

## ใบความรู้

ชื่อผลงาน ยำดอกไม้มกรอบและน้ำอ้อย

ที่มาและความสำคัญ

ดอกไม้กินได้หรือ Edible Flower

เป็นที่รู้จักกันดีในประเทศ ซึ่งพบเห็นได้ง่ายและมีหลายชนิด สามารถ นำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย เช่น นำไปทำเครื่องดื่ม นำไปแต่งกับจานอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าอีกทั้งสามารถนำไปประกอบอาหารได้อีกด้วย โดยดอกไม้แต่ละชนิดยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่แตกต่างกันออกไปอีกด้วย

ยำดอกไม้มกรอบ

นำวัตถุดิบที่หาได้ตามทั่วไป นำมาจัดทำในรูปแบบ ของทานเล่น โดยสามารถทำได้ง่ายและมีรสชาติที่อร่อย และน่ารับประทาน

น้ำอ้อย

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีอากาศร้อน หากจะมองหาเครื่องดื่มดับกระหายแล้ว น้ำอ้อยก็เป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่ดี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถบริโภคได้
2. เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุ์กรรมพืชจากดอกไม้ทานได้ให้กว้างขวางขึ้น
3. เพื่อประยุกต์ผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

วัตถุดิบหลัก

ดอกไม้เลือกตามความชอบ

หอมเจียว

เม็ดมะม่วงหิมพานต์

แป้งทอดกรอบสำเร็จรูป ๑๐๐ กรัม

น้ำเปล่า ๑๓๐ กรัม

วัตถุดิบ ส่วนน้ำยำ

น้ำพริกเผา ๒ ช้อนโต๊ะ

น้ำมะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ

น้ำปลา ๑½ ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลปีบ ๒ ช้อนชา

ขั้นตอนการทำ

๑. ล้างดอกไม้เบา ๆ ใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ
๒. ผสมแป้งทอดกรอบกับน้ำเย็น คนให้เข้ากัน พักไว้
๓. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอร้อน นำดอกอัญชัน พวงชมพู ดอกเข็มสีแดง ดอกเข็มสีเหลือง ดอกลิลาวดี และดอกเฟื่องฟ้า ลงชุบน้ำแป้งที่ผสมเตรียมไว้ ใส่ลงทอดทีละอย่างจนหมด พอสุกเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้นนำกุ้งชุบน้ำแป้ง ใส่ลงทอดต่อพอสุกเหลือง ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน
๔. ผสมน้ำพริกเผา น้ำมะนาว น้ำปลา และน้ำตาลปีบคนให้เข้ากัน เตรียมไว้ จัดดอกไม้ทอดกรอบ กุ้งทอด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ใส่ภาชนะ โรยหอมแดงเจียว ราดน้ำยำ ข้อที่ ๔ จัดเสิร์ฟ

## น้ำอ้อย

ส่วนผสม

Vodka	๑ ½ ออน
Sugar cane juice	๒ ออน
Syrup	½ ออน
Soda on top	



## ภาพผลงาน



## การนำเสนอผลงาน



## สมาชิก สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการการบริการอาหาร

๑	นางสาวอัญชสา	จ้อยชู	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๑๓๑-๕
๒	นางสาวสุชาวดี	มนตรีชัยวิวัฒน์	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๐๒๒-๖
๓	นางสาวฉณัตฎา	แจ่มฉวี	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๐๓๐-๗
๔	นายกฤตเมธ	รองรัตน์	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๐๓๒-๕
๕	นายฐานพัฒน์	ผ่องสุริยชัย	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๐๕๒-๓
๖	นายพงศกร	กันยา	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๐๓๑-๗
๗	นายณัฐวุฒิ	พรหมณะ	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๑๐๑-๘
๘	นางสาวชญานุตัน	ปึกเขตนคร	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๑๒๑-๖
๙	นายนพลสิทธิ์	ศรีอาจนรงค์	๑๒๖๑๕๐๗๐๓๑๒๘-๑