

ก 2108



ภาวะสำหรับหุงต้มในเตาอบ

ภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

หม้ออบ การอบเนื้อในเตาอบนั้นควรใช้ภาชนะที่ไม่ปิดฝา เนื้อจะหนน้อยกว่าและอร่อยกว่าเนื้อที่อบปิดฝา แต่เมื่ออบไก่ มักจะปิดฝาอบ รวมทั้งการอบเนื้อในหม้อแบบจีน บางคนชอบใช้เตาอบ แต่ต้องปิดฝารสจึงจะเข้าเนื้อ

หม้ออบอาจมีรูปรี สี่เหลี่ยม หรือกลม ทำด้วยเครื่องเคลือบดินเผา อะลูมิเนียม เหล็ก หรือเหล็กกล้า สมาคมแก๊สแห่งอเมริกาได้ทำการทดลองอย่างกว้างขวาง พบว่าภาชนะสีทึบหรือเครื่องเคลือบดินเผาที่มีก้นใหญ่ใช้ได้ดีกว่าหม้ออบขนาดเล็ก และชัดเจน หม้ออบมีขอบสูงขึ้นมา 1-2 นิ้ว ผิวเรียบโค้งมนตามริมและมุมต่าง ๆ มีร่องน้อยที่สุด จะทำความสะอาดได้ง่ายที่สุด

เนื้ออบที่ไม่มีกระดูก ควรวางบนสามขาในหม้ออบ เพื่อไม่ให้ชิ้นเนื้อแช่อยู่ในน้ำเนื้อ และน้ำมันที่หยดออกมาและกันไม่ให้เนื้อติดก้นหม้อ หม้ออบบางชนิดมีตะแกรงไว้วางชิ้นเนื้อ สำหรับไก่อาจมีตะแกรงรูปตัววี ตามรูปตัวไก่

แก้วทนไฟ ไพเรกซ์ (Pyrex) เป็นแก้วใสทำให้มองเห็นอาหารในขณะที่หุงต้ม ถ้าถูกความร้อนหนาวเปลี่ยนไปเปลี่ยนมาเร็วเกินไปจะแตกได้ เมื่อยกออกจากเตาใหม่ ๆ ควรรอให้เย็นก่อนจึงค่อยแช่น้ำ

กระเบื้องทนไฟ (Pyroceraim) มีลวดลายสวย มีหลายขนาด ซ้อนกันได้พอดี สะดวกในการเก็บ ลวดลายอยู่ในเนื้อกระเบื้องเมื่อถูกความร้อนและการขัดถูจะไม่ลอกหลุด กระเบื้องนี้ไม่ดูดไขมัน หรือกลิ่นอาหาร ค้างถอดออกได้ อาจใช้ในเตาอบได้ด้วย จะใช้เสิร์ฟบนโต๊ะอาหารก็ได้ กระเบื้องนี้เก็บความร้อนได้นานจึงมักมีที่รองสวย ๆ ไว้กับความร้อนทำให้โต๊ะไม่เป็นรอย

ถาดอบลึก ออกแบบสำหรับอบเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ปกติจะมีขนาด 14 x 10 x 2 นิ้ว มักจะทำด้วยอะลูมิเนียมหรือดีบุก จะมีตะแกรงวางพอดีกับถาด ตะแกรงจะเป็นรูปตัววี เหมาะสำหรับใช้อบไก่ ถาดอบชนิดนี้ไม่มีฝาปิด

อีกแบบจะมีฝาปิด ถาดอบแบบนี้จะลึกกว่าแบบแรก ควรเลือกชนิดที่ทนแข็งแรง จึงยกสะดวก อาจทำจากอะลูมิเนียม เครื่องเคลือบเหล็กหรือสแตนเลส สตีล

ถาดอบ (Casserole) ศัสตาร์ดและถ้วยฟูคั้ง ถาดหรือชาม Casserole ใช้สำหรับอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ถาดชนิดที่ทำด้วยแก้วทนไฟหรือกระเบื้องเคลือบทนไฟ ใช้เป็นชามใส่อาหารตั้งโต๊ะได้ ชามหรือถาด Casserole จะมีฝาปิด ขนาดที่นิยมใช้กันคือ 2 ควอต เหมาะสำหรับจะเสิร์ฟ 8 คน ถ้วย Casserole มีหลายขนาด ขนาดเล็กสุดคือขนาดเสิร์ฟสำหรับ 1 คน.