

คุกกี้ช็อกโกแลตชิป (Chocolate Chip Cookie)



คุกกี้ช็อกโกแลตชิป

คุกกี้ช็อกโกแลตชิปที่สร้างสรรค์เหนือกาลเวลาจากอเมริกา ครองใจผู้คนมากมายที่ก้าวข้ามรุ่นและขอบเขต ความงามของมันอยู่ที่การผสมผสานกันอย่างลงตัวของความหวานของเนยและช็อกโกแลตเข้มข้น ทำให้ทุกคำเป็นประสบการณ์ที่ดีมด้า ความกรุบกรอบของตัวที่กระจายอยู่ภายในคุกกี้ช่วยยกระดับเนื้อสัมผัสของคุกกี้ ทำให้เป็นขนมที่น่ารับประทาน ด้วยรูปลักษณะภายนอกที่คมชัดและเนื้อในที่นุ่มละลายในปาก ให้คุณสัมผัสประสบการณ์การรับประทานอาหารในแต่ละคำที่รับประทานเข้าไป เสน่ห์ที่เป็นสากลได้ต่อยกย้าถึงชื่อเสียงของขนมหวานคลาสสิก ซึ่งพิสูจน์ได้ว่าบางครั้งส่วนผสมที่เรียบง่ายที่สุดก็สามารถให้รสชาติที่น่าจดจำได้มากที่สุด

วัตถุดิบคุกกี้ช็อกโกแลตชิป

แป้งอเนกประสงค์ 2 ¼ ถ้วย (270 กรัม)

เบกกิ้งโซดา 1 ช้อนชา

เกลือ 1 ช้อนชา

เนย 1 ถ้วย (2 แท่ง) (230 กรัม) ทำให้ نیمลง

น้ำตาลทรายละเอียด ¾ ถ้วย (150 กรัม)

น้ำตาลทรายแดงบรรจุ ¾ ถ้วย (165 กรัม)

สารสกัดวานิลลา 1 ช้อนชา

ไข่ใหญ่ 2 ฟอง

ซินซีอิกโกแลต 2 ถ้วย (340 กรัม)

ถั่วสับ 1 ถ้วย (150 กรัม)

วิธีทำคุกกี้ช็อกโกแลตชิป

เริ่มต้นด้วยการอุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 375°F (190°C) เพื่อให้มั่นใจว่ามีการกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอเพื่อการอบที่เหมาะสมที่สุด

ในชามขนาดกลาง ร่อนแป้งอเนกประสงค์ เบกกิ้งโซดา และเกลือเข้าด้วยกันเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีก้อน ในชามขนาดใหญ่ที่แยกจากกัน ให้ครีมเนยที่นิ่มแล้ว ผสมกับน้ำตาลทรายแดงและสารสกัดวานิลลาจนได้เนื้อครีมที่ฟู ใส่ไข่ที่ละลายฟองเพื่อให้แน่ใจว่าจะผสมกันอย่างละเอียดหลังการเติมแต่ละครั้ง

ค่อยๆ ใส่ส่วนผสมแห้งที่ร่อนไว้ลงในส่วนผสมเปียก ระวังอย่าให้ส่วนผสมมากเกินไป เมื่อแป้งเริ่มขึ้นรูป ให้ใส่ซินซีอิกโกแลตและถั่วที่สับละเอียดลงไป ใส่ลงไปเพื่อให้กระจายตัวทั่วกัน

เตรียมถาดอบที่ปูด้วยกระดาษรองอบ แบ่งแป้งออกเป็นช้อนกลมๆ สม่ำเสมอบนถาด โดยรักษาระยะห่างสม่ำเสมอเพื่อให้ขยายตัวระหว่างการอบ ตั้งเป่าอบนาน 9-11 นาที เพื่อให้ได้สีน้ำตาลทองที่สวยงาม

เมื่อเสร็จแล้ว ให้ปล่อยให้คุกกี้เย็นตัวบนถาดเป็นเวลาสั้นๆ ก่อนที่จะย้ายไปยังตะแกรงเพื่อให้เย็นสนิท สำหรับผู้ที่ชอบแบบแห้ง ให้เกลี่ยแป้งอย่างสม่ำเสมอในกระทะขนาด 15x10 นิ้วที่ทาน้ำมันแล้วอบประมาณ 20-25 นาที ปล่อยให้เย็นสนิทก่อนหั่นเป็นชิ้นตามต้องการ

ประวัติคุกกี้ช็อกโกแลตชิป

คุกกี้ช็อกโกแลตชิป ขนมชื่อดังที่มีต้นกำเนิดมาจากอเมริกา มีประวัติศาสตร์อันยาวนานย้อนกลับไปในช่วงทศวรรษที่ 1930 การสร้างโรงแรมนี้มักเกิดจาก Ruth Wakefield ผู้บริหารโรงแรม Toll House Inn ในรัฐแมสซาชูเซตส์ เรื่องราวเล่าว่าเธอเติมช็อกโกแลตแท่งที่หักลงในแป้งคุกกี้ของเธอ โดยคาดหวังว่าพวกมันจะละลายและกระจายไปในทางกลับกัน พวกเขากลับรักษารูปทรงไว้ได้ และให้กำเนิดคุกกี้ช็อกโกแลตชิปที่โด่งดังในปัจจุบัน ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ความนิยมเพิ่มสูงขึ้น ทำให้กลายเป็นอาหารหลักในครัวเรือนชาวอเมริกัน ตั้งแต่นั้นมา มีการทำซ้ำหลายครั้ง แต่สูตรคลาสสิกยังคงได้รับการชื่นชมอย่างลึกซึ้ง ผสมผสานกับความสบาย ความคิดถึง และความอบอุ่นของการอบขนมที่บ้าน

ประโยชน์คุกกี้ช็อกโกแลตชิป

แป้งอเนกประสงค์

นอกจากจะเป็นสารยึดเกาะหลักในการอบแล้ว ยังเป็นแหล่งพลังงานที่ให้คาร์โบไฮเดรตที่จำเป็นอีกด้วย

เบกกิ้งโซดา

แม้ว่าส่วนใหญ่จะใช้สำหรับคุณสมบัติในการทำให้เชื้อ แต่ยังช่วยในการปรับสมดุล pH ในอาหารให้เป็นกลาง

เนย

แหล่งของไขมันที่ดีต่อสุขภาพ ช่วยในการดูดซึมวิตามินและให้เนื้อครีมที่เข้มข้นและรสชาติของขนมอบ

น้ำตาล

แม้ว่าจะให้ความหวานเป็นหลัก แต่ก็มีส่วนทำให้เนื้อสัมผัสของคุกกี้ด้วย โดยเฉพาะน้ำตาลทรายแดงมีกากน้ำตาลซึ่งมีแคลเซียมและโพแทสเซียมเพียงเล็กน้อย

สารสกัดวานิลลา

มีสารต้านอนุมูลอิสระจำนวนมากและขึ้นชื่อในด้านคุณสมบัติเพิ่มอารมณ์

ไข่

แหล่งอุดมไปด้วยโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุคุณภาพสูง เช่น ซีลีเนียมและโคลีน

ช็อกโกแลต

อุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระและฟลาโวนอยด์ ช็อกโกแลตช่วยเพิ่มอารมณ์และอาจมีประโยชน์ต่อระบบหัวใจและหลอดเลือดเมื่อบริโภคในปริมาณที่พอเหมาะ

ถั่ว

เต็มไปด้วยสารอาหารที่จำเป็น รวมถึงไขมันที่ดีต่อสุขภาพ โปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุ

เคล็ดลับคุกกี้ช็อกโกแลตชิป

สำหรับแป้งอเนกประสงค์

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแป้งมีความสดและเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น การร่อนเป็นสิ่งสำคัญเนื่องจากจะทำให้แป้งโปร่ง ส่งผลให้คุกกี้มีน้ำหนักเบาและมีเนื้อสัมผัสที่ดี

เบกกิ้งโซดา

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเบกกิ้งโซดาของคุณทำงานอยู่เสมอ ในการทดสอบ ให้หยดน้ำส้มสายชูลงในน้ำส้มสายชู มันควรจะเดือดทันที หัวเขื่อนช่วยยกและเศษขนมปังที่อ่อนนุ่มให้กับคุกกี้

เนย

การใช้เนยนุ่ม (ไม่ละลาย) เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการทำครีม เนื่องจากเนยจะรวมอากาศเข้ากับแป้ง ทำให้เกิดคุกกี้ที่ฟูและเบา

น้ำตาล

การผสมน้ำตาลทรายและน้ำตาลทรายแดงเข้าด้วยกันไม่เพียงแต่ให้ความหวานเท่านั้น แต่ยังให้ความชุ่มชื้นและความเคี้ยวได้ด้วยกากน้ำตาลในน้ำตาลทรายแดง

สารสกัดวานิลลา

สารสกัดวานิลลาที่มีคุณภาพให้รสชาติที่ล้ำลึก กลิ่นหอมช่วยเพิ่มรสชาติโดยรวมของคุกกี้

ไข่

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไข่อยู่ที่อุณหภูมิห้องเพื่อให้ผสมได้ดีขึ้น ทำหน้าที่เป็นตัวประสาน ทำให้เกิดโครงสร้างและความชื้น

ชิปช็อกโกแลต

เลือกใช้ช็อกโกแลตคุณภาพดีเนื่องจากเป็นส่วนผสมหลัก ยิ่งคุณภาพดีขึ้น คุกกี้ของคุณก็จะยิ่งสมบูรณ์และเลื่อมใสมากขึ้นเท่านั้น

ถั่ว

การเติมถั่ว เช่น วอลนัทหรือพีแคน จะทำให้กรอบและมีรสชาติเหมือนดิน ปิ้งขนมปังเบา ๆ ก่อนเติมเสมอเพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้น

ข้อมูลโภชนาการ

คุกกี้ช็อกโกแลตชิป
หน่วยบริโภค 1 หน่วย
Serving Per Container
Source:

จำนวนต่อหนึ่งหน่วยบริโภค

พลังงานทั้งหมด 350 kCal

% แนะนำต่อวัน*

ไขมันทั้งหมด 17 ก.

ไขมันอิ่มตัว 10 ก.

ไขมันทรานส์ 0 ก.

โคเลสเตอรอล 45 มก.

โซเดียม 300 มก.

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 45 ก.

ใยอาหาร 2 ก.

น้ำตาล 30 ก.

โปรตีน 5 ก.

*ข้อมูลสารอาหารและรายละเอียดเป็นค่าประมาณการ
โปรดใช้ข้อมูลในการวางแผนการบริโภคเท่านั้น.

OUR PARTNERS

