

DOAE

เมนูเด็ด

เกษตรสร้างสรรค์

ทำรับอาหารเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรแปรรูป

เชื่อว่านางจระเข้
ผสมเข้าผง



โครงการทำรับอาหารสร้างมูลค่าสินค้าเกษตร ปีงบประมาณ 2564
กรมส่งเสริมการเกษตร

ส่วนผสม

- ว่านหางจระเข้ 1,000 กิโลกรัม
- น้ำเปล่า 2.5 ลิตร
- น้ำตาลทราย 50 กรัม
- น้ำผึ้ง 500 มิลลิลิตร
- ใบเตย 3 ใบ



น้ำว่านหางจระเข้ผสมน้ำผึ้ง



วิธีทำ

- 1 ล้างว่านหางจระเข้ให้สะอาด หั่นเป็นท่อนๆ ปอกเปลือกออก
- 2 หั่นเนื้อว่านหางจระเข้ให้มีขนาดลูกเต๋า แล้วนำมาล้างน้ำสะอาดต่อจนหมดเมือก
- 3 นำเนื้อว่านหางจระเข้มาต้มในน้ำเดือด ใส่ใบเตยต้มจนเดือดอีกครั้ง ยกลงเทน้ำทิ้งแล้วพักไว้
- 4 ต้มน้ำเปล่า 2.5 ลิตรให้เดือด ใส่น้ำตาลทราย น้ำผึ้ง และเนื้อว่านหางจระเข้ที่เตรียมไว้ ต้มจนเดือดอีกครั้งแล้วยกลงตักใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟ

เทคนิคการผลิต

ในการปลูกเปลือกของว่านหางจระเข้จะต้องใช้มีดปลูกที่คมและบาง เพื่อจะได้เนื้อว่านหางจระเข้ไม่ช้ำ

วิธีการเก็บรักษา

- 1 จัดเก็บในตู้เย็น สามารถเก็บได้นาน 1 - 2 สัปดาห์
- 2 จัดเก็บในช่องแช่แข็ง สามารถเก็บได้นาน 3 - 6 เดือน
- 3 เครื่องดื่มอาจมีการตกตะกอนได้ ซึ่งเกิดจากส่วนผสมที่เป็นน้ำผึ้ง ดังนั้นควรที่จะเขย่าขวดก่อนดื่ม

● **ต้นทุนการผลิต** ประมาณ 124 บาท



เข้าใจว่านางจระเข้
ผสมน้ำผึ้ง



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
นายธีรวิทย์	ดิษยะไชยพงษ์	ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ สมาคมเซฟประเทศไทย ผู้เชี่ยวชาญคิดค้นและจัดทำตำรับอาหาร (ผู้พัฒนาตำรับ)
ดร.รภัทรดา	เทพประดิษฐ์	อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ ผู้เชี่ยวชาญและรับรองตำรับอาหาร (ผู้รับรองตำรับอาหาร)

ผู้ทรงคุณวุฒิ

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



น้ำว่านหางจระเข้ผสมน้ำผึ้ง



กรมส่งเสริมการเกษตร