



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดอ่างทอง

(งบประมาณตามแผนยุทธศาสตร์กรมการพัฒนาชุมชน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๗)

หลักสูตร	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหน่อไม้ (แหนมหน่อไม้หวาน)	
วิทยากร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา นางสาวเจนจิรา	พีรพัชระ มานะโรจน์ บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบ

กลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๘๒ ๙๐๐๙ ต่อ ๖๐๙๓ , ๖๐๙๔ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.mutp.ac.th

1. แหนมหน่อไม้หวาน

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
1. เนื้อหมูบด	500 กรัม	2 1/3 ถ้วย
2. เกลือป่น	10 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ
3. กระเทียมบดหรือโขลกละเอียด	50 กรัม	1/4 ถ้วย
4. ข้าวสุกหอมมะลิหรือข้าวกล้องหอมมะลิ	50 กรัม	1/2 ถ้วย
5. หน่อไม้ขูดเส้นฝอย	200 กรัม	1 ถ้วย
6. พริกชี้หนู	ตามต้องการ	

วิธีทำ

1. นวดเนื้อหมู เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ให้เนื้อหมูเหนียว และเครื่องปรุงรสละลาย
2. ใส่หน่อไม้ขนาดลงในข้อ 1 นวดจนเนื้อหมูจับตัวเป็นก้อน
3. ใส่พริกชี้หนูลงในถุงพลาสติกขนาดเล็ก ใส่แหนมลงในถุง
4. บีดถุง บีบกดให้แน่น มัดด้วยหนังยาง ใส่ภาชนะพักไว้ 1-2 วัน รอให้แหนมมีรสเปรี้ยว
5. รับประทานแบบสดๆ หรือนำไปทำให้สุก

ข้อเสนอแนะ

- ควรนวดให้เนื้อหมูจับตัวกันเป็นก้อนเหนียว
- ข้าวสุกนวดให้เม็ดข้าวแตก