DOAE

# เมนูเด็ด
# เกษตรสร้างสรรค์

## ตำรับอาหารเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรแปรรูป

สังขยามะม่วง

โครงการตำรับอาหารสร้างมูลค่าสินค้าเกษตร ปีงบประมาณ 2564

กรมส่งเสริมการเกษตร

DOAE

# เมนูเด็ด เกษตรสร้างสรรค์

## ส่วนผสม

- เนื้อมะม่วง 1,360 กรัม
  (ใช้มะม่วงโชคอนันต์, มหาชนก, น้ำดอกไม้ แทนได้)
- นมข้นจืด 225 มิลลิลิตร
- น้ำเชื่อม 330 มิลลิลิตร
  ส่วนผสมน้ำเชื่อม
  (น้ำตาลต่อน้ำ 1 : 1 แล้วตั้งไฟให้ละลาย)
  (หากมะม่วงหวานจัดให้ลดน้ำเชื่อมลง)
- เจลาติน 4 แผ่น
  (แผ่นละ 2 กรัม) 8 กรัม
- เกลือป่น 10 กรัม
- แป้งข้าวโพด 40 กรัม

# สังขยามะม่วง

## วิธีทำ

1. นำเจลาตินไปแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้เจลาตินนุ่มลง
2. ปอกเปลือกมะม่วง นำเนื้อมะม่วงใส่ลงในโถปั่น ใส่นมข้นจืด น้ำเชื่อม เกลือป่น ปั่นส่วนผสมให้เข้ากันจนละเอียด
3. นำส่วนผสมที่ปั่นแล้วมาใส่ในกระทะตั้งไฟอ่อน กวนด้วยไฟอ่อนจนเริ่มงวด โดยต้องกวนไปในทิศทางเดียวกันโดยไม่หยุดมือ
4. เติมเจลาตินลงไปแล้วกวนต่อ 3 - 5 นาที ใส่แป้งข้าวโพดลงไป คนให้เข้ากันจนส่วนผสมข้นได้ที่แล้วยกลงตักใส่ภาชนะพร้อมเสิร์ฟ

## เทคนิคการผลิต

การเติมกรดเบนโซอิก (INS 210) หรือเกลือเบนโซเอท (INS 211 212)
ปริมาณไม่เกิน 1 กรัม ต่อกิโลกรัม
ในขั้นตอนปั่นผสม สามารถเก็บผลิตภัณฑ์
ที่อุณหภูมิห้องได้นาน 1 ปี

## วิธีการเก็บรักษา

ควรเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
ที่อุณหภูมิ 1 - 5 องศาเซลเซียส
เพื่อชะลอการเสื่อมเสียของอาหาร

สังขยามะม่วง

- **ต้นทุนการผลิต ประมาณ 100 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<br>ผู้เชี่ยวชาญคิดค้นและจัดทำตำรับอาหาร (ผู้พัฒนาตำรับ) |
| ดร.รัทรดา | เทพประดิษฐ์ | อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ<br>สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ<br>ผู้เชี่ยวชาญและรับรองตำรับอาหาร (ผู้รับรองตำรับอาหาร) |

## ผู้ทรงคุณวุฒิ

| | | |
|---|---|---|
| ดร.พงศ์พันธุ์ | ศรัทธาทิพย์ | รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ และกิจการพิเศษ<br>คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น<br>ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของตำรับอาหาร |
| นายสุวิทย์ | ศิระสวัสดิ์ | นายกสมาคมเชฟจังหวัดขอนแก่น<br>ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของตำรับอาหาร |

สังขยามะม่วง

กรมส่งเสริมการเกษตร