



โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)

(งบประมาณสนับสนุนตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555)

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

นางสาวอินทิธีมา หิรัญอักษรวงศ์

นางสาวชนิตา 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.rmutp.ac.th

พายชั้นไส้ไก่ – ไส้ทูน่า – ไส้สับปะรด

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 ผสมแป้งกับเนยสดด้วยเบลนเดอร์ จนแป้งมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ เทาเม็ดถั่วเขียว
2. ผสมไข่แดงกับน้ำเย็นเข้าด้วยกัน เทลงในแป้งพร้อมกับเคล้าแป้งให้เข้ากันจนน้ำหมด จึงรวมแป้งเป็นก้อน นวดจนแป้งเนียน พักไว้ 20 นาที
3. คลึงแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 10 x 16 นิ้ว แล้วคลึงมาคารีนเพสตรีเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมขนาดครึ่งหนึ่งของแป้งที่คลึงแล้ว วางลงบนแป้ง พับแป้งเป็น 2 ทบ กดริมทั้งสี่ด้านให้สนิท
4. คลึงแป้งเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง พับแป้งเป็น 3 ทบ ทำเช่นนี้ 3 ครั้ง แต่ละครั้งพับแป้งไว้ 10 – 15 นาที
5. นำแป้งที่พับแล้ว คลึงเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า หนาประมาณ ¼ นิ้ว ตัดเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือรูปอื่นๆ ตามต้องการ ใส่ไส้ไก่หรือไส้สับปะรดพับครึ่ง ใช้ส้อมกดริมแป้งให้สนิท วางพักไว้ในถาด นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 375 – 400 องศาฟาเรนไฮน์ จนสุกกรอบ

ไส้ไก่

ส่วนผสมไส้ไก่	น้ำหนัก (กรัม)
1. ไข่เนื้อสันหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	500 กรัม
2. มันฝรั่งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
3. หอมใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
4. แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
5. เม็ดถั่วลันเตา	100 กรัม
6. ผงกะหรี่อย่างดี	1 ช้อนโต๊ะ
7. เนยสดสำหรับผัด	
8. ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น	
9. นมสดหรือนมข้นจืด	

วิธีทำ

ตั้งกระทะใส่น้ำมันเนยสดพอร้อน ใส่ผงกะหรี่ ผัดจนหอม ใส่ไก่ ตามด้วย มันฝรั่ง แครอท เม็ดถั่วลันเตา ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น ให้มีรสจัด ใส่นมสด ผัดต่อจนแห้ง

ไส้ทูน่า

ส่วนผสมไส้ทูน่า	น้ำหนัก (กรัม)
1. เนื้อทูน่า	400 กรัม
2. หอมใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	500 กรัม
3. มายองเนส	100 กรัม
4. เนยสด	50 กรัม
5. เครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น	

วิธีทำ

ตั้งกระทะใส่น้ำมันร้อน ใส่หอมใหญ่ ผัดจนหอม ใส่ทูน่า ตามด้วย มายองเนส ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น ให้มีรสเค็ม หวาน เปรี้ยว ตามลำดับ

ไส้สับปะรด

ส่วนผสม	
สับปะรดกวน	500 กรัม

วิธีทำ

ปั้นไส้สับปะรดเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 เซนติเมตร

เค้กชิฟฟอน

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก	3	ถ้วย	7. ไข่แดง	10	ฟอง
2. ผงฟู	1 1/2	ช้อนโต๊ะ	8. น้ำใบเตยข้น	1/2	ถ้วย
3. นมผง	4	ช้อนโต๊ะ	9. นมข้นจืด	2/3	ถ้วย
4. น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย	10. ไข่ขาว	10	ฟอง
5. เกลือป่น	1	ช้อนชา	11. ครีมออฟทาร์ทาร์	1	ช้อนชา
6. น้ำมันพืช	3/4	ถ้วย	12. น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย

วิธีทำ

- ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 320 องศาฟาเรนไฮต์
- ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง เข้าด้วยกันหนึ่งครั้ง
- ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมันพืช ไข่แดง น้ำใบเตย นมข้นจืด เข้าด้วยกันโดยใช้ตะกร้อมือแล้วเทส่วนผสมนี้ลงในแป้งพร้อมกับคนไปเรื่อยๆ จนหมด
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์โดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องใส่น้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมดตีต่อจนไข่ขาวตั้งยอดแข็งแต่ไม่แห้ง
- เทส่วนผสมในข้อ 3 ลงในข้อ 4 ผสมให้เข้ากันดี
- เทส่วนผสมที่ได้ลงในพิมพ์เค้กที่ทาไขมันบาง ๆ และรองกระดาษไขไว้แล้วประมาณ 2/3 ของพิมพ์ไล่อากาศแล้วนำเข้าอบโดยใช้เวลาประมาณ 40 นาที หรือจนสุกเหลือง ทิ้งไว้ให้เย็นจึงจะนำออกจากพิมพ์
- นำขนมที่สุกแล้ว คว่ำลงบนกระดาษลอกลาย ม้วนขนมตามยาวให้แน่น คลายกระดาษที่ม้วนออกปล่อยให้เย็น จึงคลี่ขนมออกทาครีมหรือแยมตามชอบ ม้วนกลับอีกครั้ง ใช้มีดคม ๆ ตัดเป็นแว่นหนาประมาณ 1/2 - 1 นิ้ว

ส่วนผสมครีม

1. เนยขาว	3/4	ถ้วย	4. นมข้นจืด	2	ช้อนโต๊ะ
2. เนยสด	1/2	ถ้วย	5. เกลือป่น	1	ช้อนชา
3. น้ำตาลไอซิ่ง	3/4	ถ้วย	6. วานิลลา	1	ช้อนชา

วิธีทำครีม

- ตีเนยขาวและเนยสดจนอ่อนตัว ใส่น้ำตาลไอซิ่งทีละน้อย ตีต่อจนส่วนผสมฟูขาว
- ใส่นมข้นจืด เกลือป่น วานิลลา ตีจนเข้ากัน