



โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย  
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ ๒)

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย  
(พ่ายชั้นไล่ลับประด)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ  
นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอักษรวงค์  
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](http://www.clinictech.mutp.ac.th)

## ไส้สับปรด

ส่วนผสม

สับปรดกวน

500 กรัม

วิธีทำ

ปั้นไส้สับปรดเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 เซนติเมตร