

ผงโรยข้าวขาใบขลุ่

โดย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



ความเป็นมา

ใบขลุ่เป็นพืชที่พบมากในประเทศเขตร้อน ชอบขึ้นตามพื้นที่ชื้นและเป็นพืชที่ปลูกค่อนข้างง่าย มีประโยชน์เยอะ ทางผู้จัดจึงคิดค้นทำผงโรยข้าวจากใบขลุ่และปรุงแต่งด้วยของพื้นบ้านทั่วไป เพื่อเป็นการพัฒนาใบขลุ่ให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น

วัตถุประสงค์:

1. เพื่อพัฒนาใบขลุ่ให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น
2. เพื่อเป็นการพัฒนาแบบผสมผสานระหว่างการทำผงโรย ข้าวแบบญี่ปุ่นด้วยพันธุกรรมพืชของไทย
3. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นชนิดอื่นโดยการนำกุ้งและปลาหมึก ที่หาซื้อได้ตามท้องตลาดมาเป็นส่วนผสม ในการชูรสชาติและกลิ่นของผลิตภัณฑ์
4. เพื่อเป็นการนำความรู้จากการที่ไปศึกษาดูงาน มาพัฒนาผลิตภัณฑ์

ส่วนผสม

1. ใบขลุ่
2. กุ้ง
3. ปลาหมึก
4. งาขาว
5. กระเทียม
6. เกลือ
7. น้ำตาล



วิธีการดำเนินการ

1. เตรียมอุปกรณ์และทำความสะอาดวัตถุดิบ
2. นำใบขลุ่กุ้งและปลาหมึกปั่นละเอียดแยกเป็นภาตๆรอเข้าเครื่องอบ
3. นำแต่ละภาตเข้าเครื่องอบลมร้อน อบที่อุณหภูมิ 120 องศา 30 นาที
4. ชั่งงาขาวจนหอมสุกพักไว้
5. ปลอกเปลือกกระเทียมล้างทำความสะอาด ตำให้ละเอียดแล้วนำไป เจียวจนหอมสุกพักไว้

6. เมื่ออบครบตามเวลาที่กำหนดนำออกมาพักไว้ให้เย็นเพื่อรอทำการผสม
7. เตรียมขามผสม 2 ใบ (สำหรับหรับผสมรสกุ้ง และรสปลาหมึก)
ขามที่ 1 นำกุ้ง 200 กรัม ใบขลุ่ย3 ซ่อนโต้ะ เกลือ 1/2 ซ่อนซา น้ำตาลทราย 1 ซ่อนโต้ะ งามาว 1 ซ่อนโต้ะ
กระเทียม 2 ซ่อนโต้ะ
ขามที่2 นำปลาหมึก 200 กรัม ใบขลุ่ย3 ซ่อนโต้ะ เกลือ 1/2 ซ่อนซา น้ำตาลทราย 1ซ่อนโต้ะงามาว 1 ซ่อนโต้ะ
กระเทียม 2 ซ่อนโต้ะ
8. เมื่อเตรียมส่วนผสมพร้อมแล้วให้ทำการคลุกให้ทั่ว พร้อมบรรจุของรับทาน

ประโยชน์

1. ใบอ่อนมีรสชาติมันสามารถนำไปต้มกินกับน้ำพริก ลาบ หรือเป็นเครื่องเคียง
2. ใบแก่สามารถนำมาต้มเป็นชา
3. ใบสดสามารถนำมาตำผสมกับเกลือกินรักษากลิ่นปากและกลิ่นกาย
4. ใบขลุ่ยสามารถทำเป็นยาขับปัสวะ ขับนิ่ว
5. สามารถใช้เป็นยาสมานแผลภายในและภายนอกได้
6. บรรเทาอาการปวดเมื่อย แก้กษิณคัน ขับเหงื่อ
7. แก้วโรคโพรงจมูกอักเสบ
8. บำรุงผิวพรรณทำให้ผิวนุ่ม