

DOAE

เมนูเด็ด

เกษตรสร้างสรรค์

ทำรับอาหารเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรแปรรูป



รสกะทือ
ผสม
มะเขือเทศ

โครงการทำรับอาหารสร้างมูลค่าสินค้าเกษตร ปีงบประมาณ 2564
กรมส่งเสริมการเกษตร

ส่วนผสม

- เนื้อกระท้อน 500 กรัม
- มะเขือเทศห่อ 500 กรัม
- มะละกอสุก 250 กรัม
- น้ำส้มสายชู 100 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทรายแดง 50 กรัม
- เกลือ 8 กรัม
- ใบกระวาน 3 ใบ
- พริกไทยป่น 2 กรัม



ซอสกระท้อน
ผสมมะเขือเทศ

วิธีทำ

- 1 นำมะเขือเทศมาต้มให้สุกแล้วปอกเปลือกออก เอาแต่เนื้อ
- 2 ปอกเปลือกกระท้อน และมะละกอสุก หั่นเป็นชิ้น ๆ
- 3 นำมะเขือเทศ กระท้อนและมะละกอไปปั่น เติมน้ำ น้ำส้มสายชู เกลือ พริกไทย น้ำตาลทราย ปั่นให้ส่วนผสมละเอียดเข้ากัน
- 4 เทส่วนผสมลงในกระทะ ใส่ใบกระวาน ตั้งไฟกลางเคี่ยวประมาณ 10 นาที จนส่วนผสมข้น ยกลงตักใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟ



เทคนิคการผลิต

การเติมสารโพแทสเซียมซอร์เบต (INS 202) ปริมาณไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อกิโลกรัม ขณะตั้งไฟกวน สามารถเก็บผลิตภัณฑ์ ที่อุณหภูมิห้องได้นาน 1 ปี



ซอสกะท้อน
ผสมมะเขือเทศ

วิธีการเก็บรักษา

ควรเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ที่อุณหภูมิ 1 - 5 องศาเซลเซียส เพื่อชะลอการเสื่อมเสียของอาหาร

● **ต้นทุนการผลิต** ประมาณ 127 บาท



ที่ปรึกษา

นายเข้มแข็ง	ยุติธรรมดำรง	อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นายขจร	เราประเสริฐ	รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นางอุบล	มากอง	ผู้อำนวยการกองพัฒนาเกษตรกร

คณะผู้จัดทำ

นางสาวฉัฐสินี	หาญกิตติชัย	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาแม่บ้านเกษตรกรและเคหกิจเกษตรกร
นางขวัญจิตต์	เกตุกัน	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
นางสาวสุตาภา	ทองสมจิต	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายจักรวัน	เอี่ยมประเสริฐ	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นางสาวลลิตา	ศิริเสาร์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายวิโรจน์	กิจไมตรี	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
นางสาวกัญญาภัก	ช่องพิทักษ์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
นายธีรวิร์	ดิษยะไชยพงษ์	ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ สมาคมเซฟประเทศไทย ผู้เชี่ยวชาญคิดค้นและจัดทำตำรับอาหาร (ผู้พัฒนาตำรับ)
ดร.รัทรดา	เทพประดิษฐ์	อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ ผู้เชี่ยวชาญและรับรองตำรับอาหาร (ผู้รับรองตำรับอาหาร)

ผู้ทรงคุณวุฒิ

ดร.พงศ์พันธุ์	ศรัทธาทิพย์	รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ และกิจการพิเศษ คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น
นายสุวิทย์	ศิระสวัสดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของตำรับอาหาร นายกสมาคมเซฟจังหวัดขอนแก่น ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของตำรับอาหาร



ซอสกะทือผสมมะเขือเทศ



กรมส่งเสริมการเกษตร