



โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ ๒)

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
(พายชั้นไส้ทูน่า)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอักษรวงศ์
นางสาวชนิดา 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.mutp.ac.th

ไส้ทუნ่า

ส่วนผสมไส้ทუნ่า

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

วิธีทำ

ตั้งกระทะใส่น้ำมันเนยสดพอร้อน ใส่หอมใหญ่ ผัดจนหอม ใส่ทუნ่า ตามด้วย มายองเนส ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น ให้มีรสเค็ม หวาน เปรี้ยว ตามลำดับ