โครงการ การพัฒนาคุณภาพสมุนไพรแปรรูปของกลุ่มสตรีสหกรณ์เกษไชโย จังหวัดอ่างทอง เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพร

(ปลากรอบสมุนไพรทรงเครื่อง)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๘๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.rmutp.ac.th

น้ำพริกปลาป่นสมุนไพร

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง
1. พริกแห้ง ประมาณ 25 เม็ด	40	1 ถ้วย
2. พริกขี้หนูแห้ง 20 เม็ด	10	¼ ถ้วย
3. ตะไคร้ซอย	50	1 ถ้วย
4. ข่าซอย	30	¼ ถ้วย
5. พริกไทยดำ	-	2 ช้อนชา
6. ผิวมะกรูดซอย	7	1 ช้อนโต๊ะ
7. หอมแดงซอย	100	1 ถ้วย
8. กระเทียมซอย	100	1 ถ้วย
9. กะปิอย่างดี	40	2 ช้อนโต๊ะ
10. เนื้อปลาแห้งป่น	80	1 ถ้วย
11. เนื้อปลาย่างโขลกคั่วแห้ง	200	3 ถ้วย
12. ใบมะกรูดซอย	20	¼ ถ้วย
13. มะพร้าวอบแห้ง	50	1 ถ้วย
14. น้ำตาลทรายสีรำ	135	½ ถ้วย + 1 ช้อนโต๊ะ
15. เกลือป่น	4.5	1 ½ ช้อนโต๊ะ
16. น้ำมะขามเปียกคั้นข้นๆ	260	¾ ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ
17. น้ำมันพืช	40	¼ ถ้วย
18. หอมแดงซอยทอดกรอบ	100	1 ถ้วย

วิธีทำ

1. พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเม็ดแช่น้ำให้นุ่ม
2. โขลกพริกแห้ง พริกขี้หนูแห้ง เกลือป่น โขลกให้พริกแดงหยาบๆ
3. ใส่ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกไทยดำ หอมแดง กระเทียม ให้ละเอียด ใส่กะปิ โขลกให้เข้ากัน
4. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงผัดให้หอมและค่อนข้างแห้ง
5. ใส่เนื้อปลาแห้งป่น เนื้อปลาย่าง มะพร้าวคั่ว ลงผัดให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือ และน้ำมะขาม ผัดให้เข้ากันจนแห้ง ใส่ใบมะกรูดซอย หอมทอดกรอบผัดให้เข้ากัน ยกลงพักไว้ให้เย็น
6. บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

หมายเหตุ - ส่วนผสมสำเร็จที่ได้ 750 กรัม
- รสชาติ เปรี้ยว เค็ม หวาน
- บรรจุ ขนาด 30 กรัม = 1 ถ้วย 50 กรัม

<u>การเตรียมน้ำมะขาม</u> ใช้มะขาม 1 ส่วน ต่อน้ำ 3 ส่วน ในการคั้นน้ำมะขาม