

ขนมมันม่วงสอดไส้อินทผลัมห่อใบตอง

วรัญญา เชษฐพันธ์, กัลยา เชษฐพันธ์

สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

6339008@ptech.ac.th, 6330923@ptech.ac.th

จุดเด่น ขนมสอดไส้มีวิธีการทำอย่างพิถีพิถันและจะทำโดยวัสดุธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่และเราจะได้รับประทานและได้รับประโยชน์จากการทำขนมและคุณค่าทางการบริโภคและอีกทั้งยังทำให้นำไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือในการจัดงานพิธีมงคลต่าง ๆ เช่น เลี้ยงแขกในงานและพิธีต่าง ๆ ด้วย

ความคิดสร้างสรรค์ การดัดแปลงขนมสอดไส้แบบดั้งเดิมมาเป็นรูปแบบใหม่ที่มีการนำเอามันม่วงมาทำเป็นตัวแป้งและนำอินทผลัมมาทำเป็นไส้ ซึ่งนอกจากเราจะได้รับรสชาติใหม่ของขนมสอดไส้แล้ว ยังได้รับคุณประโยชน์ต่าง ๆ จากมันม่วงและอินทผลัมอีกด้วย

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้ขนมสอดไส้ในรูปแบบใหม่ และสามารถพัฒนาต่อยอดสู่อาชีพได้จริง
2. เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำขนมมันม่วงสอดไส้อินทผลัมห่อใบตอง และพัฒนาเพื่อเป็นที่ถูกใจผู้บริโภคได้
3. เพื่อจะได้ขนมสอดไส้ในรูปแบบใหม่ ที่ผู้บริโภคยอมรับ และสามารถพัฒนาต่อยอดสู่อาชีพได้
4. เพื่อเป็นการสร้างอาชีพ และสามารถหารายได้ระหว่างเรียนได้

หลักการ วิธีการ

1. มันม่วง คือ มันเทศสีม่วงในเมืองไทยเรานั่นเอง ซึ่งจะมีสีม่วงเข้มทั้งเปลือกและเนื้อมันม่วง แกรมเปลือกบางอีกด้วย โดยมันเทศสีนี้ก็มีประโยชน์ไม่น้อยเลยทีเดียว เพราะอุดมไปด้วยสารอาหารและวิตามินมากมาย จึงได้รับความนิยมในกลุ่มคนที่รักสุขภาพเป็นอย่างมาก
2. อินทผลัม คือ ผลไม้แห้งมหัศจรรย์ที่รู้จักกันมาอย่างยาวนานในประเทศไทย และนิยมรับประทานอย่างมากทั้งในรูปแบบผลไม้อบแห้ง หรือนำไปตัดแปลงเพื่อรับประทานกับขนมหรือของหวานประเภทอื่น
3. ใบตอง คือ ใบของต้นกล้วย ซึ่งเป็นต้นไม้มที่มีความเกี่ยวพันกับวิถีชีวิตของคนไทยเป็นอย่างยิ่ง ประโยชน์จากกล้วยได้ทั้งต้น ทั้งปลี และผลกล้วยมารับประทาน

การนำไปขยายผลเชิงพาณิชย์ ผู้เรียนสามารถนำไปต่อยอดในการทำธุรกิจ

