



ซุ๊ปผักทองกิ่งสำเร็จรูป ผสมเนื้อนางรม



PRODUCT

นางสาวพิชญพร สันทิตย์ และ นางสาวอมรรัตน์ จักรไชย
อาจารย์ที่ปรึกษา : ผศ.ดร. อธิวัฒน์ พาศิครีฑาผล

ที่มา

“พฤติกรรมของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันกับชีวิตที่เร่งรีบต้องการความสะดวกในการบริโภค”
“ความต้องการในการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานยิ่งขึ้น”

- วิตามิน
- คาร์โบไฮเดรต
- โปรตีน
- เบต้ากลูแคน
- แร่ธาตุ

- วิตามินเอ
- วิตามินบี 1
- วิตามินบี 2
- เบต้าแคโรทีน

ประโยชน์

- ✓ ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- ✓ เพิ่มมูลค่าให้พืชผลทางการเกษตร
- ✓ พกพาสะดวก
- ✓ อุดมไปด้วยคุณประโยชน์



นวัตกรรม : อิ่ม อร่อย ได้ประโยชน์ง่าย ๆ เพียงแค่เติมน้ำร้อน พกพาสะดวก เก็บได้นานโดยไม่ต้องแช่ตู้เย็น



เห็ดนางรม



นำไปอบแห้งด้วยเครื่องอบร้อน



นำมาบดด้วยเครื่องปั่น



ผัดหอมหัวใหญ่และเนย



เติมน้ำ และใส่ผักทองกับแครอทลงไปผัดต่อ



ปั่นให้เป็นเนื้อเนียนละเอียด



นำทุปที่ได้ไปบดเนื้อด้วยเครื่องทำเนยแบบลูกกลิ้ง



ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยป่น



เทส่วนผสมที่เป็นแฉะลงในหม้อ เติมนมและเนยแทนกัม คนจนเนียนแทนกัมละลาย

นำผงเห็ดและผงผักทองที่ได้มาผสมกัน



ใส่บรรจุภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์ซุ๊ปผักทองกิ่งสำเร็จรูปผสมเห็ดนางรม