

- **ชื่อผู้ประดิษฐ์** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธีรวัฒน์ สุวรรณ
 - **หน่วยงาน** คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 - **เบอร์โทรภายใน** 7912
 - **Email** teerawan.s@agro.kmutnb.ac.th
-

รายละเอียดผลงาน

สูตรนํ้าสกัดสมุนไพรสมุนไพร มีส่วนผสมประกอบด้วย เนื้อไก่ต้มสมุนไพรสมุนไพร แป้งสาลี เกลือป่น พริกไทยป่น กระเทียมป่น ขอสปรุงรส เนยสด แป้งอเนกประสงค์ แป้งข้าวเจ้า ผงฟู น้ำตาลทราย น้ำ เกลือป่น (สำหรับปรุงแป้งชุบทอด) ไข่ไก่ เกล็ดขนมปัง โดยมีกรรมวิธีการผลิตตามขั้นตอนดังนี้

นำเนื้อไก่ไปต้มจนสุก นำสมุนไพรสมุนไพรไปปั่นด้วยเครื่องปั่นและนำไปปั่นน้ำออก แล้วจึงผสมเนื้อไก่ ให้สมุนไพร และแป้งสาลี ให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือป่น พริกไทยป่น กระเทียมป่น ขอสปรุงรส และเนยสด จากนั้นนำมาปั่นเป็นก้อนแล้วนำไปต้มในตู้เย็น ทำการเตรียมแป้งชุบโดยผสมแป้งอเนกประสงค์ แป้งข้าวเจ้า ผงฟู น้ำตาลทราย เกลือป่น (สำหรับปรุงแป้งชุบทอด) และไข่ไก่เข้าด้วยกัน จากนั้นให้นำน้ำลงไปผสมให้เข้ากันแล้วนำออกมาพัก

นำก้อนส่วนผสมที่ต้มไว้ในตู้เย็นมาชุบลงในแป้งชุบให้ทั่ว นำไปคลุกเคล้ากับเกล็ดขนมปัง แล้วทอดด้วยเครื่องทอดแบบน้ำมันท่วม พักให้สะเด็ดน้ำมัน รอให้เย็น และบรรจุลงถุง จะได้เป็นผลิตภัณฑ์นํ้าสกัดสมุนไพรสมุนไพรที่เป็นการเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสมุนไพร

เพิ่มคุณประโยชน์และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสมุนไพรสมุนไพร