



โครงการ การพัฒนาคุณภาพสมุนไพรแปรรูปของกลุ่มสตรีสหกรณ์เกษไชโย
จังหวัดอ่างทอง เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร
(น้ำพริกปลาป่นสมุนไพร)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
นางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๐๔๙๒

โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.rmutp.ac.th

น้ำพริกปลาป่นสมุนไพร

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง
1. พริกแห้ง ประมาณ 25 เม็ด	40	1 ถ้วย
2. พริกขี้หนูแห้ง 20 เม็ด	10	¼ ถ้วย
3. ตะไคร้ซอย	50	1 ถ้วย
4. ข่าซอย	30	¼ ถ้วย
5. พริกไทยดำ	-	2 ช้อนชา
6. ผิวมะกรูดซอย	7	1 ช้อนโต๊ะ
7. หอมแดงซอย	100	1 ถ้วย
8. กระเทียมซอย	100	1 ถ้วย
9. กะปิอย่างดี	40	2 ช้อนโต๊ะ
10. เนื้อปลาแห้งป่น	80	1 ถ้วย
11. เนื้อปลาอย่างโหลแก้วแห้ง	200	3 ถ้วย
12. ใบมะกรูดซอย	20	¼ ถ้วย
13. มะพร้าวอบแห้ง	50	1 ถ้วย
14. น้ำตาลทรายสีรำ	135	½ ถ้วย + 1 ช้อนโต๊ะ
15. เกลือป่น	4.5	1 ½ ช้อนโต๊ะ
16. น้ำมันมะพร้าวเย็นก้อนชิ้นๆ	260	¾ ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ
17. น้ำมันพืช	40	¼ ถ้วย
18. หอมแดงซอยทอดกรอบ	100	1 ถ้วย

วิธีทำ

- พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเม็ดแช่น้ำให้นุ่ม
- โหลแก้วพริกแห้ง พริกขี้หนูแห้ง เกลือป่น โหลแก้วให้พริกแดงหายบายๆ
- ใส่ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกไทยดำ หอมแดง กระเทียม ให้ละเอียด ใส่กะปิ โหลแก้วให้เข้ากัน
- ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องที่โหลแก้วไว้ลงผัดให้หอมและค่อนข้างแห้ง
- ใส่เนื้อปลาแห้งป่น เนื้อปลาอย่าง มะพร้าวแก้ว ลงผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำตาล เกลือ และน้ำมันมะพร้าว ผัดให้เข้ากันจนแห้ง ใส่ใบมะกรูดซอย หอมทอดกรอบผัดให้เข้ากัน ยกลงพักไว้ให้เย็น
- บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

หมายเหตุ - ส่วนผสมสำเร็จที่ได้ 750 กรัม
 - รสชาติ เปรี้ยว เค็ม หวาน
 - บรรจุ ขนาด 30 กรัม = 1 ถ้วย 50 กรัม

การเตรียมน้ำมันมะพร้าว ใช้มะขาม 1 ส่วน ต่อน้ำ 3 ส่วน
 ในการคั้นน้ำมันมะพร้าว