



โครงการอบรมการแปรรูปสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง



โดย หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

4 สิงหาคม 2556

วิธีการทำไส้อ้วสมุนไพรม

วัตถุดิบ

1. เนื้อหมูสามชั้นบดละเอียด	1.5	กิโลกรัม หรือ (เนื้อไก่, เนื้อปลา)
2. เกลือ	15	กรัม
3. น้ำปลาแท้	15	กรัม
4. พงชูรส	8	กรัม
5. น้ำตาลทราย	8	กรัม
6. พริกแกงไส้อ้ว	100	กรัม
7. ใบมะกรูดหั่นฝอย	40	กรัม
8. ตะไคร้หั่นฝอย	100	กรัม



ส่วนผสมพริกแกงไส้อ้ว

1. พริกแห้ง	70	กรัม
2. ข่า	15	กรัม
3. กระเทียม	50	กรัม
4. หอมแดง	80	กรัม
5. ผิวมะกรูด	30	กรัม
6. ตะไคร้	80	กรัม
7. กะปิ	30	กรัม



วัสดุและอุปกรณ์

-มีด เจียง

-เครื่องบดเนื้อ

-เตาย่าง / กระทะ

-ไส้หมู

ขั้นตอนการผลิต

1. เตรียมเนื้อหมูสามชั้น หรือ เนื้อไก่ เนื้อปลา ตามสูตร แล้วนำไปบดด้วยเครื่องบด
2. ผสมเครื่องปรุงทั้งหมดรวมกับเนื้อบดที่เตรียมไว้ทำการนวดผสมให้เข้ากัน
3. ทำการบรรจุไส้ไส้ที่เตรียมไว้ แล้วผูกไส้กรอกเป็นท่อน ประมาณ 5-6 นิ้ว
4. ทำให้สุกโดยการย่างไฟ หรือทอดจนอุณหภูมิใจกลาง 69 องศาเซลเซียส (ประมาณ 30-45 นาที)



วิธีการทำแฮมเบอร์เกอร์สमुทไฟร

วัตถุดิบ

สัดส่วนของเนื้อ : ไขมัน คือ 2 : 1

สูตรสำหรับแฮมเบอร์เกอร์ 3 กิโลกรัม

- | | | |
|---------------------|-----|----------|
| 1. เนื้อสะโพกหมู | 2 | กิโลกรัม |
| 2. ไขมันแข็ง | 1 | กิโลกรัม |
| 3. นมสด | 360 | กรัม |
| 4. ไข่ไก่ | 3 | ฟอง |
| 5. เกลือ | 40 | กรัม |
| 6. ผงชูรส | 10 | กรัม |
| 7. พริกไทยบด | 20 | กรัม |
| 8. หอมใหญ่ฝัด | 400 | กรัม |
| 9. เกร็ดขนมปัง | 200 | กรัม |
| 10. ซอสปรุงรสตามชอบ | | |



วัสดุและอุปกรณ์

-มีด เขียง

-เครื่องบดเนื้อ

-เตาย่าง

ขั้นตอนการผลิต

1. บดเนื้อและไขมัน
2. ผสมเนื้อกับเกลือ และไขมันเข้าด้วยกันแล้วนวดให้เหนียว
3. ใส่เครื่องปรุงรสและไข่ไก่ นวดจนส่วนผสมเหนียวเข้ากันได้ดี
4. ค่อยๆ เติมนมสดลงไปนวดผสมจนส่วนผสมเหนียวจับตัว (ถ้าใส่นมสดในตอนแรกๆ เนื้อจะไม่จับตัวเหนียว)
5. ใส่เครื่องขมปังและหอมหัวใหญ่ตามลำดับ คลุกให้เข้ากัน หรือ (ใส่สมุนไพรตามชอบ เช่น พริกไทยสด กระเพรา กระวาน)
6. ปั้นเนื้อที่ได้เป็นก้อนตามลักษณะที่ต้องการ
7. นำมาปิ้งบนแผ่นความร้อนให้สุก
8. นำมาวางในขนมปัง รับประทานกับผักและซอส

