



โครงการ การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์จากสับปะรดเพื่อเศรษฐกิจชุมชน
(งบประมาณสนับสนุนตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555)

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์อาหารจากสับปะรด

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

นายปัญญากร คงสมจิตต์

นางสาวอินทิธิดา หิรัญอักษรวงศ์

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 0492 โทรสาร 0 2282 0423

www.clinictech.mutp.ac.th

กะหรี่ปั๊พไฟ้สั้บประด

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง
ส่วนผสมแป้งนอก		
1. แป้งเอนกประสงค์	400	4 ถ้วย
2. น้ำตาลทราย	15	1 ช้อนโต๊ะ
3. เกลือป่น	2.5	1 ช้อนชา
4. น้ำปูนใส	180	$\frac{3}{4}$ ถ้วย
5. น้ำมันพืช	100	$\frac{1}{2}$ ถ้วย
ส่วนผสมแป้งใน		
1. แป้งเอนกประสงค์	200	2 ถ้วย
2. น้ำมันพืช	80	$\frac{1}{4}$ ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ
ส่วนผสมไส้		
สั้บประดกวน	500	2 ถ้วย

วิธีทำ

วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ผสมแป้งเอนกประสงค์ น้ำตาลทราย เกลือป่น เข้าด้วยกัน
2. ใส่ น้ำมันพืชสั้บน้ำปูนใส เคล้าให้เข้ากัน นวดจนแป้งเนียน พักไว้ 20 นาที

วิธีทำแป้งชั้นใน

ปั้นไส้สั้บประดกวนเป็นก้อนกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง 2 เซนติเมตร

วิธีทำไส้

1. แบ่งแป้งชั้นนอกและแป้งชั้นในออกเป็นก้อน หนักก้อนละ 35 กรัม และ 15 กรัม ตามลำดับ คลึงเป็นก้อนกลม
2. นำแป้งชั้นนอกห่อแป้งชั้นใน ทำจนหมดแป้ง
3. คลึงแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วม้วนให้แน่น
4. วางแป้งให้เป็นแท่งตรง คลึงให้มีขนาดเท่าเดิมแล้วม้วนอีกครั้ง ตัดเป็น 4 ก้อน นำแต่ละชิ้นคลึงให้แบนใส่ไส้สั้บประด ปิดตะเข็บโดยให้ขอบของแป้งแนบติดกัน ม้วนขอบแป้งให้สวยงาม
5. นำแป้งลงทอดในน้ำมันร้อนจนแป้งสุก ตักขึ้นวางบนกระดาษซับน้ำมัน

พายชั้นไส้สับปะรด

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง
1. แป้งขนมปัง	500	4 ½ ถ้วย
1. แป้งเอนกประสงค์	330	3 1/3 ถ้วย
2. เนยสด	150	¾ ถ้วย
3. ไข่แดง	40	2 ฟอง
4. น้ำเย็นจัด	400	1 2/3 ถ้วย
5. มاکารีนเพสตรี	430	2 ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมแป้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน ตัดเนยสดเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในแป้ง ผสมแป้งกับเนยสดด้วย เบลนเดอร์ จนแป้งมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ เท่าเม็ดถั่วเขียว
2. ผสมไข่แดงกับน้ำเย็นเข้าด้วยกัน เทลงในแป้งพร้อมกับเคล้าแป้งให้เข้ากันจนน้ำหมด จึงรวมแป้งเป็นก้อน นวดจนแป้งเนียน พักไว้ 20 นาที
3. คลึงแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 10 x 16 นิ้ว แล้วคลึงมาการีนเพสตรีเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมขนาดครึ่งหนึ่งของแป้งที่คลึงแล้ว วางลงบนแป้ง พับแป้งเป็น 2 ทบ กดริมทั้งสองด้านให้สนิท
4. คลึงแป้งเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง พับแป้งเป็น 3 ทบ ทำเช่นนี้ 3 ครั้ง แต่แต่ละครั้งพับแป้งไว้ 10 - 15 นาที
5. นำแป้งที่พับแล้ว คลึงเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า หนาประมาณ ¼ นิ้ว ตัดเป็นแผ่นกลมไส้สับปะรดพับครึ่ง ใช้ส้อมกดริมแป้งให้สนิทหรือรูปอื่นๆ ตามต้องการ วางในถาด พักไว้ในถาด นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 375 - 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุกกรอบ

ไส้สับปะรด

ปั่นไส้สับปะรดเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 เซนติเมตร

น้ำเชื่อมสับปะรด

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)
1. น้ำเชื่อมสับปะรด	1,000
2. น้ำตาลทราย	1,200
3. เพคติน	10

วิธีทำ

1. แบ่งน้ำตาลออกเป็นสองส่วน นำส่วนที่ 1 ผสมกับเพคติน เพื่อให้กระจายตัว
2. นำน้ำสับปะรดไปต้มจนเดือด
3. เติมน้ำตาลส่วนที่ 1 (ผสมกับเพคติน) ค่อยเติมลงในน้ำสับปะรดจนละลาย
4. เติมน้ำตาลส่วนที่ 2 จนละลายทั้งหมด รอจนเดือด
5. ใส่ภาชนะบรรจุ ทำให้เย็นทันที

เต้าหู้นมสด (สาकु-สับปะรด)

ส่วนผสมเต้าหู้นมสด

1. ผงวุ้น	8	กรัม
2. เจลาติน	1	ช้อนชา
3. น้ำตาลทราย	½	ถ้วย
4. น้ำสะอาด	750	กรัม
5. นมข้นหวาน	1	กระป๋อง
6. นมข้นจืด	1	กระป๋อง
7. กลิ่นวนิลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำผงวุ้น เจลาติน น้ำตาล และน้ำแช่รวมกัน พักไว้ประมาณ 20-30 นาที
2. นำส่วนผสมที่พักไว้เคี่ยวด้วยไฟปานกลางจนเดือด แล้วเคี่ยวต่ออีกประมาณ 5 นาที
3. ใส่นมข้นหวาน นมข้นจืด คนให้เข้ากัน ปิดไฟ ใส่กลิ่นวนิลา คนให้เข้ากันพักไว้สักครู่ ตักใส่ถ้วย ใส่ประมาณ ½ ของถ้วย ปล่อยให้แข็งตัว นำเข้าตู้เย็น
4. ใส่หน้าด้วยนมสด สาकु มะพร้าวอ่อน และสับปะรด จนเต็มถ้วย

ส่วนประกอบหน้าสาकु-สับปะรด

1. นมสด(ชนิดจืด)	1	ลิตร
2. สาकुเม็ดเล็ก	2	ถ้วยตวง
3. สับปะรดเชื่อม	500	กรัม
4. มะพร้าวอ่อน	2	ลูก
5. น้ำตาลทราย	½	ถ้วยตวง
6. น้ำสะอาด	½	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำให้เดือด นำเม็ดสาकुที่ล้างสะอาดแล้วใส่ลงต้มใช้ไฟปานกลาง จนสาकुสุก ตักขึ้นแช่น้ำให้เย็น
2. นำ น้ำตาลตั้งไฟเคี่ยวให้เดือดใส่สับปะรด คนสักครู่แล้วตักขึ้น
3. ใส่มะพร้าวอ่อนคนสักครู่แล้วตักขึ้น
4. นมสดตั้งไฟคนเพื่อไม่ให้นมเป็นลูกใช้ไฟอ่อนพอเดือด ใส่ส่วนผสมอาหารหนึ่งหยด(สีอ่อนๆ) หรือใช้เป็น น้ำหวาน เกลบลูบอย แทนก็ได้จะเพิ่มความหอม นำรับประทานยิ่งขึ้น

เต้าฮวยฟรุตสลัด

สูตรเต้าฮวยฟรุตสลัด (นมสด)

ผงวุ้น	10	กรัม
น้ำตาลทราย	½	ถ้วย
น้ำสะอาด	1,500	กรัม
นมข้นจืด	1	กระป๋อง
นมข้นหวาน	1	กระป๋อง
เจลาติน	1	ซองโต๊ะ
กลีมนวนิลา	1	ซองโต๊ะ

วิธีทำ

- นำผงวุ้น เจลาติน น้ำตาลทราย และน้ำ แช่รวมกัน พักไว้ประมาณ 20-30 นาที
- นำส่วนผสมที่พักไว้เคี่ยวด้วยไฟปานกลางจนเดือด และเคี่ยวต่ออีกประมาณ 5 นาที
- ใส่นมข้นหวาน นมข้นจืด คนให้เข้ากัน (อย่าเคี่ยวนานนมจะเป็นลูก) ปิดไฟ ใส่กลีมนวนิลา คนให้เข้ากัน พักไว้สักครู่ ตักใส่ถ้วยประมาณ ¾ ของถ้วย ปล่อยให้แข็งตัว นำเข้าตู้เย็น
- นำฟรุตสลัดที่เตรียมไว้มาโรยบนหน้าเต้าฮวย แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมเล็กน้อย จะทำให้น่ารับประทาน

สูตรฟรุตสลัด

ลำไย	200	กรัม
แคนตาลูป	500	กรัม
สับปะรด	800	กรัม
กีวี	1	ลูก
น้ำสะอาด	1	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	¾	ถ้วยตวง
เกลือ	¼	ช้อนชา

วิธีทำ

- นำลำไย แคนตาลูป สับปะรด และกีวี ล้างให้สะอาด ลำไยเอาเมล็ดออก แคนตาลูปปอกเปลือกหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า สับปะรดปอกเปลือกเอาตาออกให้หมดหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า กีวีปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นสามเหลี่ยม
- นำน้ำตั้งไฟให้เดือดใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำตาลทราย เกลือ เคี่ยวให้เดือดอีกครั้ง
- ใส่แคนตาลูป คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
- ใส่มะละกอ คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
- ใส่ลำไย คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
- ใส่กีวี คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
- ใส่สับปะรด คนสักครู่แล้วปิดไฟ พักไว้สักครู่ให้เย็น