

ทาร์ตสับปะรดแฟนซี

วิชสุ ตัวอยู่ทอง, ธัญทิสิทธิ์ กันทะเนตร, ชนินทร์ อ่อนลออ, กณวรรณ แซ่หาญ

วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมล ศรีયાาน

wichasu1234@gmail.com, totyaza982@gmail.com

- **จุดเด่น** ทาร์ตสับปะรดมีรูปร่าง และสีที่สวยงาม แปลกใหม่ เหมาะสำหรับกลุ่มผู้บริโภคในช่วงวัยเด็กและวัยรุ่น ซึ่งยังคงความหอม กลมกล่อม เนื่องจากตัวสับปะรดมีความเปรี้ยวหวานอยู่แล้ว จึงเป็นขนมที่ใส่น้ำตาลน้อยและไม่ใส่สารกันบูด จึงไม่ทำลายสุขภาพ
- **ความคิดสร้างสรรค์** ด้วยนักเรียนมีความชื่นชอบในการรับประทานทาร์ตสับปะรดจึงได้จัดหารูปแบบที่แปลกใหม่และให้มีสีที่สวยงาม ในปัจจุบันทาร์ตสับปะรดเริ่มมีการแพร่หลายเพื่อเป็นการเรียนรู้สูตรขนมจากชาวไต้หวัน ผู้จัดทำจึงศึกษาค้นคว้าสูตร และวิธีทำทาร์ตสับปะรดที่เป็นขนมหวานชนิดหนึ่ง โดยใช้แบบพิมพ์ที่เป็นลวดลายการ์ตูน ซึ่งแตกต่างจากรูปแบบที่มีขายในท้องตลาดสามารถเลือกรูปลักษณะได้ และเหมาะสำหรับวัยรุ่นและเด็ก
- **ประโยชน์ใช้สอย** ทาร์ตสับปะรดเหมาะสำหรับเป็นของขวัญ ของฝาก ในโอกาสอันดีซึ่งเป็นการแสดงให้เห็นถึงการมอบมิตรภาพและอวยพรให้มีสุขภาพที่ดี เพราะทาร์ตสับปะรด นอกจากเป็นของว่างทานง่าย ๆ แล้วใส่สับปะรดกวนยังคงมีสารอาหารที่ทำให้เกิดวิตามินซีที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายด้วย
- **วัสดุใกล้ตัว** การทำทาร์ตสับปะรดใช้วัสดุอุปกรณ์ ดังนี้ ตู้อบ แบบพิมพ์ ถ้วยตวง เครื่องตีแป้ง ชามผสม พาย พลาสติกแรป ตู้เย็น
- **การนำไปขยายเชิงพาณิชย์** ได้นำทาร์ตสับปะรดไปให้สมาชิกในครอบครัวชิม ผลปรากฏว่าทาร์ตสับปะรดเป็นที่ชื่นชอบ มีรูปแบบแปลกใหม่นำรับประทาน เนื้อแป้งนุ่ม หอม ทางคณะผู้จัดทำจึงได้ผลิตออกมาจำหน่ายภายในวิทยาลัย



Specification:

- การอบใช้ไฟบน-ไฟล่าง ที่อุณหภูมิ 170 องศา เวลา 35 นาที ใช้สับปะรดแท้