดิบจากประเทศไทย

วิธีทำ

1. บรจรรสปลากระทงด้วยน้ำปลานิดหน่อย นำไปคลุกแป้งแห้ง แล้วนำไปทอดในน้ำมันท่วมจนสุก
2. บรจรรสน้ำยำ น้ำปลา น้ำตาล น้ำปล่า มิโอะ แอบเปิ้ลบดละเอียด พริกขี้หนูซอย ยuzu พสมทั้งหมดในอ่างพสมให้เข้ากัน
3. นำแอบเปิ้ลซอยละเอียดคลุกกับน้ำยำ จัดเสิร์ฟพร้อมกับปลาทอด แต่งด้วยใบโหระพาทอดกรอบ