



ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้ การทำคุกกี้สมุนไพรไทย



ภาพประกอบ

คำอธิบายความรู้

เป็นคุกกี้ประเภทแซ่เย็นที่เสริมสมุนไพรไทย 5 รายการคือ ต้นหอม ตะไคร้ ใบมะกรูด และสมุนไพรรวม โดยนำสมุนไพรมาทำแห้งก่อนใช้ สามารถใช้สมุนไพรผสมในเนื้อคุกกี้ 2.5 กรัม ต่อน้ำหนักแป้งสาลี 100 กรัม และพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์คุกกี้ต้นหอม คุกกี้ตะไคร้ คุกกี้ใบมะกรูด คุกกี้ขิง คุกกี้สมุนไพรรวม และ ถุงผ้าใส่บรรจุภัณฑ์สำหรับบรรจุคุกกี้ที่มีความเหมาะสมและสอดคล้องกันและพัฒนาเป็นตำรับ สำหรับใช้ในการทำระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการใช้วัตถุดิบในครัวของไทยให้มีบทบาทในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

เจ้าของความรู้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จุฑา พิรพัชระ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ 0 2282 9009-15 ต่อ 6090 โทรสาร 0 2628 5210

e-mail chuta@rmutp.ac.th , yinn.chuta@gmail.com