

แบบจัดเก็บองค์ความรู้

องค์ความรู้ เรื่อง การแปรรูปสะตังเป็นผงโรยข้าว

เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นายวิชฌ บัวบังใบ ๒๒ ม.๔ ต.หนองปลาไหล อ.หนองปรือ จ.กาญจนบุรี

วันที่บันทึกความรู้ ๒๔ /เมษายน/๒๕๖๖

กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>การแปรรูปสะตังเป็นสะตังผงปรุงรสเพื่อเป็นผงโรยข้าว เพิ่มสารอาหารสำหรับผู้บริโภคเนื้อสัตว์ยาก</p> <p>ขั้นตอนการทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. คัดสะตัง ้วยก่อนต้ม้วยมาต้ม</li> <li>๒. นำมาอบที่ความร้อน ๑๘๐ องศา ๓๐ นาที</li> <li>๓. นำไปตากลมไล่ความชื้น</li> <li>๔. นำมาบดผงด้วยเครื่องบดผงละเอียด</li> <li>๕. แล้วนำมาผสมกับผงปรุงรส ได้แก่ ใช้สะตัง ๑๓๐ กรัม น้ำตาลทราย ๓๐ กรัม พริกป่น ๑๕ กรัม เกลือป่น ๑๐ กรัม ผงปรุงรส ๑๐ กรัม ผงมะนาว ๑๐ กรัม แล้วนำมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน</li> <li>๖. นำไปคั่วด้วยไฟอ่อน ประมาณ ๕ นาที เพื่อให้เนื้อสะตังฟู</li> <li>๗. บรรจุใส่กระป๋อง</li> </ol> <p>เทคนิค</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ใช้สะตังในวัยที่ยังไม่วางไข่เพราะตัวที่ไข่แล้วความชื้นจะสูง ทำให้ อบแห้งช้าและเก็บรักษาได้ไม่นาน</li> </ol>	<p>ควรทำผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายเหมาะ กับบุคคลหลาย ๆ กลุ่ม เพื่อขยาย กลุ่มเป้าหมาย เช่น กลุ่มเด็กที่กินเผ็ด ไม่ได้ กลุ่มที่ต้องการโปรตีนสูง</p>

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นางสาวนิธิตา มีแก้ว ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอหนองปรือ โทรศัพท์ ๐๙๒-๘๔๑๓๖๕๒

# ภาพการดำเนินกิจกรรมการจัดการความรู้

