DOAE

เมนูเด็ด
เกษตรสร้างสรรค์

ตำรับอาหารเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรแปรรูป

ซอสเนื้อมะพร้าวอ่อน
ราดขนมและสมูทตี้

โครงการตำรับอาหารสร้างมูลค่าสินค้าเกษตร ปีงบประมาณ 2564
กรมส่งเสริมการเกษตร

DOAE

เมนูเด็ด เกษตรสร้างสรรค์

ซอสเนื้อมะพร้าวอ่อน ราดขนมและสมูทตี้

ส่วนผสม

น้ำมะพร้าว	600	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นเส้น	500	กรัม
แป้งข้าวโพด	100	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือป่น	5	กรัม
นมข้นจืด	600	มิลลิลิตร
เจลาติน	4	กรัม

วิธีทำ

1. ใส่น้ำมะพร้าว นมข้นจืด น้ำตาลทราย เจลาติน เกลือป่น แป้งข้าวโพด ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไปผสมให้เข้ากัน
2. นำไปตั้งไฟ กวนตลอดเวลาจนส่วนผสมข้นเข้ากันดี
3. กวนต่ออีก 2 - 3 นาที ยกลงจากเตา และตักใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟ

เทคนิคการผลิต

หากเติมสาร กรดเบนโซอิก (INS 210)
หรือเกลือเบนโซเอท (INS 211 212)
ปริมาณไม่เกิน 1 กรัม ต่อกิโลกรัม
สามารถเก็บที่อุณหภูมิห้องได้นาน 1 ปี
โดยเติมลงในขั้นตอนการผสม

ซอสเนื้อมะพร้าวอ่อน
ราดขนมและสมูทตี้

วิธีการเก็บรักษา

ควรเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
ที่อุณหภูมิ 1 - 5 องศาเซลเซียส
เพื่อชะลอการเสื่อมเสียของอาหาร

● **ต้นทุนการผลิต ประมาณ 127 บาท**

DOAE
เมนูเด็ด เกษตรสร้างสรรค์

ที่ปรึกษา

นายเข้มแข็ง	ยุติธรรมดำรง	อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นายขจร	เราประเสริฐ	รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นางอุบล	มากอง	ผู้อำนวยการกองพัฒนาเกษตรกร

คณะผู้จัดทำ

นางสาวฉัฐสิณี	หาญกิตติชัย	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาแม่บ้านเกษตรกรและเคหกิจเกษตร
นางขวัญจิตต์	เกตุกัน	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
นางสาวสุตาภา	ทองสมจิต	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายจักวัน	เอี่ยมประเสริฐ	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นางสาวลลิดา	ศิริเสาร์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายวิโรจน์	กิจไมตรี	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
นางสาวกัญญาภัค	ช่องพิทักษ์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
นายธีรวีร์	ดิษยะไชย์พงษ์	ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ สมาคมเชฟประเทศไทย ผู้เชี่ยวชาญคิดค้นและจัดทำตำรับอาหาร (ผู้พัฒนาตำรับ)
ดร.รัทรดา	เทพประดิษฐ์	อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ ผู้เชี่ยวชาญและรับรองตำรับอาหาร (ผู้รับรองตำรับอาหาร)

ผู้ทรงคุณวุฒิ

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

ซอสเนื้อมะพร้าวอ่อน ราดขนมและสมูทตี้

กรมส่งเสริมการเกษตร