

สเต็กเนื้อโคขุน (เมืองเพชร) ชอว์เนยกระเทียม

ชื่อผู้ผลิต : เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์เพชรบุรี (เกษตรทฤษฎีใหม่ ปี 2562 จังหวัดเพชรบุรี)

ที่อยู่ : 163 หมู่ 7 ตำบลท่าแร่ อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อโคขุนส่วนซี่โครงหรือริบอาย 250 กรัม หั่นหนา 2 ซม. หมู
ดอกเกลือ, น้ำมันมะกอกหรือน้ำมันพืช, พริกไทยดำ

เนยจืด	1/2	ถ้วย	พาสลีย์สับละเอียด	1/4	ถ้วย
กระเทียมกลีบใหญ่สับละเอียด	3	กลีบ	มะนาวเหลืองขูดผิว	1	ช้อนโต๊ะ
ใบโหระพาสับละเอียด	1	ช้อนชา	ใบโรสแมรี่สับละเอียด	1	ช้อนชา
ใบเบซิลสับละเอียด	1	ช้อนชา	ดอกเกลือ	1/2	ช้อนชา



วิธีทำ



- หมักชิ้นเนื้อด้วยดอกเกลือ พริกไทยดำ น้ำมันพืช
- ทำซอสเนยกระเทียมโดยใช้ส่วนผสม ใส่น้ำมัน พาสลีย์สับ กระเทียมสับ ผิวมะนาว ใบโหระพาสับ ใบโรสแมรี่สับ ใบเบซิลสับ ดอกเกลือ พริกไทยดำ บดส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำไปวางลงบนกระดาษไขแล้วนำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 220 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 นาที
- นำชิ้นเนื้อที่หมักไว้ออกมาอย่างผิวด้านนอก พอสีสวย นำไปอบที่อุณหภูมิ 220 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 นาที
- นำกระทะมาตั้งไฟอ่อนๆ พร้อมใส่น้ำมัน ใส่น้ำมันลงกระทะ ตักซอสเนยกระเทียมวางลงชิ้นเนื้อให้ซอสละลายแล้วตักน้ำมันราดชิ้นเนื้อให้ทั่วถึงทั้งสองด้าน ปล่อยให้สุกระดับกลาง แล้วตักพักให้สะเด็ดน้ำมัน หั่นชิ้นเนื้อจัดเสิร์ฟลงจานให้สวยงาม

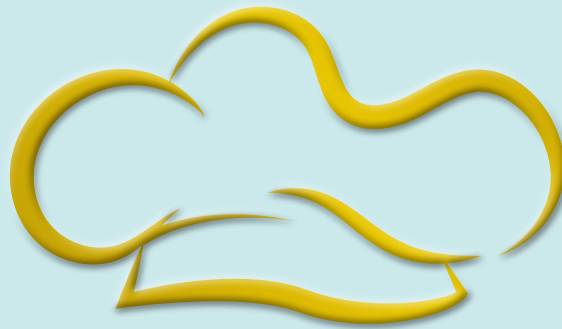
เคล็ดลับ / เทคนิค

ต้องใช้เนื้อโคขุนที่บ่มเพื่อทำสเต็ก เพื่อจะให้เนื้อนุ่มไม่เหนียว อย่างพอสุกแบบปานกลาง (Medium rare) เนื้อด้านในจะนุ่มและชุ่มฉ่ำ และใช้ผักสลัดที่ปลูกเองจะปลอดภัย

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเพชรบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



เมนูปลา



ปลาตะเพียนจับ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



พื้นที่จังหวัดลพบุรี เป็นพื้นที่ลุ่มน้ำป่าสักและเป็นพื้นที่ๆ มีปลาน้ำจืด จำนวนมาก เช่น ปลาตะเพียน ปลาช่อน เป็นต้น เมนูนี้จึงเป็นเมนูที่เป็นการแปรรูปและถนอมอาหารได้เป็นอย่างดี ปลาสามารถนำไปประกอบเป็นเมนูได้หลากหลาย เช่น ปลาต้มทอด ปลาต้มหมกใบตอง เป็นต้น เหมาะสำหรับการทำบริโภคในครัวเรือน หรือเป็นของฝาก ซึ่งปัจจุบันปลาต้มก็เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่เป็นของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดลพบุรีอีกด้วย

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ปลาตะเพียน	2	กิโลกรัม	ไข่ไก่	5	ฟอง
เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ	หัวหอมซอย	พริกชี้หนูซอย	พริกชี้หนูแห้งทอด
กระเทียมบดหรือตำ	1/2	ถ้วย	มะนาวหั่นเสี้ยว		
ข้าวหุงสุก	1	ถ้วย	น้ำมันพืชสำหรับทอด		

วิธีทำ

- นำปลาตะเพียนที่ทำความสะอาดแล้ว บั้งปลาตามละ 4 - 5 แนว เตรียมไว้
- ล้างข้าวสุกผ่านน้ำสะอาด เพื่อให้ยางข้าวหลุดออก ผสมกับกระเทียมและเกลือให้เข้ากัน แล้วนำไปคลุกเคล้ากับปลา แล้วนวดเบาๆ ให้พอเข้ากัน เสร็จแล้ว
- นำปลาที่ได้ใส่ถังพลาสติก จากนั้นไล่อากาศออกแล้วมัดปากถังให้แน่น ทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 1-5 วัน หรือจนกระทั่งปลาเริ่มเปรี้ยว
- ชุบปลากับไข่ไก่ให้ทั่ว แล้วทอดในน้ำมันร้อน (ไฟอ่อน) จนปลาสุกเหลืองสวย ตักใส่จานพร้อมหอมแดงซอย พริกชี้หนูซอย พริกชี้หนูแห้งทอด และมะนาวหั่นเสี้ยวตามชอบ



สนับสนุนโดย :

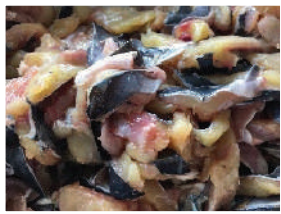
สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ปลาตากแห้ง

ชื่อผู้ผลิต : เกษตรกรชุมชนตำบลบ้านพะจูน

ที่อยู่ : ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชนตำบลบ้านพะจูน
ตำบลนครน อำเภอสรี จังหวัดชุมพร



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เนื้อปลาตากแห้ง	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1/2	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	5	ช้อนโต๊ะ
ซอสปรุงรส	3	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่วโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
ยี่หระคั่วโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
พริกไทยโขลกละเอียด	1	ช้อนชา
งาขาว	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำหัวปลาออก ผ่าท้อง ควักไส้ ล้างให้เมือกออกจากตัวปลาให้หมดแล้วล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง
- นำปลามาหั่นเป็นเส้นๆ ขนาดตามต้องการ
- ซั้งและตวงส่วนผสมตามที่กำหนด แล้วเทส่วนผสมทุกอย่างเคล้ากับเนื้อปลาจนเข้ากันดี หมักทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที
- นำปลาที่หมักได้ที่แล้วเรียงตากบนตะแกรงแล้วนำไปผึ่งแดด ประมาณ 1 แดด หรือจนแห้ง
- นำไปทอดหรือย่าง ตามความต้องการ

เคล็ดลับ / เทคนิค

น้ำเกลือจะช่วยล้างเมือก
ปลาตากออกได้หมด

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดชุมพร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



เมนู 100



กล้วยน้ำว้าฉาบ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



เป็นเมนูที่เป็นการแปรรูปและถนอมอาหารของผลิตผลทางการเกษตรที่สามารถทานเล่น มีรสชาติแล้วแต่ชอบและการปรุงรสและเก็บไว้ได้นาน ไข่เป็นของฝากได้

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้าห่าม
น้ำตาลทราย
เกลือ

น้ำมันพืชสำหรับทอด
น้ำปูนใส (สำหรับแช่กล้วย)
น้ำเปล่า

วิธีทำ

- ❶ ปอกเปลือกกล้วยแล้วหั่นตามความยาว นำไปแช่น้ำปูนใสประมาณ 15 นาที เพื่อให้ยางกล้วยออกมา
- ❷ ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืชลงไปกะพอให้ท่วมกล้วย ใส่กล้วยลงไปทอดจนสุกเหลืองกรอบใส่ใบเตยหั่นฝอยลงไปทอดด้วยเพื่อให้มีกลิ่นหอมใบเตย ทอดให้เหลือง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน และพักบนตะแกรง
- ❸ ใส่น้ำกับน้ำตาลทรายลงในกระทะ เคี่ยวจนน้ำตาลทรายละลายเหนียวขึ้น คนให้เข้ากัน ปรับไฟให้อ่อนสุด เทกล้วยทอดกรอบลงไป คลุกจนเข้ากัน ปิดไฟ พักไว้จนเย็น นำใส่ภาชนะปิดอย่าให้อากาศเข้า



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เต้าหู้ยักนมแพะ

ชื่อผู้ผลิต : ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ที่อยู่ : 181 หมู่ 6 ถนนเจริญประดิษฐ์ ตำบลรูสะมิแล อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี 94000

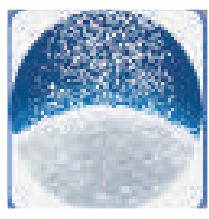
วัตถุดิบ/ส่วนผสม



นมแพะ



นมข้นจืด



น้ำตาลทราย



ผงวุ้น



วิธีทำ

- ① เทนมแพะและนมข้นจืดลงในหม้อสแตนเลสให้ความร้อนจน นำนมแพะอุ่นเล็กน้อยระหว่างให้ความร้อนควรคนตลอดเวลา
- ② ผสมน้ำตาลทรายและผงวุ้นเข้าด้วยกันเทน้ำตาลทรายและผง วุ้นในหม้อนำนม คนให้เข้ากัน และคนตลอดเวลาจนเกือบเดือด
- ③ ปิดไฟ เทนํานมใส่ถ้วยพลาสติก ประมาณ 90 กรัม แช่ถ้วย พลาสติกในน้ำแข็งเพื่อให้วุ้นเซตตัวหรือแช่ในตู้เย็นประมาณ ครึ่งชั่วโมง
- ④ เทน้ำราดเต้าหู้ลงในถ้วย ปิดฝาเก็บไว้ในตู้เย็น มีอายุในการ เก็บประมาณ 2-3 วัน

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดปัตตานี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ซาลาเปา

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านคำแคนคอก

ที่อยู่ : บ้านคำแคนคอก หมู่ 6 ตำบลดงมะไฟ อำเภอทรายมูล จังหวัดยโสธร

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่ไก่	6	ฟอง
ผงคัสตาร์ด หรือ นมผง	1/2	ช้อนโต๊ะ
แป้งข้าวโพด	4	ช้อนโต๊ะ
นมสด	240	กรัม
เนยจืด	100	กรัม
น้ำตาลทราย	185	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา



วิธีทำ

- 1 ส่วนผสมที่ 1 นำส่วนผสมทั้งหมดเทลงในอ่างผสม คนให้น้ำตาลละลาย พักไว้ 15 นาที
- 2 ส่วนผสมที่ 2 ร่อนแป้งข้าวโพดลงในอ่างที่มีน้ำตาล เกลือ ผงฟู แล้วคลุกเคล้าส่วนผสมให้ทั่วๆ กัน
- 3 หลังจากพักส่วนผสมที่ 1 ครบ 15 นาที นำส่วนผสมที่ 2 ใส่ลงไปลงในอ่างผสม ตามด้วยน้ำเปล่าและน้ำมันพืชจากนั้นนวดให้เนียนเข้ากัน แล้วพักไว้ 50 นาที - 1 ชั่วโมง ให้แป้งโดว์ฟูขึ้นเป็นสองเท่าเมื่อครบเวลาพักแป้งแล้ว แบ่งแป้งออกเป็นก้อนละ 30 - 40 กรัม ใส่ไส้และขึ้นรูปให้สวยงาม
- 4 เตรียมลังถึง ใส่ น้ำครึ่งหม้อ ต้มน้ำให้เดือดจัด ลดไฟลงให้เหลือไฟกลางค่อนข้างอ่อน นำซาลาเปาขึ้นนึ่ง ใช้เวลา 12 - 15 นาที

วิธีทำไส้คัสตาร์ดครีม

- 1 เตรียมอ่างผสมใส่ไข่ไก่ น้ำตาล (แบ่งใส่ครึ่งส่วน) ผงคัสตาร์ดหรือนมผง แป้งข้าวโพด ตีส่วนผสมให้เข้ากันสังเกตจะขึ้นชั้น
- 2 นำหม้อใส่นม น้ำตาล (ครึ่งส่วนที่เหลือ) เกลือ ตั้งไฟกลาง หมั่นคน รอให้เดือด แล้วตักสัก 1 ททัพใส่ส่วนผสมไข่เพื่อปรับอุณหภูมิไข่ แล้วเทกลับใส่ลงหม้อ พร้อมคนอยู่เสมอ ใช้ไฟอ่อนคนส่วนผสมไปเรื่อยๆ จนขึ้นชั้น แล้วปิดไฟ
- 3 ใส่เนยจืดคนให้ละลาย พักไว้ให้เย็นจะแข็งตัวขึ้น

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดยโสธร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

หม้อแกงไก่

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านคำเขนคอก

ที่อยู่ : บ้านคำเขนคอก หมู่ 6 ตำบลดงมะไฟ อำเภอทรายมูล จังหวัดยโสธร

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่เป็ด	5	ฟอง
น้ำตาลมะพร้าว	275	กรัม
แป้งสาลีเอนกประสงค์	30	กรัม
น้ำมันพืช	75	กรัม
กะทิสดหรือหัวกะทิ	175	กรัม
ใบเตยหอมหั่นท่อน		
หอมเจียว		

วิธีทำ

- 1 ขยำไข่กับใบเตยให้เข้ากัน ใส่น้ำตาลมะพร้าวลงไป ใช้มือขยำจนน้ำตาลละลาย ใส่แป้งสาลีเอนกประสงค์ ขยำไปเรื่อยๆ จนเข้ากัน แล้วใส่หัวกะทิลงไป คนจนเข้ากันดี แล้วนำไปกรอง จากนั้นใส่น้ำมันพืชแล้วคนให้เข้ากันเทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้
- 2 นำไปอบ 180 – 190 องศาเซลเซียส ไฟบนล่าง ประมาณ 30-35 นาที (เวลาอบแล้วแต่ขนาดพิมพ์ ถ้าพิมพ์เล็กก็ลดเวลาอบลง)
- 3 พอขนมหม้อแกงไข่สุกแล้ว นำออกจากเตา พักให้ขนมเย็น แล้วค่อยโรยหน้าด้วยหอมเจียว



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดยโสธร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เค้กกล้วยหอม

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านคำเขนคอก

ที่อยู่ : บ้านคำเขนคอก หมู่ 6 ตำบลดงมะไฟ อำเภอทรายมูล จังหวัดยโสธร

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
เบกกิ้งโซดา	1 ¼	ช้อนชา
กล้วยหอม	350	กรัม
น้ำตาลปีบอย่างดี	50	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
นมสด	100	กรัม
น้ำมันาว	2	ช้อนชา
เนยละลาย	150	กรัม

วิธีทำ

- 1 บดกล้วยกับน้ำมันาวพักไว้
- 2 ร่อนแป้ง ผงฟู โซดา พักไว้
- 3 ตีไข่กับน้ำตาลทราย ให้ขึ้นฟู เติมนเนยละลายเป็นสาย จนหมด ใส่น้ำตาลปีบ ตีต่อ
- 4 ใส่แป้งสลับกับนมสด เริ่มที่แป้งและจบที่แป้ง
- 5 พอส่วนผสมเข้ากัน เติมกล้วยลงไป ตีต่อพอเนียนปิดเครื่อง (ถ้าจะใส่กลิ่นกล้วยเพิ่มก็ได้)
- 6 ตักใส่พิมพ์ ¾ ของถ้วย นึ่งประมาณ 10-15 นาที ขึ้นอยู่ขนาดของพิมพ์ที่ใช้ด้วย



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดยโสธร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

กุนเชียงกะทิ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มเกษตรกรเกษตรทฤษฎีใหม่บ้านคำเขนตอก

ที่อยู่ : บ้านคำเขนตอก หมู่ 6 ตำบลดงมะไฟ อำเภอทรายมูล จังหวัดยโสธร



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่ไก่	3	ฟอง
กะทิสดหรือหัวกะทิ	250	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	220	กรัม
น้ำเปล่า	400	มิลลิลิตร
ผงวุ้น	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ใบเตยหอมหั่นท่อน		
มะพร้าวอ่อนหรือมะพร้าวเผา		

วิธีทำ

- 1 ตอกไข่ลงในอ่างผสมแล้วตีให้ไข่แตก จากนั้นเติมกะทิแล้วใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากันจนเนียน
- 2 ใส่น้ำตาลมะพร้าวลงไปพร้อมกับใบเตย ใช้มือขยำให้เข้ากันจนน้ำตาลละลายและไข่หมดกลิ่นคาว กรองด้วยผ้าขาวบางหรือตะแกรงตาถี่ พักไว้
- 3 เตรียมหม้อสำหรับต้มวุ้น เติมน้ำเปล่าและผงวุ้น คนให้เข้ากัน พักไว้ 10 นาที
- 4 ครบเวลาแล้วต้มวุ้นด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน คนตลอดเวลาให้ผงวุ้นละลายจนหมด
- 5 เทไข่ที่เตรียมไว้ลงในหม้อต้มวุ้น เติมเกลือ คนต่อประมาณ 10 นาที
- 6 เทใส่พิมพ์ พักไว้ให้เซตตัว

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดยโสธร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ลูกบัวข้าวไร้ดอกขำ

ชื่อผู้ผลิต : คุณสาวิตรี เกษมศรี

ที่อยู่ : ถนนมนตรี เทศบาลเมืองพังงา จังหวัดพังงา



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	3 1/2	ถ้วย
ข้าวไร้ดอกขำ (หุง-ตากแห้ง)	1-2	ถ้วย (สามารถประยุกต์วัสดุอื่นแทนได้ เช่น ผักเหลียง)
น้ำตาลทรายปน	1 1/2	ถ้วย
เนยเหลือง	1 1/2	ถ้วย
ผงฟู	1-2	ช้อนชา
ไข่แดง	2	ฟอง
วานิลลา	1	ช้อนชา
งาดำเล็กน้อย		

วิธีทำ

- 1 ผสมแป้ง ผงฟู ร่อนให้เข้ากัน
- 2 คนเนยจนเข้ากันดี ใส่ น้ำตาลทรายทีละน้อยจนน้ำตาลละลายหมด
- 3 ใส่ไข่แดงทีละฟอง คนจนเข้ากันดี
- 4 ใส่แป้งทีละน้อยคนไปเรื่อยๆ จนแป้งหมด
- 5 ใส่ข้าวไร้ดอกขำ ลงคลุกเคล้าให้เข้ากัน (ข้าวไร้ดอกขำที่ทอดจนพอง/กรอบแล้ว)
- 6 ตักปั้นเป็นก้อนใส่ถาดที่ทาเนยบางๆ แต่งหน้าด้วยงาดำอบไฟ 150-180°C จนสุกดี และเอาออกจากพิมพ์ (ถาด) ตั้งไว้ให้เย็น และบรรจุในภาชนะปิดสนิท

เคล็ดลับ/เทคนิค

1. ข้าวไร้ดอกขำต้องนำมาตากให้แห้งหรือทอดให้กรอบ พอนำมาทำจะเพิ่มความอร่อย
2. เมื่อนำคุกกี้ออกจากตู้อบ ควรแคะคุกกี้เ้าออกจากแม่พิมพ์ (ถาด) ขณะที่คุกกี้ยังร้อนๆ คุกกี้จะได้ไม่ติดกับแม่พิมพ์และรูปทรงจะได้ไม่แตก

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพังงา

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เค้กกล้วยน้ำว้า

ชื่อผู้ผลิต : คุณสาวิตรี เกษมศรี

ที่อยู่ : ถนนมนตรี เทศบาลเมืองพังงา จังหวัดพังงา



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้าสุกงอมบด	1	ถ้วย
แป้งสาลีอเนกประสงค์	1	ถ้วย
ผงฟู	1	ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา	1/2	ช้อนชา
น้ำมันาว	1/2	ช้อนชา
นมสด	150	มิลลิลิตร
น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา

วิธีทำ

- 1 ขูดกล้วยตามยาวลูก บดให้ละเอียดใส่น้ำมันาว พักไว้
- 2 ตีนมสดกับน้ำตาลทราย จนละลายเข้ากันดี
- 3 ผสมแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา เกลือร่อนผสมให้เข้ากัน
- 4 ใส่แป้งในส่วนผสม ข้อ 2 ที่ละน้อย คนให้เข้ากันใส่กล้วยบด คนจนส่วนผสมเข้ากันดี
- 5 หยอดใส่ภาชนะ นึ่ง 15-20 นาที ตั้งไว้จนเย็น



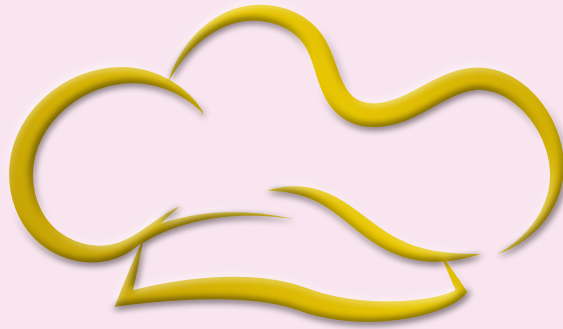
เคล็ดลับ/เทคนิค

เก็บไว้ข้ามคืน ขนมจะหอม
หวาน และฉ่ำ

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพังงา

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



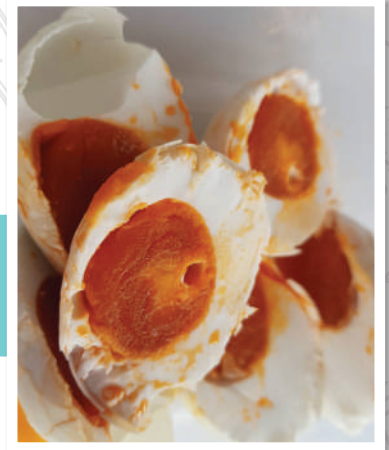
เมนูใหม่



ไข่เค็มลพบุรี

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี

ที่อยู่ : หมู่ 3 บ้านเขารวก ตำบลเขารวก อำเภอลำสนธิ จังหวัดลพบุรี



ไข่เค็มลพบุรี เป็นการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรได้เป็นอย่างดี ซึ่งจังหวัดลพบุรีเป็นพื้นที่ที่เลี้ยงเป็ดไล่ทุ่ง เป็ดไข่จำนวนมาก จึงมีผลผลิตไข่เป็ดออกมาจำนวนมาก การแปรรูปเป็นไข่เค็มจึงเหมาะสมควรจะถนอมอาหาร และยังสามารถนำไปประกอบเป็นอาหารได้อีกหลายเมนู เช่น ยำไข่เค็ม ปลาหมึกผัดไข่เค็ม บะจ่างใส่ไข่เค็ม และขนมเบี๊ยะใส่ไข่เค็ม เป็นต้น ปัจจุบันไข่เค็มดินสอพองก็ยังเป็นของฝากประจำจังหวัดลพบุรีอีกด้วย



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่เป็ด/ไข่ไก่

เกลือ

น้ำเปล่า

1 กิโลกรัม

4 ลิตร

ขั้นตอนและวิธีทำ

- ① ล้างไข่เป็ดให้สะอาด (เลือกไข่ที่ดูแข็งแรงเพื่อไม่ให้ไข่แตกระหว่างการดอง) ผึ่งให้แห้ง
- ② ตวงน้ำและเกลือตามอัตราส่วน ต้มให้เกลือละลายให้หมด แล้วนำมารองด้วยผ้าขาวบางอีก 1 ครั้ง เพื่อไม่ให้เกลือเศษเม็ดเกลือ อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที
- ③ น้ำเกลือที่เตรียมไว้ (ต้องทิ้งน้ำเกลือไว้ให้เย็น) เทใส่โหลแก้ว/พลาสติก แต่ใส่น้ำเกลือไม่ต้องหมดเกลือไว้พอประมาณ
- ④ ใส่ไข่เป็ด/ไข่ไก่ลงไปให้หมด แล้วนำน้ำเกลือที่เหลือนำมาใส่ถุงพลาสติกนำหนังยางมัดปากถุงแล้วหย่อนลงไปทับไข่เพื่อไม่ให้ไข่จมไปกับน้ำเกลือ วิธีนี้ทำให้ไข่เค็มทั่วพอง
- ⑤ นำพลาสติกหรือฝาอะไรก็ได้ปิดปากโหลให้มิดชิดที่สุด



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดลพบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไข่เค็มกะทิ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์อำเภอบางกระทุ่ม

ที่อยู่ : หมู่ 2 ตำบลนครป่าหมาก อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่เป็ดสด	500	ฟอง
ดินสอพอง	5	กิโลกรัม
เกลือ	1.5	กิโลกรัม
กะทิ	1.5	กิโลกรัม
น้ำเปล่า	1.5	ลิตร
แกลบดำ		
ถุงและลังกระดาษบรรจุไข่		
สารส้ม	1/2	ช้อนชา
อุปกรณ์การต้ม (เตาแก๊ส หม้อ กระจ้อน)		

วิธีทำ

- 1 การทำดินหมัก : นำดินสอพอง, เกลือ, กะทิ, น้ำเปล่า ผสมให้เข้ากัน พักไว้ 1 คืน
- 2 นำไข่เป็ดล้างให้สะอาดผึ่งให้แห้งจากนั้นนำไข่เป็ดมาพอกดินหมักที่เตรียมไว้ให้ทั่ว แล้วนำมาคลุกกับแกลบดำให้ทั่วพอง นำไข่มาเก็บในถุงพลาสติกปิดให้สนิท เก็บไว้ในลังกระดาษ 15 วัน
- 3 เมื่อครบกำหนด 15 วัน นำไข่ออกมาล้างแกลบและดินที่พอกให้สะอาด แล้วนำไปต้มโดยเปิดไฟให้น้ำเดือดแล้วลดไฟให้เบาลง ใช้เวลาต้มไข่ประมาณ 1.20 ชั่วโมง ใส่สารส้มลงในน้ำต้มไข่ ต้มไข่ต่ออีก 10 นาที ตักไข่ขึ้นจากน้ำร้อน พักไว้ให้เย็นจึงนำไปบริโภคหรือจำหน่าย



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพิษณุโลก

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไข่เค็มสมุนไพร

ชื่อผู้ผลิต : ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านต้นปรอง

ที่อยู่ : 209 หมู่ 1 ตำบลวังมะปรางเหนือ อำเภอวังวิเศษ จังหวัดตรัง

เบอร์โทรศัพท์ : 08-7286-5338

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่เป็ด	20	ฟอง
เกลือเม็ด	1	กิโลกรัม
ตะไคร้	12	ต้น
ใบมะกรูด	14	ใบ
น้ำเปล่า	4	กิโลกรัม

วิธีทำ

- 1 ล้างไข่เป็ดให้สะอาด ใช้สก็อตไบร์ทถูเบาๆ และผึ่งให้แห้ง
- 2 ตวงน้ำและเกลือตามอัตราส่วน จากนั้นต้มให้เกลือละลายให้หมดใส่เครื่องสมุนไพรที่ผ่านแล้วลงไปต้ม นานประมาณ 5 นาที และทิ้งไว้ให้เย็น
- 3 ค่อยๆ จัดวางไข่เป็ดลงในโหลแล้วนำน้ำสมุนไพรที่เตรียมไว้เทลงไปใส่โหลท่วมไข่เป็ด
- 4 นำฝาโหลมาปิดให้สนิทและเขียนวันที่ผลิตเอาไว้ข้างโหล



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรัง

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไข่ครอบแฝดสยาม

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแม่บ้านลุ่มทะเลสาบ

ที่อยู่ : เลขที่ 117 หมู่ 2 ตำบลหัวเขา อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่เป็ด
เกลือป่น
น้ำเปล่า

วิธีทำ

- ❶ ล้างไข่เป็ดให้สะอาด
- ❷ ใช้น้ำสะอาดผสมกับเกลือป่น อัตราส่วนน้ำสะอาด 1 ส่วนต่อเกลือป่น 6 ส่วน จากนั้นให้ละลายน้ำเกลือเข้มข้นพักไว้ก่อน
- ❸ ตอกไข่โดยเน้นตรงปลายฟองด้านแหลมเพื่อเก็บเปลือกไว้ใช้เป็นฐาน ก่อนแยกไข่แดงออกจากไข่ขาวนำไข่แดงแช่น้ำเกลือประมาณ 2 ชั่วโมง ไข่แดงจะแข็งตัว
- ❹ ตักไข่แดง จำนวน 2 ฟอง ใส่เปลือกไข่ที่ตัดขอบเหลือครึ่งฟอง ก็จะได้ไข่แฝดแดงสวยงาม
- ❺ นำไปนึ่งประมาณ 15 นาที ให้ไข่พอสุก



เคล็ดลับ/เทคนิค

การใช้น้ำเกลือหมักไข่ ซึ่งเป็นสูตรโบราณดั้งเดิมของชาวบ้านคาบสมุทรสงขลาที่มีการสืบทอดกันมานาน โดยปัจจุบันมีการปรับประยุกต์เล็กน้อยเพื่อให้สะดวกมากขึ้น จากอดีตที่ใส่เกลือเม็ดลงในไข่แดงปัจจุบันหันมาใช้น้ำเกลือเข้มข้นในการหมักไข่แดงแทน เพื่อให้มีรสชาติกลมกล่อมมันและไม่เค็มจนเกินไป

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไข่เค็มשרבไอโอดีน

ชื่อผู้ผลิต : วิสาหกิจชุมชนหัวควนร่วมใจ

ที่อยู่ : เลขที่ 92/1 หมู่ 6 ตำบลสำนักแก้ว อำเภอสระเค็ด จังหวัดสงขลา



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่เป็ด ล้างสะอาด เช็ดให้แห้ง	30	ฟอง	เกลือเม็ด	2	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วกลบ	2	ถ้วยตวง	ดินจอมปลวก	3	ถ้วยตวง
น้ำสะอาด	8	ถ้วยตวง	เหล้าขาว	1	ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

- นำดินจอมปลวกใส่กะละมังนำเกลือผสมกับน้ำสะอาดเทลงไปในกะละมังผสมให้ดินกับน้ำเกลือผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกันและใส่เหล้าขาวลงไป
- นำไข่เป็ดลงไปคลุกเคล้ากับดินที่ได้ผสมกับเกลือไว้ในกะละมังสังเกตว่าดินเกาะกับตัวไข่
- นำไข่เป็ดที่คลุกเคล้ากับดินจอมปลวกมาคลุกเคล้ากับซีอิ๊วกลบให้ทั่วบริเวณไข่
- เมื่อเสร็จแล้วนำมาใส่ภาชนะเก็บไว้ ระยะเวลาการเป็นไข่ดาว 7 วัน ระยะเวลาการเป็นไข่ต้ม 15 วัน

เคล็ดลับ/เทคนิค

การใส่เหล้าขาว จะทำให้ไข่แดงของไข่มีความเข้มข้นดึงดูดความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดีและมีสีที่สวยงามกว่าไข่เค็มปกติทั่วไปตามท้องตลาด

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสงขลา

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

ไข่เค็มกะทิ

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแม่บ้านบ้านโจกเปือย ตำบลนาขุนไกร

ที่อยู่ : หมู่ 7 ตำบลนาขุนไกร อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดสุโขทัย

ประธานกลุ่ม : นางละออ เกิดทอง **เบอร์โทร :** 09-3134-2680

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่เป็ดใหม่	30	ฟอง
เกลือป่น	150	กรัม
ดินสอพอง	600	กรัม
กะทิสด	250	กรัม
ซีอิ๊วกลบ	1	กิโลกรัม

การเตรียม

ไข่เป็ดสดใหม่ ไม่ควรเกิน 7 วัน ล้างทำความสะอาดทั้งไข่ให้แห้ง
ตรวจสอบไข่ให้มีรอยบุบหรือแตก

วิธีทำ

- 1 ผสมส่วนผสม เกลือป่น กะทิสดและดินสอพอง ในอ่างหรือกะละมัง คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- 2 นำไข่เป็ดลงคลุกในส่วนผสม ให้แป้งกะทิเคลือบให้ทั่วฟองไข่
- 3 นำไข่เป็ดที่พอกดินสอพองแล้วลงคลุกในซีอิ๊วกลบ ให้ซีอิ๊วกลบหุ้มฟองไข่หนาพอประมาณ
- 4 นำไข่เป็ดที่หุ้มซีอิ๊วกลบ แล้ววางเรียงในภาชนะพลาสติกทึบแสง เช่น ถังพลาสติกหรือกะละมังเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง ไม่โดนแดด

การนำไปบริโภค

- 1 หลังจากตั้งทิ้งไว้ 5 – 7 วัน ล้างเกลือที่ห่อหุ้มให้สะอาดสามารถนำไปทอดเป็นไข่ดาว
- 2 หลังจากตั้งทิ้งไว้ 15 วัน ล้างเกลือที่ห่อหุ้มให้สะอาด นำไปต้มในน้ำเดือด ประมาณ 10 – 12 นาที

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุโขทัย และ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย

โครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



ไข่เค็มสมุนไพร

ชื่อผู้ผลิต : วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง อำเภอเชียรใหญ่ ปากพนัง
ที่อยู่ : 51 หมู่ 6 ตำบลไสหมาก อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

ไข่เป็ด	30	ฟอง
น้ำ	10	ลิตร
เกลือ	200	กรัม
สมุนไพร (อัญชัน ใบเตย)	500	กรัม
เหล้าขาว	1	ช้อนโต๊ะ
ขวดโหลบรรจุ		



วิธีทำ

- 1 นำใบเตย และดอกอัญชัน มาต้มพร้อมเกลือ
- 2 นำใบเตยสดไปปั่น เพื่อนำใบใส่ภาชนะที่จะใช้ตองไข่
- 3 ล้างไข่เป็ดให้สะอาดแล้วผึ่งลมให้แห้ง
- 4 นำไข่เป็ดที่ล้างและผึ่งให้แห้งแล้ว มาใส่ขวดโหลที่ใช้ตอง
- 5 นำน้ำที่ต้มในข้อ 1. เมื่อเย็นแล้วให้นำเหล้าขาวมาผสมลงไป
- 6 นำน้ำเกลือที่ผสมเหล้าขาวแล้วไปใส่ในขวดโหลตองไข่โดยเทน้ำให้ท่วมไข่ทั้งหมด



เคล็ดลับ/เทคนิค

การใส่เหล้าขาวจะทำให้เนื้อไข่แดงมีความ
 นวลน่ารับประทาน การรับประทานเมื่อต้อง
 ครบ 7 วัน สามารถทอดเป็นไข่ดาว และ
 10-20 วัน สามารถต้มรับประทานได้

สนับสนุนโดย :

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดนครศรีธรรมราช
 ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เต้าหู้ไข่

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชำตาเรือ

ที่อยู่ : ตำบลคลองพลู อำเภอเขาคิชฌกูฏ จังหวัดจันทบุรี

วัตถุดิบ/ส่วนผสม

นมถั่วเหลือง

ไข่ไก่

เกลือป่น



วิธีทำ

- ① เตรียมนมถั่วเหลือง เลือกนมถั่วเหลืองรสธรรมชาติ และไข่ไก่ เตรียมไว้
- ② จากนั้นตอกไข่ไก่ใส่ในชามผสมที่เตรียมไว้ แล้วตีไข่ไก่ให้แตกฟู จึงใส่เกลือป่นลงไป แล้วตีให้เข้ากัน
- ③ จากนั้นนำส่วนผสมมากรองด้วยกระชอนตาถี่ กรองประมาณ 2 รอบ เพื่อให้ส่วนผสมเนียนๆ จากนั้นเทใส่ภาชนะสำหรับนึ่ง ที่เตรียมไว้
- ④ จากนั้นตั้งหม้อนึ่ง ใช้ไฟแรง เมื่อน้ำเดือดแล้ว จากนั้นนำเต้าหู้ไข่ ใส่ลงไปนึ่งหม้อนึ่ง แล้วปรับไฟอ่อนๆ
- ⑤ จากนั้นปิดฝาหม้อนึ่ง แล้วนึ่งไฟอ่อนๆ ใช้เวลานึ่ง ประมาณ 45 นาที เต้าหู้ไข่จึงนึ่งสุกพอดี
- ⑥ เมื่อนึ่งเต้าหู้ไข่สุกดีแล้ว จากนั้นนำเต้าหู้ไข่ออกมา แล้วพักไว้ให้เย็น จากนั้นจึงนำออกจากพิมพ์
- ⑦ จะได้เต้าหู้ไข่นุ่มๆ เป็นวิธีทำเต้าหู้ไข่ที่ง่ายๆ รสชาติกลมกล่อมหอมอร่อย ได้ความสดสะอาด อร่อยปลอดภัย เต้าหู้ไข่สามารถนำมาประกอบอาหารเมนูต่างๆ ได้มากมายหลายเมนู อร่อยเข้ากัน



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดจันทบุรี

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562



ผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง



การทำสบู่น้ำผึ้ง

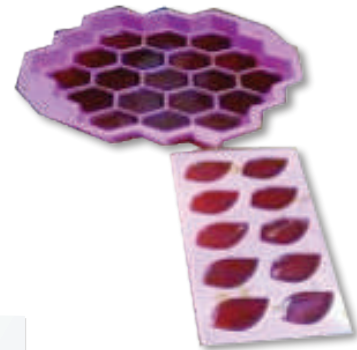
ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร
อำเภอรัญญา จังหวัดตรัง

ที่อยู่ : 16 หมู่ 15 ตำบลควนเมา อำเภอรัญญา จังหวัดตรัง **เบอร์โทรศัพท์ :** 08-3173-1902



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เกล็ดโซเดียมไฮดรอกไซด์	1	กก.
ขี้ผึ้ง	1	ช้อนโต๊ะ
ไขมันสด/ไขมันผง	25	CC
น้ำผึ้ง	25	CC
น้ำเปล่า		
แม่พิมพ์สบู่		
น้ำมันหอมระเหย		
หม้อเซรามิก		



วิธีทำ

- 1 ค่อย ๆ เทเกล็ดโซเดียมไฮดรอกไซด์ลงในน้ำในชามแก้วคนให้เข้ากันจนเป็นของเหลวใส ๆ เมื่อผสมโซเดียมไฮดรอกไซด์กับน้ำจะเกิดความร้อนสูงถึงประมาณ 80-90 องศาเซลเซียส ตั้งทิ้งไว้หรือนำไปแช่น้ำให้อุณหภูมิของสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ เหลือประมาณ 40 องศาเซลเซียส
- 2 เทน้ำมันลงในชามสแตนเลส นำไปตั้งไฟพออุ่นใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ จนได้อุณหภูมิประมาณ 40 องศาเซลเซียส ยกออกจากเตาไฟ
- 3 ค่อย ๆ เทสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่เตรียมไว้ในข้อ 2 ลงในน้ำผึ้ง ใช้ไม้พายพลาสติก คนให้เข้ากัน การกวนสบู่ด้วยไม้พายนี้อาจต้องกวนนานอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ส่วนผสมทั้งสองจึงจะเริ่มจับตัวเหนียวเป็นสบู่
- 4 จากนั้นจึงเทลงแบบที่เตรียมไว้ ก่อนเทลงแบบอาจเติมน้ำมันหอมระเหยที่ต้องการได้ 5 - 10 หยด เมื่อเทลงแบบแล้วต้องตั้งทิ้งไว้ 2 วัน สบู่จึงจะจับตัวเป็นก้อนแข็ง จากนั้นจึงแกะออกจากแบบ ใช้มีดบางๆ คมๆ ตัดสบู่ออกเป็นก้อนตามขนาดที่ต้องการ และต้องเก็บไว้นานอย่างน้อย 2 - 4 สัปดาห์ เพื่อให้สบู่จับตัวเป็นก้อนแข็งดีจึงนำมาใช้ดูตัวได้

สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดตรัง

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

สบู่น้ำนมแพะผงลาย

ชื่อผู้ผลิต : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มส่งเสริมแพะแกะ

ที่อยู่ : 198 หมู่ 10 ตำบลเขาทราย อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร



เครื่องมืออุปกรณ์

กระทะไฟฟ้า เทอร์โมมิเตอร์ (วัดอุณหภูมิ)
ไม้พาย แบบพิมพ์สบู่
หม้อ 2 ใบ ตาชั่ง
ช้อนตวง เขี่ยกตวง



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

เบสสบู่ใส 284 กรัม
เบสสบู่ขุ่น 716 กรัม
น้ำนมเข้มข้น 26 กรัม
น้ำหอม 11 กรัม
น้ำผึ้ง 16 กรัม

เดคูพาจ - กระดาษสาพิมพ์ลาย

วิธีทำ

1. หลอมเบสสบู่ใส ด้วยการตุ๋น (ไม่ควรผ่านไฟโดยตรง) กวนให้ละลาย ยกจากเตารอให้อุณหภูมิลดลงความร้อนประมาณ 70 องศาเซลเซียส แล้วเติมน้ำหอม แล้วผสมให้เข้ากัน
2. ค่อยๆ หยอดเบสสบู่ใสลงแบบพิมพ์ หนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร (ชั้นแรก) ฉีดแอลกอฮอล์ไล่ฟอง
3. ใส่กระดาษเดคูพาจ นำลายด้านที่ชัดเจนลงกับเนื้อสบู่ รอประมาณ 5 นาที เพื่อให้เกิดการเซตตัว
4. หลอมเบสสบู่ขุ่น ด้วยวิธีการเดิม ให้อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เติมน้ำนมแพะ ที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ผสมให้เข้ากัน
5. หยอดเบสสบู่ขุ่นลงไปบนพิมพ์ที่เซตตัวแล้วทับเบสสบู่ใสจนเต็ม
6. ฉีดแอลกอฮอล์เพื่อไล่ฟองให้เกิดความสวยงาม รอสบู่เซตตัว ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วบรรจุหีบห่อ



สนับสนุนโดย :

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพิจิตร

ตามโครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พ.ศ. 2562

เคล็ดลับ/เทคนิค

1. การหลอมเบสสบู่ให้กวนเบาๆ เพื่อไม่ให้เกิดฟองมาก
2. เมื่อเกิดฟองใช้แอลกอฮอล์ ฉีดใส่สบู่เพื่อไล่ฟอง เพื่อความสวยงาม
3. อุณหภูมิที่เหมาะสม คือ ไม่เกิน 70 องศาเซลเซียส ถ้าสูงเกินไปจะทำให้สบู่ชั้นแรกละลายรวมกัน ลายจะไม่ชัด



พิมพ์ที่

ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด สาขา 4
โทร. 0 2525 4807-9, 0 2525 4853-4 โทรสาร 0 2525 4855







E-mail: drasa2@dld.go.th www.royal.dld.go.th