

DOAE

# เมนูเด็ด

## เกษตรสร้างสรรค์

ตัวรับอาหารเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรประชุม

เนื้อฟางในน้ำเกลือ



โครงการตัวรับอาหารสร้างมูลค่าสินค้าเกษตร ปีงบประมาณ 2564  
กรมส่งเสริมการเกษตร



## ເກມຕຣສຮ້າງສຣຄ

### ສ່ວນຜລນ

• ເຫັດພາງ 1,000 ກຣຳ

(ເຫັດຊືນດອື່ນ ຫຼື ກີ່ໄດ້  
ເຊັ່ນ ເຫັດພາງ ເຫັດນາງຮມ ເປັນຕົ້ນ)

• ເກລືອປິ່ນ 100 ກຣຳ

• ນໍ້າເປົ່າ 2 ລິຕຣ



### ວິທີທຳ

- 1 ນຳເກລືອປິ່ນລະລາຍໃນນໍ້າເປົ່າ ຕັ້ງໄຟໄໝໃຫ້ເດືອດແລ້ວພັກໄວ້ໃຫ້ເຢັນ
- 2 ນຳເຫັດທີ່ທີ່ກຳຄວາມສະວາດແລະຕັດແຕ່ງແລ້ວ ອ້ານເປັນຫຼື້ນຂາດພອດີ
- 3 ນຳເຫັດໄປລວກໃນນໍ້າເດືອດ ແລ້ວນໍາມາແຊີໃນນໍ້າເຢັນທັນທີ ເພື່ອໃຫ້ເຫັດກຽບ  
ແລະເກີບໄວ້ໄດ້ນານ ຈາກນັ້ນນໍ້າເຫັດໄສ່ຕະຮະແກຮງໃຫ້ສະເດີດນໍ້າ
- 4 ນຳນໍ້າເກລືອໄສ່ກາຫະສໍາຮັບດອງ ນຳເຫັດໄສ່ໃນນໍ້າເກລືອແລ້ວປິດໄາໃຫ້ສົນທີ  
ທີ່ໄວ້ 1 ຄື່ນ ໃນຕູ້ເຢັນ
- 5 ສາມາຮັດນຳເຫັດດອງມາປຽງອາຫາດໄດ້ຫລາຍເມນູ ເຊັ່ນ ຕົ້ມຢໍາ ຢໍາ ເປັນຕົ້ນ

ເຫັດພາງ  
ໃນນໍ້າເກລືອ

## ที่ปรึกษา

นายเข้มแข็ง	ยุติธรรมดำรง	อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นายชรา	ปราประเสริฐ	รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
นางอุบล	มากอง	ผู้อำนวยการกองพัฒนาเกษตรกร

## คณะผู้จัดทำ

นางสาวนันดาภรณ์	หาญกิตติชัย	ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาแม่บ้านเกษตรกรและเศรษฐกิจเกษตร
นางขวัญจิตต์	เกตุกัน	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
นางสาวสุตาภา	ทองสมจิต	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายจักวัน	เอี่ยมประเสริฐ	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นางสาวลลิตา	คิริเลาร์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
นายวิโรจน์	กิจไมตรี	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
นางสาวกัญญาภัค	ช่องพิทักษ์	นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร
นายธีรวรร	ดิษยะไชย์พงษ์	ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ สมาคมเชฟประเทศไทย ผู้เชี่ยวชาญคิดค้นและจัดทำตำรับอาหาร (ผู้พัฒนาตำรับ)
ดร.รัชดา	เทพประดิษฐ์	อาจารย์คณะอุตสาหกรรมเกษตรและชีวภาพ สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยทักษิณ ผู้เชี่ยวชาญและรับรองตำรับอาหาร (ผู้รับรองตำรับอาหาร)

## ผู้ทรงคุณวุฒิ

ดร.พงศ์พันธุ์	ครั้นทาทิพย์	รองคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ และกิจการพิเศษ
นายสุวิทย์	ศิริสวัสดิ์	คณะบริหารธุรกิจและการบัญชี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ผู้ทรงคุณวุฒิประจำมหาวิทยาลัยขอนแก่น นายกสมาคมเชฟจังหวัดขอนแก่น ผู้ทรงคุณวุฒิประจำมหาวิทยาลัยขอนแก่น

## เกตเอดการผลิต

เห็ดที่นำมาแปรรูปจะต้องใช้เห็ดที่ดอกตูมสลาย ไม่ซ้ำ และไม่บาน  
เพื่อที่จะให้เห็ดมีความกรอบ

## วิธีการเก็บรักษา

- 1 ควรเก็บรักษาผลิตภัณฑ์  
ที่อุณหภูมิห้อง  
27 - 32 องศาเซลเซียส  
สามารถเก็บได้นาน  
1 - 3 เดือน
- 2 หากจัดเก็บในตู้เย็น  
จะเก็บได้นาน 6 เดือน



เห็ดพางโนน้ำเกลือ

## ● หมายเหตุ

ควรเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ 1 - 5 องศาเซลเซียส  
เพื่อชะลอการเสื่อมเสียของอาหาร และยังคงความสดกรอบ  
ของเห็ดได้เป็นอย่างดี

## ● ต้นทุนการผลิต ประมาณ 72 บาท



เนื้องานในน้ำเกลือ



กรมส่งเสริมการเกษตร