

ไข่เค็มเรนโบว์

กาญจนา รักพริ้ม, วิสววรรณ จินดวง

สาขาการตลาด คณะบริหารธุรกิจ วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

6331003@ptech.ac.th, 6321006@ptech.ac.th

ความสำคัญและความจำเป็นที่ต้องสร้างชิ้นงาน ไข่เค็มเป็นภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง จึงได้พัฒนาไข่เค็มธรรมดาให้เป็นไข่เค็มเรนโบว์ โดยการเพิ่มไขมัน ตะไคร้ ใบเตย ดอกอัญชัน ชিং เพื่อให้ไข่เค็มมีสีที่สวยงาม และมีกลิ่นของสมุนไพรเพื่อป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 และสามารถขายผ่านออนไลน์ เพื่อหารายได้ระหว่างเรียน

วัตถุประสงค์ในการสร้างชิ้นงาน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่ และเพื่อหารายได้ระหว่างเรียน

แนวคิดทฤษฎีหรือหลักวิชาการใช้ 4P's Marketing Mix , PDCA , SWOT Analysis

ขอบเขตหรือขีดความสามารถของชิ้นงาน มีรสชาติที่แปลกใหม่ และช่วยป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 โดยมีส่วนผสมของ ตะไคร้ ไขมัน ใบเตย ดอกอัญชัน

วิธีการขั้นตอนในการสร้างชิ้นงาน

1. ศึกษาความเป็นไปได้
2. ลงพื้นที่หาวัตถุดิบ
3. ทดลองทำผลิตภัณฑ์
4. ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล
5. นำสินค้าขาย
6. สรุปผล

จุดเด่นของชิ้นงาน ไข่เค็มเรนโบว์มีสีสวยงามของสมุนไพร และเนื้อไข่เค็มมีกลิ่นหอมของสมุนไพร ไขมัน ตะไคร้ ใบเตย ชিং ช่วยป้องกันการติดเชื้อโควิด-19

ประโยชน์และคุณค่า ไข่เค็มอุดมไปด้วยโปรตีนและวิตามินเป็นจำนวนมาก จึงช่วยในเรื่องของการเจริญเติบโตได้ดี และยังมีสมุนไพรที่ช่วยป้องกันการติดเชื้อโควิด-19 โดยการนำไขมัน ชিং ตะไคร้ ใบเตย ดอกอัญชัน ใช้ในการหมักดองไข่เค็มเพื่อให้ไข่เค็มมีกลิ่นของสมุนไพรเวลารับประทาน

