

ขนมไข่เต่าถนอมสายตา

จิตภา อรัญญิก, วรางคณา เชื้อเต็ง, อภิวัฒน์ แผงสีพล

สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ

48369@wbac.ac.th, 0617816469, 48373@wbac.ac.th 0922673815, 48453@wbac.ac.th, 0659693647

ขนมไข่เต่าถนอมสายตาได้ทำการคิดค้นดัดแปลงจากแบบดั้งเดิมให้มีความทันสมัยน่ารับประทานมากขึ้นโดยขนมไข่เต่าถนอมสายตาของเราได้ดัดแปลงส่วนผสมโดยการเพิ่มฟักทองซึ่งมีประโยชน์ในการช่วยบำรุง และรักษาสายตา มีสารต้านอนุมูลอิสระ ที่ช่วยลดความเสี่ยงในการเป็นโรคมะเร็ง เสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย คณะผู้จัดทำมีความเห็นร่วมกันจึงจัดทำ ขนมไข่เต่าถนอมสายตา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสูตรนำสูตรขนมไข่เต่าไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนมไข่เต่าถนอมสายตาเพื่อเป็นขนมที่มีประโยชน์ต่อการรับประทานทั้งเด็กและผู้ใหญ่

ขอบเขตและข้อจำกัดของสิ่งประดิษฐ์

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับขนมไข่เต่าถนอมสายตา ควรกินให้หมดทันที สามารถเก็บในตู้เย็นได้ อุ่นได้แค่ครั้งเดียว ถ้ากินนั้นขนมจะแข็ง ควรใส่ในตู้กระจก เพื่อกันลม กันฝุ่น ถ้ามีไฟอุ่นอาหารด้วยยิ่งดี ขนมจะร้อนและกรอบตลอดเวลา

วิธีการทำขนมไข่เต่าถนอมสายตา

1) นำฟักทองและแครอทไปนึ่งจนนิ่ม แล้วนำมาบดให้ละเอียด 2) เทแป้งมัน แป้งอเนกประสงค์ ผงฟู เกลือ และน้ำตาลทรายขาว ลงในชามผสม คนให้เข้ากัน (แนะนำให้ร่อนแป้งส่วนผสม1ครั้งเพื่อความเนียนของตัวขนม) 3) จากนั้นใส่ฟักทองที่บดไว้ลงไป เอมือชงให้00เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเทลงกะละมังชงมาให้เข้ากันอีกครั้ง 4) เมื่อได้แป้งที่ผสมเสร็จแล้ว นำมาปั้นให้เป็นเม็ดกลมแล้วทำให้เป็นแบนๆ 5) นำแครอทที่นึ่งและบดแล้วมาใส่ใส่แล้วปั้นให้เป็นเม็ดกลมขนาดเท่าลูกขี้ ใสถาด เว้นระยะห่างเพื่อไม่ให้ขนมติดกัน 6) เทน้ำมันลงในกระทะ ตั้งไฟให้เดือด ใส่ขนมลงไปจนขนมเปลี่ยนสีให้ใช้ตะหลิวหรือกระชอนแบบแบนคลึงๆ ตัวขนม เพื่อให้ขนมกรอบนอกนุ่มใน 7) พอขนมสีเข้ม ตักใส่กระชอนเพื่อสะเด็ดน้ำมัน หรือใส่ภาชนะที่มีกระดาษซับมัน พร้อมเสิร์ฟ



ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์โครงการขนมไข่เต่าถนอมสายตา