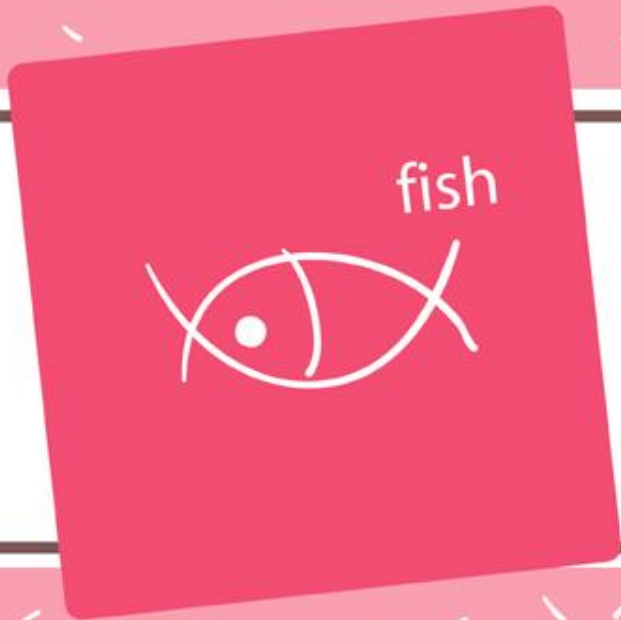




โครงการอบรม การแปรรูปพลาสติกและพัฒนาผลิตภัณฑ์พลาสติก



แหวนหัดพลาสติก และใส่กรอกอีสานพลาสติก

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ



แหนมและไส้กรอกอีสาน

- เป็นอาหารหมักพื้นเมืองที่นิยมบริโภคกันอย่างกว้างขวางในทุกภูมิภาคของประเทศไทย
- กระบวนการผลิตแหนมและไส้กรอกอีสาน จะมีขั้นตอนและวัตถุดิบที่คล้ายกัน คือ การหมักเนื้อสัตว์กับเกลือในปริมาณที่เหมาะสมและมีการเติมน้ำตาลหรือข้าวลงไปผสมด้วยเพื่อให้การหมักเกิดขึ้นรวดเร็วขึ้น และมีการเติมดินประสีวซึ่งช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ก่อโรคบางชนิด





ขั้นตอนการทำแหนมเห็ดปลาสด สูตรที่ 1

1. การเตรียมเนื้อปลา



ขูดเกล็ดปลา



แล่เนื้อปลา



ล้างปลาและสะเด็ดน้ำ

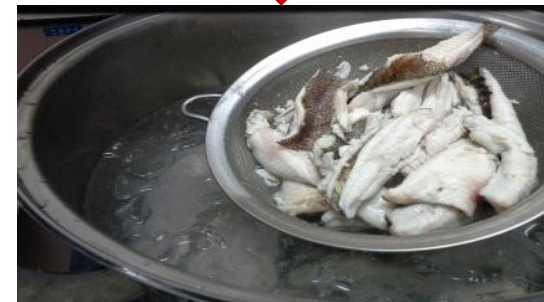


หั่นเนื้อปลาเป็นชิ้นเล็ก ๆ



พักเนื้อปลาให้แห้ง

5



ลวกปลาให้สุกและแช่น้ำเย็น



ขั้นตอนการทำเหมมเห็ดพลาสติก สูตรที่ 1

2. การเตรียมเห็ด



ล้างเห็ดนางฟ้าให้สะอาด



ฉีกเห็ดเป็นชิ้นเล็กๆ



อาจสับให้ละเอียด



ห่อใส่ผ้าขาวบางแล้วนึ่งให้สุก
รอให้เย็นแล้วบิดเอาน้ำออกให้หมด





ขั้นตอนการทำแหนมเห็ดพลาสติก สูตรที่ 1

ผสมเนื้อปลา 3ขีด เนื้อไก่ 4 ขีด เห็ดหลวงสุก 1 ขีด
และเครื่องปรุงประกอบด้วย

3. การผสมส่วนผสม



น้ำตาลกลูโคส 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลแล็คโตส 1 ช้อนโต๊ะ

กลูโคโนเดลต้าแลคโตน 1/4 ช้อนชา

ผงชูรส 1/2 ช้อนชา

เกลือแกง 1 ช้อนโต๊ะ

กระเทียมพริกไทรากผักชี

หรือตะไคร้ตำละเอียด

แล้วคลุกส่วนผสมให้เข้ากันแล้วบรรจุลงถุง





ขั้นตอนการทำแหนมเห็ดพลาสติก สูตรที่ 1

ห่อใส่ถุงพลาสติกให้แน่น



บ่มไว้ 1-2 วัน



แหนมพลาสติกพร้อมรับประทาน





ขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสานเห็ดพลาสติก

1. การเตรียมเนื้อปลา



ขอดเกล็ดปลา



แล่เนื้อปลา



ล้างปลาและสะเด็ดน้ำ

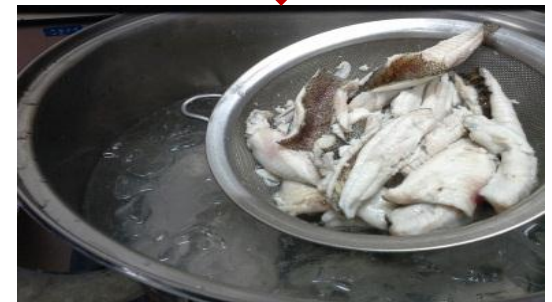


หั่นเนื้อปลาเป็นชิ้นเล็ก ๆ



พักเนื้อปลาให้แห้ง

5



ลวกปลาให้สุกและแช่น้ำเย็น



ขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสานเห็ดพลาสติก

2. การเตรียมเห็ด



ล้างเห็ดนางฟ้าให้สะอาด



ฉีกเห็ดเป็นชิ้นเล็กๆ



อาจสับให้ละเอียด



ห่อใส่ผ้าขาวบางแล้วนึ่งให้สุก
รอให้เย็นแล้วบิดเอาน้ำออกให้หมด





ขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสานเห็ดพลาสติก

3. การผสมส่วนผสม



ผสมเนื้อปลา 3 ชีด เห็ดหลวงสุก 3 ชีด ข้าวสุก 1-2 ชีด
และเครื่องปรุงประกอบด้วย

น้ำตาลกลูโคส

1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลแล็คโตส

1 ช้อนโต๊ะ

กลูโคโนเตลต้าแลคโตน

1/4 ช้อนชา

ผงชูรส

1/2 ช้อนชา

เกลือแกง

1 ช้อนโต๊ะ

กระเทียมพริกไทราวกผักชี

หรือตะไคร้ตำละเอียดแล้วคลุกส่วนผสมให้เข้ากัน

แล้วบรรจุลงถุง





ขั้นตอนการทำไส้กรอกอีสานเห็ดพลาสติก

ล้างไส้หมูให้สะอาด



กรอกส่วนผสมลงในไส้แล้วมัด ด้วยด้าย



บ่มทิ้งไว้ 1-2 วันในที่ร่ม เมื่อครบเวลาย่างเพื่อรับประทาน

