

ใบความรู้

ชื่อผลงาน สปาเก็ตตี้ต้มยำทะเลใส่เห็ดฟาง
ที่มาและความสำคัญ

สปาเกตตี้ เป็นเส้นชนิดหนึ่งในกลุ่มของเส้นอาหารของชาวอิตาลีที่เรียกว่า พาสต้า (Pasta) มีชื่อออกเป็นภาษาอิตาเลียนอย่างนี้ แต่แท้จริงแล้วต้นแบบของพาสต้ามาจากเส้นก๋วยเตี๋ยวของจีนนั่นเอง โดยมาร์โคโปลโล ชาวเมืองเวนิส ข้าหลวงในราชสำนักจีนสมัยยุคไลข่านหรือพระเจ้าหงวนสีจ้าวฮ่องเต้ เป็นผู้นำไปเผยแพร่ในอิตาลี

จากการศึกษาดูงาน การเพาะเห็ดฟางจึงมีแนวคิดในการทำสปาเก็ตตี้ต้มยำทะเลใส่เห็ดฟางเนื่องจากในต้มยำมีสมุนไพรหลากหลายชนิดที่ใช้ในการปรุงอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถบริโภคได้
2. เพื่อนำสมุนไพรมาใช้ในการปรุงอาหาร

ส่วนผสม

- | | | | |
|-----------------|----------------|---------------------------------|------------|
| ๑. น้ำปลา | ๑ ช้อนโต๊ะ | ๒. พริกแดงซอย | ๓ เม็ด |
| ๓. นมสด | ๕๐ มิลลิลิตร | ๔. ข่า | ๕ แว่น |
| ๕. ตะไคร้ซอย | ๑ หัว | ๖. สปาเกตตี้ (เส้นหมึก) | ๕๐ กรัม |
| ๗. เห็ดฟาง | ๕๐ กรัม | ๘. มะกรูด | ๕ ใบ |
| ๙. น้ำพริกเผา | ๒ ช้อนโต๊ะ | ๑๐. น้ำมะนาว | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| ๑๑. น้ำมันมะกอก | สำหรับคลุกเส้น | ๑๒. กุ้ง | ๕ ตัว |
| ๑๓. ปลาหมึก | ๓ ตัว | ๑๔. ดอกไม้ทานได้สำหรับตกแต่งจาน | |

ขั้นตอนการทำ

๑. ต้ม สปาเกตตี้ ในน้ำเดือดจัด ๗ นาที และตักออกใส่ชาม
๒. ใส่น้ำมันมะกอกลงในเส้นสปาเกตตี้เล็กน้อย และคลุกเบาๆ เพื่อไม่ให้เส้นติดกัน
๓. นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันพริกเผาลงไป และนำกระทะเทียมลงไปผัดจนเหลืองหอม จากนั้นใส่

กุ้งลงไปผัดจนสุก

๔. เทนมสดลง ตามด้วยน้ำพริกเผา ตะไคร้ซอย ข่า ใบมะกรูด พริกแดงซอย น้ำปลา และน้ำมะนาว ผัดให้เห็ดฟาง เข้ากัน

๕. ใส่เส้นสปาเกตตี้ที่เตรียมไว้ลงไป ผัดพอเข้ากัน จากนั้นยกออกจากเตา

๖. ตักใส่จาน ตกแต่งด้วยดอกไม้ พร้อมเสิร์ฟ

ภาพผลงาน



การนำเสนอผลงาน



สมาชิกสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

๑	นายมนตราไชย	กล้าสีทอง	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๐๒๙-๒
๒	นางสาววิลาสินี	สินสุขภิรมย์	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๐๒๒-๗
๓	นายเที่ยงธรรม	แช่มฉิ่ง	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๑๑๙-๑
๔	นางสาวสาริณี	แช่ตัน	๑๒๖๒๕๐๗๐๒๑๐๖-๘
๕	นางสาวอรปวีณา	อ้อยหวาน	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๒๐๘-๒
๖	นางสาวมณีนยา	พรหมมานะ	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๒๓๘-๙
๗	นางสาวณัฐนิช	ไศจศิริกุล	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๓๑๒-๒
๘	นางสาวปวีรวิภา	อรุณโชคทวีกุล	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๓๐๘-๐
๙	นางสาวปทุมวรรณ	ธินวล	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๓๒๖-๒
๑๐	นางสาวอภิญา	สุขสาย	๑๒๖๑๕๐๗๐๒๓๐๙-๘