

ผลิตภัณฑ์ที่ 3 : ผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากกระดูกปลาตุ๋น

วัสดุอุปกรณ์

1. ถ้วย/กะละมังสำหรับเตรียมวัตถุดิบ
2. ตาชั่ง หรือถ้วยตวง
3. เตาแก๊ส
4. กระทะ
5. ทัพพี หรือไม้พายซิลิโคน
6. เครื่องบด
7. มีด/เขียง
8. กระจุกพลาสติก

สูตรส่วนผสม

วัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม)	ร้อยละ
กระดูกปลาปลาตุ๋นสับละเอียด	500	23.4
กระเทียมบดละเอียด	200	9.4
หอมแดงบดละเอียด	300	14.1
ตะไคร้บดละเอียด	200	9.4
ข้าวบดละเอียด	200	9.4
งาขาว	150	7.0
งาดำ	150	7.0
น้ำตาลทรายขาว	100	4.7
พริกไทยป่น	15	0.7
น้ำมันพืช	100	4.7
เกลือ	20	0.9
น้ำเนื้อมะขามเปียก (1:2)	150	7.0
สาหร่ายป่นหยาบ	50	2.3



ภาพที่ 1 ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากกระดูกปลาตุกร้าเสริมแคลเซียม



1. แกะเนื้อปลาตุกร้า ดึงเอาก้างและส่วนหางออก แล้วชั่งน้ำหนักตามสูตร



2) ปอกหอมแดง กระเทียม หั่นข่า และตะไคร้ แล้วชั่งน้ำหนักตามสูตร และบดสมุนไพรและเครื่องเทศ 2 รอบ



3) บดเนื้อปลาตุกร้า 2 รอบ



4) นำกระดุกปลาตุกร้าที่บดละเอียดมาคั่วให้แห้ง และทำการตำจนละเอียด



5) นำกระดุกปลาตุกร้าปน ผสมกับสมุนไพรและเครื่องเทศที่ผ่านการบด



6) นำส่วนผสมทั้งหมดไปผัดกับน้ำมันจนแห้งประมาณหนึ่ง
ภาพที่ 2 ขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากปลาตุกร้า



7) เติมน้ำขาว และงาดำผัดผสมให้เข้ากันได้ผงโรยข้าวที่แห้ง



8) ตั้งให้เย็นแล้วนำไปบรรจุใส่กระป๋องพลาสติก ปิดผนึกฝาให้เรียบร้อย สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้เป็นเวลา 3 เดือน

ภาพที่ 2 ขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวจากปลาตุกร้า (ต่อ)