สวัสดีค่ะ สำหรับภาพต่อไปนะคะ เราก็จะพูดเกี่ยวกับเรื่องของข้าวผัดนะคะ
วิธีการทำข้าวผัดขั้นตอนการทำข้าวผัดวัตถุดิบนั้นมีอะไรบ้างนะคะ
โดยในภาพเนี้ยมีทั้งหมดสิบสามภาพสถานการณ์ย่อยๆ ด้วยกันนะคะ
เรามาเริ่มกันตั้งแต่ภาพที่หนึ่งเลยนะคะ

ภาพที่หนึ่งนั้นเราเห็นเป็นภาพสถานการณ์ที่อยู่ในเมืองนะคะ เป็นลักษณะ
เป็นในเมืองข้างทางนะคะ บนข้างริมฟุตบาทหรือว่าริมถนนเนี่ย
มีร้านค้าอยู่ร้านหนึ่งที่ตั้งอยู่นะคะ เป็นลักษณะแบบนี้เนี่ย เขาเรียกว่าร้านอาหารตามสั่งนะคะ
คือว่าทำอาหารตามที่ลูกค้าสั่งนะคะ เช่นตัวอย่างอาหารก็มีหลายอย่างนะ เช่น ราดหน้า
ข้าวผัด ผัดกระเพรา ข้าวหมูกรอบนะคะ แล้วก็มีทอดไข่ดาวไข่เจียว
ทำอะไรได้หมดทุกอย่างเลยนะคะ ลักษณะของร้านเนี่ย ก็จะเป็นแบบตั้งแบบง่ายๆ นะคะ
คือว่าจะไม่ได้อยู่ในร้านในตึกนะคะ อันนี้ก็จะเป็นแบบตั้งเหมือนแผงลอยง่ายๆ นะคะ
ก็ลักษณะร้านก็จะมีเหมือนกับว่ามีโต๊ะ เป็นโต๊ะอยู่ตัวหนึ่งนะคะ
แล้วก็ด้านบนก็มีเป็นหลังคาผ้าใบนะคะ แบบง่ายๆ นะคะ เรามาดูลักษณะร้านกันนะ
บนที่โต๊ะเนี่ย ก็มีจะมีกระทะอยู่ใบหนึ่งนะคะ อยู่ตรงกลางเป็นกระทะใบค่อนข้างใหญ่นะ
ก็ไว้ผัดอาหาร ไว้สำหรับสามารถผัดทีเดียวได้หลายๆ จานนะคะ
แล้วก็ด้านข้างก็มีพวกเครื่องปรุงนะคะ เครื่องปรุงก็มี เราก็จะเห็นพวกขวดซอส
ขวดอาจจะเป็นน้ำปลาน้ำมันอะไรนะคะ ที่ใช้ในการทำอาหาร
ก็เราก็จะเห็นขวดซอสสีแดงนะคะ ที่เป็นขวดยาวๆ นะแล้วก็มีขวดเตี้ยๆ อยู่นะคะ สีเหลือง
แล้วก็ด้านหลังก็มีขวดสีขาวนะคะ อยู่สองขวดนะ แล้วก็เรามาดูที่ตรงผ้าใบนะ
เหมือนกับว่าที่เป็นคลุมกันแดดกันฝนอะนะคะ แบบง่ายๆ ที่ผ้าใบนี้ก็จะเป็น
เป็นแถบสองสีใช่ไหมเป็นสีขาวสีส้มนะคะ แล้วก็ที่ริมชายของผ้าใบหรือว่าริมขอบของผ้าใบเนี่ย
ก็จะเป็นรูปครึ่งวงกลมนะคะ ก็ที่เรียงตัวกันยาวตลอดชายผ้าใบอะนะคะ
แล้วก็ที่ร้านนี้เราก็จะเห็นแม่ค้ายืนรออยู่ใช่ไหม มีแม่ค้าอยู่คนหนึ่ง
ตอนนี้แม่ค้ายังไม่มีลูกค้านะคะ แม่ค้าก็ยืนรอลูกค้าอยู่นะ แม่ค้ามีลักษณะเป็นไง
แม่ค้าก็แต่งชุดแบบปกตินะสำหรับแม่ค้าทั่วไป
ก็มีใส่เสื้อยืดแขนสั้นแล้วก็มีผ้ากันเปื้อนด้วยนะคะ ผ้ากันเปื้อนก็อยู่ด้านหน้าเป็นสีฟ้านะ
แม่ค้าก็ยืนรอลูกค้าอยู่ ส่วนลูกค้าเราก็จะเห็นมีลูกค้าใช่ไหมคะ

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

เป็นบุคคลหลักที่เราจะพูดถึงที่อยู่ด้านซ้ายของมุมรูปภาพที่หนึ่งนะคะ ก็จะมี
เราก็จะเห็นลูกค้าละ คือผู้หญิงคนนี้เนี่ย เดินมาใช่ไหม
เพราะว่ามีความต้องการอยากจะกินอาหารนะ หิว
ก็เลยเดินมาหาร้านอาหารหรือว่าเป็นเหมือนพวกร้านอาหารตามสั่งข้างทางแบบง่ายๆ
กินนะคะ ลักษณะของผู้หญิงคนนี้ก็คือว่าต้องการอยากกินอาหารนะคะ
เขาก็เดินมาเจอร้านอาหารตามสั่งนี้นะคะ เราก็ดูลักษณะของผู้หญิงคนนี้
ผู้หญิงคนนี้ก็คือมัดผมนะ มัดผมหางม้าแล้วก็ไว้ผมหน้าม้าด้วยนะคะ
ในภาพเราเห็นเป็นรูปด้านข้างของเขานะผู้หญิงคนนี้ใส่เสื้อยืดสีขาวนะแขนสั้นนะคะ
แล้วก็กำลังมองไปที่ร้านอาหารตามสั่งนะคะ
เดี๋ยวพูดอีกเพิ่มอีกนิดหนึ่งคือข้างร้านอาหารตามสั่งนี้ที่มุมด้านขวามือใช่ไหมคะ เราจะเห็นเป็น
เป็นโต๊ะหนึ่งตัวกับเก้าอี้หนึ่งตัวนะคะ แล้วก็บนโต๊ะนั้นก็จะมีพวกเครื่องปรุงด้วยนะคะ
มีเครื่องปรุงเสริม เพราะว่าคนไทยเนี่ย ก็กินอาหารรสชาติค่อนข้างจัดใช่ไหมคะ
ก็จะมีเครื่องปรุงคอยเติมตลอดเวลานะคะ
ดังนั้นที่ร้านอาหารตามสั่งนี้ก็ส่วนใหญ่จะมีบริการเครื่องปรุงให้อยู่บนโต๊ะด้วยนะคะ

ต่อมาภาพที่สองค่ะ ภาพที่สอง ในภาพเราก็เห็นเป็นภาพขยายโต๊ะกับเก้าอี้นะคะ
เห็นชัดเจนขึ้นนะ ในภาพเราดูเป็น มีอะไรบ้างนะ
มีโต๊ะหนึ่งตัวนะแล้วก็มีเก้าอี้อยู่สองตัวบนโต๊ะก็มีน้ำอยู่ขวดหนึ่งใช่ไหมคะ
เป็นน้ำเปล่านะอยู่ขวดหนึ่ง แล้วก็บนโต๊ะก็จะมี เป็นเครื่องปรุงด้วยนะ เป็นเครื่องปรุง
อาจจะเป็นพวกพริกน้ำปลา น้ำส้ม น้ำตาล อะไรยังงี้นะคะ ที่ไว้สำหรับปรุงอาหารทั่วๆ
ไปสำหรับที่ว่าเราจะเพิ่มเติมรสชาติของเราเองนะคะ ที่นอกเหนือจากที่แม่ค้าใส่เข้าไป
ในภาพนี้เราก็เห็นลูกค้านะ ลูกค้าก็คือผู้หญิงคนที่หิวใช่ไหม อยากจะสั่งอาหารนะคะ
ผู้หญิงคนนั้นเนี่ย นั่งอยู่บนเก้าอี้ตัวหนึ่งนะ เขาก็นั่งเรียบร้อยนะคะ
แล้วก็ภาพที่เราเห็นก็เป็นภาพด้านข้างใช่ไหมคะ
ผู้หญิงก็มัดผมหางม้ามีผมสีดำมีผมหน้าม้านะคะ แล้วก็นั่ง อะใส่กางเกงสีดำสีขาวนะคะ
ขายาว ใส่กางเกงสีดำขายาว แล้วก็ใส่รองเท้าผ้าใบด้วยนะคะ แล้วเราก็เห็นแม่ค้า เห็นแม่ค้า
แม่ค้าเดินเข้ามาหานะคะ เดินเข้ามาที่โต๊ะตัวนี้นะคะ แล้วก็ถือ
แม่ค้าถือเหมือนแก้วน้ำมาด้วยนะ ในแก้วน้ำก็มีหลอดอยู่อันหนึ่งนะ ใส่อยู่ในแก้วน้ำนะคะ

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

แม่ค้าเดินเข้ามาหาลูกค้าที่โต๊ะนะ ลักษณะแม่ค้าก็เหมือนเดิมใช่ไหมคะ
แม่ค้าผมสั้นนะใส่เสื้อยืดสีขาวแขนสั้นแล้วก็มีผ้ากันเปื้อนนะคะ
ที่ยาวคลุมลงมานะถึงบริเวณเข่านะคะ แม่ค้าก็เดินถือน้ำแข็งเข้ามาให้ลูกค้า

ภาพที่สามค่ะ ภาพที่สามนี้เราเห็นเป็นภาพเหมือนกับว่าภาพซูมเข้ามานิดหนึ่งนะ
เราก็จะเห็นภาพที่ชัดขึ้นก็คือว่า ในภาพเป็นภาพแก้วเปล่านะ เป็นแก้วเปล่า
แต่ว่าใส่น้ำแข็งเปล่านะ ใส่น้ำแข็งใสๆ นะคะ
น้ำแข็งเปล่าลงไปด้วยอยู่ครึ่งแก้วนะแล้วในแก้วนั้นก็มีหลอดนะ เป็นหลอดยาวๆ หนึ่งอันนะคะ
หลอดนี้ก็ไว้สำหรับไรคะ ดูดน้ำใช่ไหมคะ เวลาเรา เราจะได้ไม่แบบไม่ต้องใช้ปากของเรานะคะ
ในการที่ดื่มน้ำจากแก้วโดยตรงนะ เราก็ดูดจากหลอดแทนนะคะ
ในภาพเราก็จะเห็นเป็นมือของแม่ค้านะคะ ยื่นเอาแก้วเปล่าที่มีน้ำแข็งเปล่านะคะ
แล้วก็มีหลอดนะคะ ยื่นเอามาวางไว้บนโต๊ะนะคะ ของลูกค้า

ภาพที่สี่ค่ะ ภาพที่สี่ก็นะคะ เป็นภาพเดิมใช่ไหมคะ ก็คือว่าผู้หญิงคนที่เป็นลูกค้าเนี่ย
ก็นั่งอยู่บนเก้าอี้หนึ่งตัวนะคะ ที่ บนโต๊ะนั้นก็จะมีน้ำเปล่าแล้วก็มีเครื่องปรุงนะคะ
เป็นพวกเครื่องปรุงพิเศษนะสำหรับที่จะใส่เพิ่มเติมเอาได้นะคะ
ว่าเราอยากกินรสชาติแบบไหนเราก็เพิ่มเติมเข้าไปนะคะ แล้วแม่ค้าก็ยืนอยู่อีกข้างหนึ่งนะคะ
ยืนเอามือกุมใช่ไหมคะ เอามือกุมประสานกันอยู่ด้านหน้านะคะ ยืนกุมแล้วก็เหมือนกับว่า
รอนะว่าลูกค้าจะพูดอะไรนะคะ ลูกค้าคนนี้ก็พูดขึ้นมานะ ก็สั่งอาหาร ลูกค้าบอกว่า
สั่งข้าวผัดนะ ข้าวผัด ข้าวผัดจานหนึ่งนะแล้วก็เอาไข่ดาวด้วยนะคะ ไข่ดาวด้วยหนึ่งฟองนะ
หรือว่าถ้าเราสั่งง่ายๆ ก็เอาข้าวผัดราดไข่ดาวด้วยนะคะ หรือว่าไข่ดาวหนึ่งฟองก็ได้นะคะ
ก็ในรูปภาพเราก็จะเห็นเป็นภาพของจานอาหารใช่ไหมคะ ที่มีข้าวอยู่ตรงกลางนะ
เป็นข้าวอยู่ตรงกลาง แล้วก็มีไข่ดาวโปะอยู่ด้านบนนะคะ หรือว่าวางไว้อยู่ด้านบนนะคะ
ไข่ดาวก็จะเป็น มีไข่ขาวแล้วก็มีตัวไข่แดงนะที่สุกแล้วอยู่ตรงกลาง

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

ภาพที่ห้าค่ะ ภาพที่ห้านะคะ เราเห็นอะไรเอ่ย เราเห็นผู้หญิงที่เป็นลูกค้าใช่ไหมคะ
กำลังทำอะไรคะ กำลังเปิดฝาน้ำเปล่านะน้ำเปล่า น้ำเนี่ยก็เป็นน้ำขวดใหญ่นะ
ดูเหมือนเป็นแบบน้ำขวดลิตรเลยแหละเนอะ
ขวดค่อนข้างใหญ่นะกำลังเปิดฝาน้ำเปล่าขึ้นมานะคะ ก็เขาใช้มือข้างหนึ่งเนี่ย หมุนฝาออกนะ
หมุน หมุนเพื่อเปิดฝาของขวดน้ำเปล่าออกมานะคะ แล้วก็ที่บนโต๊ะเนี่ย เราก็จะเห็นมีแก้วนะ
แก้วที่เราพูดถึงเมื่อกี้ใช่ไหมคะ คือแก้วที่แม่ค้าเขาเอามาให้ใช่ไหมคะ
เป็นแก้วเปล่าแล้วก็มีหลอด แล้วก็มีน้ำเปล่าอยู่ข้างในด้วย เพราะว่าเมืองไทยเป็นไงคะ
เมืองไทยก็เป็นเมืองร้อนนะคะ ก็เวลาจะดื่มน้ำหรือจะกินน้ำอะไรต่างๆ เนี่ย
ต้องมีน้ำแข็งอยู่ตลอดเวลานะคะ ไม่งั้นกินแล้วมันจะรู้สึกไม่สดชื่นนะคะ

ภาพที่หกค่ะ ภาพที่หกนะคะ ก็เป็นขั้นตอนยังไงคะ ก็เป็น พอเปิดขวดน้ำเสร็จแล้วใช่ไหมคะ
ก็ผู้หญิงคนนั้นที่เป็นลูกค้าก็ยกน้ำนะคะ แล้วเทใส่แก้วนะคะ
น้ำก็จะเป็นลักษณะของมันก็จะเป็นน้ำใสใช่ไหมเป็นสีใสก็คือว่ามันไม่มีสีนะคะ แล้วก็เท
เทใส่ลงไปในแก้วนะคะ โดยที่ร้านค้าเนี่ย เราก็
ไม่ใช่ว่าจะมีแต่น้ำเปล่าใช่ไหมก็จะมีพวกน้ำอัดลมทั่วไปด้วย เราก็จะสั่งได้อาจจะเป็นน้ำโค้ก
เป๊ปซี่ น้ำแฟนต้า น้ำเขียว น้ำแดงอะไรยังงี้ใช่ไหมคะ ก็ส่วนใหญ่ที่ร้านค้าก็จะมีให้บริการ
แล้วก็ถ้าลูกค้าไม่อยากที่จะเขาเรียกว่าจ่ายเงินพิเศษ ค่าน้ำใช่ไหมคะ ในร้านบางร้านเนี่ย
ส่วนใหญ่นะก็จะมีบริการให้ ให้บริการแบบเหมือนกับว่าน้ำเปล่าอะ เป็น ที่อยู่ในถังอะนะคะ
ที่แบบว่าไว้ใช้ทานร่วมกันไว้กินร่วมกันนะคะ เป็นน้ำถัง
น้ำอยู่ในถังแล้วก็เหมือนกับว่าบริการตัวเองนะ ก็จะมีแก้วนะไว้ให้บริการนะก็ให้ลูกค้าเนี่ย ไป
ไปกดน้ำนะคะ ออกมาด้วยตัวเองนะคะ สำหรับบริการตัวเอง
แต่ถ้าคนไหนก็ไม่อยากกินน้ำของทางร้านใช่ไหมอยากจะสั่งใหม่ก็สั่งเป็นพวกน้ำขวดแทนก็ได้
นะพวกน้ำขวดน้ำแดงน้ำเขียวน้ำส้มอะไรอย่างงี้นะคะ ก็เป็นจ่ายพิเศษไปค่าน้ำ

ภาพต่อมาภาพที่เจ็ดค่ะ ภาพที่เจ็ดนะคะ ตอนนี้ก็จะเป็นเริ่มขั้นตอนในการทำข้าวผัดแล้วนะคะ
ก็ภาพนี้มันจะมีสาม แบ่งเป็นสามภาพย่อยๆ อีกนะคะ ในภาพที่เจ็ดนะ
เริ่มที่ภาพแรกก่อนทางด้านซ้ายนะคะ ก็เราเห็นเป็น เราต้องจุดไฟก่อนใช่ไหมจุดเตาแก๊สนะคะ

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

ที่ร้านค้าเขาใช้แก๊สนะคะ แล้วก็ใช้ไม้ขีดนะ แม่ค้าก็จุดไม้ขีดนะ
ที่ไม้ขีดจะเป็นลักษณะเป็นก้านใช่ไหมคะ เป็นก้านไม้แล้วตรงหัวมันเนี่ย เหมือนมีเชื้อ
เขาเรียกว่าเป็นเชื้อไฟอะไรยังเงี้ยนะคะ แล้วก็เวลาจุดแล้วมันก็จะเป็นไฟออกมานะคะ
ติดไฟออกมาก็จุดไม้ขีดไฟนะคะ แล้วก็ไปติดที่เตาแก๊สนะคะ เตาแก๊สก็จะติดไฟขึ้นมานะคะ
ในภาพเราจะเห็นแก๊สนะคะ ที่มีไฟลุกขึ้นมานะ ไฟก็จะเป็นแบบลักษณะเป็นแหลมๆ
ขึ้นมาใช่ไหมคะ ในภาพนะแสดงถึงว่าเป็นไฟนะคะ แหลมๆ ขึ้นมาสีแดงๆ นะคะ
แล้วก็มีความร้อน มีไอระอุขึ้นมา แล้วก็แม่ค้าก็เตรียมที่จะเอากระทะใช่ไหมคะ
วางบนเตาแก๊สนะคะ ส่วนอะกระทะมันเป็นลักษณะเป็นแบบครึ่งวงกลมใช่ไม่คะ
แล้วก็ก้นลึกนะ เป็นก้นลึก แล้วก็มีด้ามจับ ภาพต่อมานะในภาพที่เจ็ดเหมือนเดิมนะคะ
ภาพตรงกลางนะคะ ตรงกลางก็เมื่อเรารอให้กระทะมันร้อนแล้วใช่ไหมคะ
มันต้องรอให้แบบกระทะร้อนนิดหน่อยก่อนนะ แล้วเราก็ค่อยใส่น้ำมันนะคะ
ก็แม่ค้าก็หยิบขวดน้ำมันมาใช่ไหม
ขวดน้ำมันก็จะเป็นลักษณะของน้ำมันมันจะเป็นเราจะเห็นเป็นสีเหลืองนะใสๆ
ลักษณะน้ำใสสีเหลืองนะคะ ก็เท แล้วก็อยู่ในขวด จะอยู่ในขวด
แม่ค้าก็หยิบขวดน้ำมันมานะคะ แล้วก็เทน้ำมันใส่ลงในกระทะนะคะ
ลักษณะของน้ำมันก็จะเป็นของเหลวนะคะ สีเหลืองๆ ใสๆ นะคะ
ก็เทลงไปในกระทะตอนที่กระทะมันกำลังร้อนอยู่ ภาพที่เจ็ดนะคะ
ภาพที่เจ็ดเหมือนเดิมนะแต่ภาพสุดท้ายนะที่อยู่ด้านขวาสุดนะคะ
หลังจากที่น้ำมันร้อนแล้วใช่ไหมคะ เราก็เริ่มที่จะใส่เครื่องปรุงลงไปนะคะ
โดยเครื่องปรุงที่สำคัญนี้ก็ใส่เป็นกระเทียมเข้าไปนะคะ
ในภาพเราเห็นกระเทียมมีสองหัวใช่ไหมคะ แต่ว่าเวลาเราใช้เนี่ย
เราต้องปอกกระเทียมออกก่อนใช่ไหมคะ ปอกเอาแต่ตัวเนื้อมันสีขาวๆ แล้วเราก็หั่นๆๆ
เป็นแว่นๆ นะคะ ในภาพเราก็เห็นกระเทียมเป็นแว่นนะ มีอยู่เท่าไหร่อะ มีอยู่ ห้า หก เจ็ด แปด
เก้านะ มีอยู่เก้าแว่นนะคะ ก็หั่นใส่ลงไปในกระทะนะคะ ก็ปกติแล้วเราอาจจะทุบก็ได้ใช่ไหมคะ
ถ้าทุบมันก็จะหอมแต่อันนี้เราก็จะหั่นก็ได้ไม่มีปัญหา

ภาพต่อมาค่ะ ภาพที่แปดนะคะ ภาพที่แปดก็เป็นขั้นตอนนะ ข้าวผัดยังไม่เสร็จใช่ไหม
ขั้นตอนก็มีเพิ่มเติมอีกนะคะ ภาพที่แปดก็มีอีกสี่ขั้นตอนย่อยๆ ด้วยกันนะคะ

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

ดูว่ามีอะไรบ้างเริ่มจากภาพซ้ายสุดก่อนนะ ภาพแรก ภาพซ้ายสุดของภาพที่แปดนะคะ
ก็หลังจากที่ใส่กระเทียมลงไปแล้วใช่ไหมคะ ก็เริ่มมีความหอมของกระเทียมใช่ไหม
ก็คราวนี้ก็เริ่มใส่เนื้อสัตว์ลงไปนะคะ เนื้อสัตว์ อันนี้ลูกค้าก็อาจจะสั่งเป็นแบบข้าวผัดหมู
ก็ใส่เนื้อหมูลงไปนะคะ ในรูปเราจะเห็นเป็นหมูหนึ่งตัวใช่ไหมคะ
แต่ว่าเราไม่ได้ใส่ลงไปทั้งตัวนะ เป็นรูปหมูนะเป็นตัวสีชมพูสีส้มๆ นะคะ แล้วก็มีหาง
เขาเรียกหางเป็นแบบลักษณะวนๆ อะนะคะ อยู่ แล้วก็มีสี่ขานะ
แล้วก็เป็นลักษณะของเนื้อหมูนะคะ ก็แม่ค้าก็หั่นเนื้อหมูใส่ลงไปนะหั่นเป็นชิ้นๆ นะคะ
ในภาพเราก็เห็นเนื้อหมูอยู่ประมาณหกชิ้นนะคะ แม่ค้าก็ใส่เนื้อหมูลงไปในกระทะนะคะ
ภาพถัดมานะคะ ถัดมาภาพที่ถัดจากภาพเมื่อกี้นะ
หลังจากที่หมูสุกแล้วเป็นยังไงคะเราก็เริ่มที่จะใส่ผักบ้างนะ
เพื่อให้มันแบบมีสีสันสวยงามใช่ไหมคะ โดยผักที่ใช้เนี่ย ก็ใช้ได้หลายอย่างนะ
ก็ส่วนใหญ่ที่ยืนพื้นเลยก็จะใช้เป็นมะเขือเทศนะ หรือก็ หรือไม่ก็เป็นพวกหอมหัวใหญ่นะคะ
แต่ในนี้เราใช้เป็นมะเขือเทศนะ ในภาพเราเห็นมะเขือเทศแล้วก็มีแครอทด้วย
แครอทก็ใส่ได้เหมือนกันนะคะ ก็ในภาพเราเห็นมะเขือเทศอยู่สองหัวใช่ไหมคะ หรือสองลูกอะ
สองลูก สองหัวคล้ายๆ กันแล้วก็มีแครอทนะคะ มีแครอทอยู่ แครอทนี้ก็มีสีออกเหลืองๆ ส้มๆ
นะคะ แล้วก็มะเขือเทศเนี่ย ก็จะมีสีแดงค่ะ หลังจากนั้นเราก็ใส่ หั่นมะเขือเทศนะคะ
แล้วก็หั่นแครอทนะคะ ใส่ลงไปด้วยนะคะ ลงไปผัดในกระทะนะคะ ภาพต่อมาคะนะคะ
เราเริ่มที่จะปรุงเครื่องปรุงนะคะ ภาพต่อมาก็เป็นภาพของการใส่น้ำปลานะคะ
แล้วเราหลังจากที่เราแบบผัดหมูสุก ผัดผัก เริ่มแบบที่จะเริ่มสุกๆ
แล้วนะแล้วก็ปรุงเครื่องปรุงนะคะ ในภาพเราก็ใส่น้ำปลาลงไปนะคะ
น้ำปลานี้อยู่ในขวดค่อนข้างใหญ่ที่เดียวนะคะ น้ำปลาลักษณะของมันก็คือมีสี เขาเรียกว่าไร
ใสนะ ใส แล้วก็เข้ม มีสีเข้ม สีน้ำตาลเข้มนะคะ น้ำปลานี้ก็จะมีรสชาติเค็มนะ
ทำมาจากปลาหมักนะคะ ก็ใส่น้ำปลาลงไปในข้าวผัดนะ ก็ไม่ต้องใส่เยอะมาก
เดี๋ยวจะเค็มเกินไปนะคะ แล้วก็ภาพที่แปดที่เป็นภาพสุดท้ายนะคะ สิ่งที่ขาดไม่ได้เลยใช่ไหมคะ
ข้าวผัด ชื่อก็บอกอยู่แล้วว่าเป็นข้าวผัด ดังนั้นวัตถุดิบที่สำคัญหลักๆ ก็เป็นข้าวใช่ไหมคะ
ก็ในภาพที่เป็นภาพลูกศรนะ เราก็จะเห็นเป็นเม็ดข้าวนะคะ
เม็ดข้าวที่เรียงสวยงามนะเรียงเป็นเม็ดๆ นะคะ มีน่าจะประมาณเกือบสิบเม็ดนะคะ
แล้วก็แม่ค้านี้ก็ใช้ทัพพีนะ ทัพพีก็เป็นลักษณะเหมือนช้อนใหญ่ๆ อะสีเหลืองๆ เห็นไหมคะ
ช้อนใหญ่ๆ นะก็เรียกทัพพีนะเอาไปตักในหม้อข้าวนะคะ

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

ในหม้อข้าวแล้วก็เอามาใส่ในกระทะนะคะ ในภาพเราจะเห็นข้าวเนี่ย มันรวมตัวกันเป็นก้อนๆ เลยนะคะ มีอยู่หลายก้อนเลย แล้วก็แม่ค้าก็ตักเอามาใส่ไว้ในกระทะนะคะ
หลังจากนั้นพอหลังจากที่ขั้นตอนพวกนี้เสร็จใช่ไหมคะ แล้วก็ผัดๆ นะคะ คนให้มันเข้ากันนะคะ ให้ผักหมูข้าวน้ำปลาเนี่ย ให้มันเข้ากัน

ต่อมาค่ะภาพที่เก้านะคะ หลังจากที่เราคนให้มันเข้ากันแล้วใช่ไหมคะ
ให้มันแบบว่าสุกพอดีนะให้มันเข้ากันนะคะ ให้มันดูแบบร้อนพอดีสวยงามนะคะ
หลังจากเสร็จแล้วก็เอาจัดใส่จานนะคะ ลง[ใส่] เอาเทใส่จาน
ในภาพเราก็จะเห็นมีจานอยู่หนึ่งจานเป็นจานแบนๆ นะคะ สีฟ้า แล้วก็ในภาพเนี่ย แม่ค้ากำลังเทนะคะ เทข้าวผัดนะคะ ใส่ลงบนจานนะคะ
ในข้าวผัดเราก็จะเห็นมีหมูมีพวกผักพวกอะไรที่เราปรุงเข้าไปเมื่อกี้นี้

ภาพที่สิบค่ะ ภาพที่สิบนี้ก็ หลังจากที่ผัดข้าวผัดเสร็จแล้วใช่ไหมคะ
ขั้นตอนต่อไปก็ต้องเป็นการทอดไข่ดาวเนอะเพราะว่าลูกค้าสั่งเพิ่มไข่ดาวด้วยนะคะ
ก็ในภาพก็เหมือนเดิมนะคะ ก็ตั้งกระทะใช่ไหมคะ
ตั้งกระทะบนเตาแก๊สนะกระทะก็จะเป็นลักษณะเป็นครึ่งวงกลมนะ ก้นลึกนะคะ
แม่ค้าก็ตั้งกระทะให้ร้อนก่อนอื่นจริงๆ แล้วต้องใส่น้ำมันก่อนใช่ไหมคะ ใส่น้ำมันให้ร้อนนะคะ
หลังจากนั้นแม่ค้าก็ตอกไข่นะคะ โดยการตีไข่นะ ตรงกลางนะ เขาเรียกตอก
เอาไข่ไปตอกกับอาจจะเป็นอะขอบโต๊ะหรือไรยังงี้ก็ได้นะ ตอกให้มันแตกกลาง
แล้วก็เอามาเขาเรียกเอามาบินะคะ บิตรงกลางออกแล้วก็เอามาเทลงในกระทะนะคะ
ลักษณะไข่ที่ลงออกมาก็เป็นไงคะ เป็นไข่เราก็จะเห็นลักษณะเป็นไข่ขาวนะ
แล้วที่มีไข่แดงอยู่ตรงกลางนะคะ ตอกใส่ลงไปในกระทะนะคะ ที่มีน้ำมันร้อนๆ

ภาพที่ต่อมาภาพที่สิบเอ็ดค่ะ หลังจากที่ทอดไข่ดาวสุกแล้วใช่ไหม ก็ เราก็เอาไข่ดาวมาเทนะคะ มาเทมาโปะ มาโปะอยู่บนข้าวผัดนะคะ ไข่ดาวที่เห็นเป็นไงคะ สุกแล้วใช่ไหมคะ
ไข่ดาวก็เกาะตัวอยู่ตรงกลาง ไอๆ ไข่แดงนะ ไข่แดงก็เกาะตัวอยู่ตรงกลางนะคะ

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

ที่มีลักษณะเหลืองๆ ส้มๆ นะคะ อยู่ แล้วก็รอบๆ ของไข่แดงก็เป็นไข่ขาวนะคะ
อันนี้เรียกว่าไข่ดาว แล้วก็เทไข่ดาวโปะลงไปบนข้าวผัดที่ทำไว้ก่อนหน้านั้นแล้ว

ภาพที่สิบสองค่ะ หลังจากทำเสร็จแล้วเป็นยังไงคะ แม่ค้าก็ยกจานมาเสิร์ฟใช่ไหมคะ
แม่ค้าก็ถือจานมาเสิร์ฟให้กับลูกค้านะ แม่ค้าถือมาสองมือเลยนะ
ในมือของเขาก็เป็นข้าวผัดที่มีไข่ดาวอยู่ตรงกลางนะที่มีควันลอยขึ้นมาก็คือเพิ่งทำเสร็จใหม่ๆ
เลย ส่วนลูกค้าก็นั่งเอามือประสานกันอยู่บนโต๊ะใช่ไหมคะ นั่งรอนะก็หิวใช่ไหมคะ นั่งรอ
แล้วบนโต๊ะก็มีเหมือนเดิมใช่ไหมคะ มีขวดน้ำแล้วก็มีพวกเครื่องปรุงต่างๆ นะสำหรับเสริม

ภาพสุดท้ายค่ะ ภาพที่สิบสามนะคะ หลังจากที่ได้ข้าวผัดมาแล้วใช่ไหมคะ ลูกค้านะคะ คนที่หิว
คนที่สั่งอาหารเมื่อกี้นี้นะคะ ก็เริ่มกินใช่ไหมคะ โดยมือของเขาเนี่ย
ข้างหนึ่งถือส้อมอีกข้างหนึ่งถือช้อนนะคะ ก็กำลังตัก ตักข้าวผัดนะคะ
กินแล้วตอนนี้คือหน้าเขาก็คือแบบว่าเหมือนแบบมีข้าวอยู่ในปากใช่ไหมคะ
ก็กำลังเคี้ยวข้าวอยู่นะคะ แล้วส่วนบนโต๊ะเราก็จะเห็นเป็นเครื่องปรุงนะคะ ส่วนใหญ่เนี่ย
คนไทยก็ค่อนค้างจะกินเผ็ดนิดหนึ่งนะ ก็ข้าวผัดเนี่ย คนก็จะกินกับ มีพริกน้ำปลานะคะ
ก็จะมีตามร้านอาหารตามสั่งก็จะมีถ้วยพริกน้ำปลาเอาไว้เตรียมให้กับลูกค้านะคะ
โดยในถ้วยก็จะมีเป็นพริกหั่นนะคะ ซอยๆๆ ไว้ๆ นะคะ แล้วก็อาจจะมีกระเทียมด้วย
แล้วก็แช่อยู่ในน้ำปลานะคะ ไว้บริการนะ
แล้วก็ถ้าลูกชอบเค็มกว่านี้ก็อาจจะปรุงน้ำปลาอะไรเพิ่มเข้าไปก็ได้
หรือชอบความเผ็ดก็ใส่พริกเพิ่มเข้าไปได้นะคะ

ค่ะสำหรับภาพนี้ก็ เราก็ได้เรียนรู้วิธีการทำข้าวผัดนะคะ
ก็แล้วเดี๋ยวมาดูกันติดตามกันต่อไปนะคะ
ว่าในภาพหน้าเราจะมีเรื่องอะไรบ้างสำหรับภาพนี้ก็ขอสวัสดีก่อนค่ะ

Copyright © 2016 www.aakanee.com – This document and the corresponding illustration and recording are provided under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.