



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดอ่างทอง

(งบประมาณตามแผนยุทธศาสตร์กรมการพัฒนาชุมชน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๗)

หลักสูตร	การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหน่อไม้ (ไส้กรอกอีสานหน่อไม้หวาน)	
วิทยากร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา นางสาวเจนจิรา	พีรพัชระ มานะโรจน์ บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบ

กลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

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

www.clinictech.mutp.ac.th

3. ไส้กรอกอีสานหน่อไม้หวาน

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
1. ไส้หมูไส้เล็ก	500 กรัม	
2. เนื้อหมูติดมันบด	380 กรัม	1¾ ถ้วย
3. เกลือป่น	3 กรัม	1 ช้อนชา
4. พริกไทยป่น	3 กรัม	1 ช้อนชา
5. กระเทียมโขลกละเอียด	100 กรัม	½ ถ้วย
6. ข้าวสุก	100 กรัม	¾ ถ้วย
7. หน่อไม้	200 กรัม	1 ถ้วย

วิธีทำ

- ล้างไส้หมูให้สะอาด กลับเอาด้านในออก ชูดเมือกออกให้หมด เคล้าเกลือ ล้างให้สะอาด กลับไส้ให้เหมือนเดิม
- ผสมเนื้อหมู เกลือ พริกไทย กระเทียม เคล้าและนวดให้เนื้อหมูเหนียว
- ใส่ข้าวสุก หน่อไม้ เคล้าให้เข้ากัน
- ใช้กรวยหรือด้ามช้อนถ่างปากไส้ออก ตักส่วนผสมที่เคล้าแล้ว ใส่ลงในไส้ยาให้แน่นมาก กรอกจนเต็ม มัดปลายไส้ ด้านหนึ่ง มัดเป็นลูกกลมๆ เล็กๆ ทั่ว 18 ชั่วโมง
- นำไส้กรอกอีสานไปอบด้วยไฟ 200 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 20 นาที กลับด้านทุกๆ 5 นาที