



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดอ่างทอง

(งบประมาณตามแผนยุทธศาสตร์กรมการพัฒนาชุมชน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๗)

หลักสูตร	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหน่อไม้ (ไส้หน่อไม้หวาน)	
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

2. ใส่อ้วนห่อไม้หวาน

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
1. เนื้อหมูติดมันบด	500 กรัม	2 1/3 ถ้วย
2. เกลือป่น	5 กรัม	1½ ช้อนชา
3. น้ำตาลทราย	8 กรัม	2 ช้อนชา
4. ซีอิ๊วขาว	10 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ
5. ห่อไม้หวานต้มสุกขูดฝอย	200 กรัม	1 ถ้วย
6. ใบมะกรูด	10 กรัม	1/3 ถ้วย
7. ใส้หมูใส่เล็ก	500 กรัม	

เครื่องแกง

1. พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ด	3	เม็ด
2. พริกแห้งเม็ดเล็ก	3	เม็ด
3. หอมแดงซอย	15	กรัม
4. กระเทียมซอย	15	กรัม
5. ผีวมะกรูดหั่นละเอียด	5	กรัม
6. ตะไคร้หั่นซอย	20	กรัม
7. รากผักชี	2	กรัม
8. กะปิ	10	กรัม

หรือใช้น้ำพริกแกงคั่ว ¼ ถ้วย = 60 กรัม

วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียดและเข้ากัน
2. เคล้าเนื้อหมู เกลือ น้ำตาลทราย และซีอิ๊วขาว เคล้าและนวดให้เหนียวเล็กน้อย
3. ใส่เครื่องแกง ห่อไม้ ใบมะกรูด เคล้าให้เข้ากัน
4. เตรียมใส้หมู ตึงเอาไขมันที่หุ้มใส้ออกให้หมด กลับเอาด้านในออก ใช้ช้อนหรือมีดค่อยๆขูดเอาเมือกออกให้หมด เคล้าเกลือ 1 ช้อนโต๊ะให้ทั่ว ล้างให้สะอาดอีกครั้ง กลับใส้ให้เหมือนเดิม
5. ใช้กรวยหรือด้ามช้อนถ่างปากใส้ออก ตักส่วนผสมที่นวดแล้วใส่ลงในใส้ อย่าให้แน่นมาก กรอกจนเต็ม มัดปลายทั้งสองด้านให้เป็นท่อนยาว ใช้ไม้ปลายแหลมจิ้มไล่อากาศ
6. ทอดหรือย่างใส้อ้วนจนสุก
7. หั่นเป็นชิ้นพอคำ จัดใส่จาน รับประทานกับซิงตอง ผักสด เช่น ต้นหอม ผักชี