



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

หลักสูตร การทำเต้าหู้นมสด

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ
นางวิไลภรณ์ แก้วสุวรรณ
นางศิริวรรณ อ่วมทัพ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๘๒ ๙๐๐๙ - ๑๕ ต่อ ๖๐๙๓ , ๖๐๙๔ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.rmutp.ac.th

การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้

วิทยาการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

นางวิไลภรณ์ แก้วสุวรรณ

นางศิริวรรณ อ่วมทัพ

ส่วนผสมเต้าหู้นมสด

ผงวุ้น	8	กรัม
เจลาติน	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	½	ถ้วย
น้ำสะอาด	750	กรัม
นมข้นหวาน	1	กระป๋อง
นมข้นจืด	1	กระป๋อง
กลิ่นวนิลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำผงวุ้น เจลาติน น้ำตาล และน้ำแช่รวมกัน พักไว้ประมาณ 20-30 นาที
2. นำส่วนผสมที่พักไว้เคี่ยวด้วยไฟปานกลางจนเดือด แล้วเคี่ยวต่ออีกประมาณ 5 นาที
3. ใส่นมข้นหวาน นมข้นจืด คนให้เข้ากัน ปิดไฟ ใส่กลิ่นวนิลา คนให้เข้ากันพักไว้ซักครู่ ตักใส่ถ้วย ใส่ประมาณ ½ ของถ้วย ปล่อยให้แข็งตัวนำเข้าตู้เย็น
4. ใส่หน้าด้วยนมสด สาคุ มะพร้าวอ่อน และแคนตาลูป จนเต็มถ้วย

ส่วนประกอบหน้าสาคุ-แคนตาลูป

1. นมสด(ชนิดจืด)	1	ลิตร
2. สาคุเม็ดเล็ก	2	ถต.
3. แคนตาลูป	500	กรัม
4. มะพร้าวอ่อน	2	ลูก
5. น้ำตาลทราย	½	ถต.
6. น้ำสะอาด	½	ถต.

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำให้เดือด นำเม็ดสาคุที่ล้างสะอาดแล้วใส่ลงต้มใช้ไฟปานกลาง จนสาคุสุก ตักขึ้นแช่น้ำให้เย็น
2. นำ น้ำตาลตั้งไฟเคี่ยวให้เดือดใส่แคนตาลูปคนสักครู่แล้วตักขึ้น
3. ใส่มะพร้าวอ่อนคนสักครู่แล้วตักขึ้น
4. นมสดตั้งไฟคนเพื่อไม่ให้นมเป็นลูกใช้ไฟอ่อนพอเดือด ใส่ส่วนผสมอาหาร หนึ่งหยด (สีอ่อนๆ) หรือใช้เป็น น้ำหวาน เกลบลูกบอย แทนก็ได้จะเพิ่มความหอม นำรับประทานยิ่งขึ้น