



โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ ๒)

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
(พายชั้นไส้ไก่)

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

ไส้ไก่

ส่วนผสมไส้ไก่	น้ำหนัก (กรัม)
1. ไส้เนื้อสันหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	500 กรัม
2. มันฝรั่งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
3. หอมใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
4. แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
5. เม็ดถั่วลันเตา	100 กรัม
6. ผงกะหรี่อย่างดี	1 ช้อนโต๊ะ
7. เนยสดสำหรับผัด	
8. ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น	
9. นมสดหรือนมข้นจืด	

วิธีทำ

ตั้งกระทะใส่น้ำมันเนยสดพอร้อน ใส่ผงกะหรี่ ผัดจนหอม ใส่ไก่ ตามด้วย มันฝรั่ง แครอท เม็ดถั่วลันเตา ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น ให้มีรสจัด ใส่นมสด ผัดต่อจนแห้ง