



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

หลักสูตร เต้าฮวยผลไม้

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

เต้าฮวยฟรุตสลัด

สูตรเต้าฮวยฟรุตสลัด (นมสด)

| | | |
|------------|-------|----------|
| ผงวุ้น | 10 | กรัม |
| น้ำตาลทราย | ½ | ถ้วย |
| น้ำสะอาด | 1,500 | กรัม |
| นมข้นจืด | 1 | กระป๋อง |
| นมข้นหวาน | 1 | กระป๋อง |
| เจลาติน | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| กลิ่นวนิลา | 1 | ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำ

- นำผงวุ้น เจลาติน น้ำตาลทราย และน้ำ แช่รวมกัน พักไว้ประมาณ 20-30 นาที
- นำส่วนผสมที่พักไว้เคี่ยวด้วยไฟปานกลางจนเดือด และเคี่ยวต่ออีกประมาณ 5 นาที
- ใส่นมข้นหวาน นมข้นจืด คนให้เข้ากัน (อย่าเคี่ยวนานนมจะเป็นลูก) ปิดไฟ ใส่กลิ่นวนิลา คนให้เข้ากัน พักไว้สักครู่ ตักใส่ถ้วยประมาณ ¾ ของถ้วย ปล่อยให้แข็งตัว นำเข้าตู้เย็น
- นำฟรุตสลัดที่เตรียมไว้มาโรยบนหน้าเต้าฮวย แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมเล็กน้อย จะทำให้น่ารับประทาน

สูตรฟรุตสลัด

| | | |
|------------|-----|---------|
| ลำไย | 200 | กรัม |
| แคนตาลูป | 500 | กรัม |
| สับปะรด | 800 | กรัม |
| กีวี | 1 | ลูก |
| น้ำสะอาด | 1 | ถ้วยตวง |
| น้ำตาลทราย | ¾ | ถ้วยตวง |
| เกลือ | ¼ | ช้อนชา |

วิธีทำ

- นำลำไย แคนตาลูป สับปะรด และกีวี ล้างให้สะอาด ลำไยเอาเมล็ดออก แคนตาลูปปอกเปลือกหั่นเป็นสี่เหลี่ยม ลูกเต๋า สับปะรดปอกเปลือกเอาตาออกให้หมดหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า กีวีปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นสามเหลี่ยม
- นำน้ำตั้งไฟให้เดือดใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำตาลทราย เกลือ เคี่ยวให้เดือดอีกครั้ง
- ใส่แคนตาลูป คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
- ใส่มะละกอ คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
- ใส่ลำไย คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
- ใส่กีวี คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
- ใส่สับปะรด คนสักครู่แล้วปิดไฟ พักไว้สักครู่ให้เย็น