

ผลิตภัณฑ์กล้วยแผ่นอบแห้งสามรส

ส่วนผสมและขั้นตอนการผลิตกล้วยแผ่นอบแห้งสามรส

พัฒนาสูตรโดย นางสาว พรรณนิภา สิงห์ทอง และ นาย ประเทือง โชคประเสริฐ
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ธันวาคม 2559

ส่วนผสม



กล้วยน้ำว้า / ไข่ / หอม 150 กรัม



สับปะรด 50 กรัม



พริกป่น 2 กรัม



น้ำตาล 10 กรัม



เกลือ 5 กรัม



กรดแอสคอร์บิก 1 กรัม

วิธีทำ



1.เตรียมส่วนผสมที่ต้องใช้ ซึ่งให้ได้อัตราส่วนที่ต้องการ



2.แล้วปั่นรวมให้เข้าเนื้อเดียวกัน

วิธีทำ (ต่อ)



3. เทใส่ถาดแล้วเกลี่ยบางๆ หรือเป็นแผ่นตามลักษณะตามต้องการ



4. แล้วนำเข้าตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60°C ประมาณ 5-6 ชั่วโมง หรือตากแดดจนกว่าแห้ง



5. หลังจากนั้นนำมาตัดเป็นแผ่นแล้วบรรจุใส่ภาชนะ
ได้เป็นผลิตภัณฑ์ก๊วยแฉ่อบแห้งสามารถ

