



โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ ๒)

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
(พายชั้นไส้ไก่ - ไส้ทูน่า - ไส้สับปะรด)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอักษรวงศ์
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

พายชั้นไส้ไก่ – ไส้ทูน่า – ไส้สับปะรด

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง
1. แป้งขนมปัง	500	4 ½ ถ้วย
1. แป้งเอนกประสงค์	330	3 1/3 ถ้วย
2. เนยสด	150	¾ ถ้วย
3. ไข่แดง	40	2 ฟอง
4. น้ำเย็นจัด	400	1 2/3 ถ้วย
5. มاکารีนเพสตรี	430	2 ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมแป้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน ตัดเนยสดเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในแป้ง ผสมแป้งกับเนยสดด้วยเบลนเดอร์ จนแป้งมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ เท่าเม็ดถั่วเขียว
2. ผสมไข่แดงกับน้ำเย็นเข้าด้วยกัน เทลงในแป้งพร้อมกับเคล้าแป้งให้เข้ากันจนน้ำหมด จึงรวมแป้งเป็นก้อน นวดจนแป้งเนียน พักไว้ 20 นาที
3. คลึงแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 10 x 16 นิ้ว แล้วคลึงมาคารีนเพสตรีเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมขนาดครึ่งหนึ่งของแป้งที่คลึงแล้ว วางลงบนแป้ง พับแป้งเป็น 2 ทบ กดริมทั้งสองด้านให้สนิท
4. คลึงแป้งเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง พับแป้งเป็น 3 ทบ ทำเช่นนี้ 3 ครั้ง แต่ละครั้งพับแป้งไว้ 10 – 15 นาที
5. นำแป้งที่พับแล้ว คลึงเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า หนาประมาณ ¼ นิ้ว ตัดเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือรูปอื่นๆ ตามต้องการ ใส่ไส้ไก่หรือไส้สับปะรดพับครึ่ง ใช้ส้อมกดริมแป้งให้สนิท วางพักไว้ในถาด นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 375 – 400 องศาฟาเรนไฮน์ จนสุกกรอบ