EP.48

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มาแปรรูป "หมู" กันเถอะ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันพุธที่ 7 มิถุนายน 2566

เวลา 17.00 - 18.10 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

มาแปรรูปหมูกันเถอะ

ลูกชิ้นหมูขั้นเทพ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อิมัลชัน

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรียนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมร่วม

Tsukune
ญี่ปุ่น

Tabriz koftesi
อิหร่าน

Bakso
อินโดนีเซีย

Bola-bola
ฟิลิปปินส์

โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาเรือน มหาวิทยาลัยส

ลูกชิ้นหมู

หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมูเครื่องเทศหรือสมุนไพร เช่น กระเทียม รากผักชี พริกไทยดำ วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร และเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ นำมาบดจนละเอียดผสมรวมเป็นเนื้อเดียวกันและนวดจนเหนียวที่อุณหภูมิต่ำโดยใช้น้ำแข็งหรือวิธีอื่นที่เหมาะสม อาจผสมส่วนประกอบอื่น เช่น สาหร่าย แครอท ต้นหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วทำให้เป็นรูปทรงตามต้องการ ต้มจนสุก แล้วทำให้เย็น

มาตรฐานอาหาร

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 416

32. ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ [6] **ได้แก่ ลูกชิ้น ไส้กรอก หมูยอ และผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตทำนองเดียวกันนี้ที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย**		
(32.1) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์พร้อมบริโภค เช่น ลูกชิ้นทอด และหมูยอทอด เป็นต้น (32.2) ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ แช่เย็น	1. แซลโมเนลลา *(Salmonella* spp.)	ไม่พบใน 25 กรัม (g)
	2. สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส *(Staphylococcus aureus)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	3. แบซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus*)	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)
	4. คลอสทริเดียม เพอรฟริงเจนส์ *(Clostridium perfringens)*	ไม่เกิน 100 ใน 1 กรัม (CFU/g)

หลักสูตรอบรมโรงโรงอาหารเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

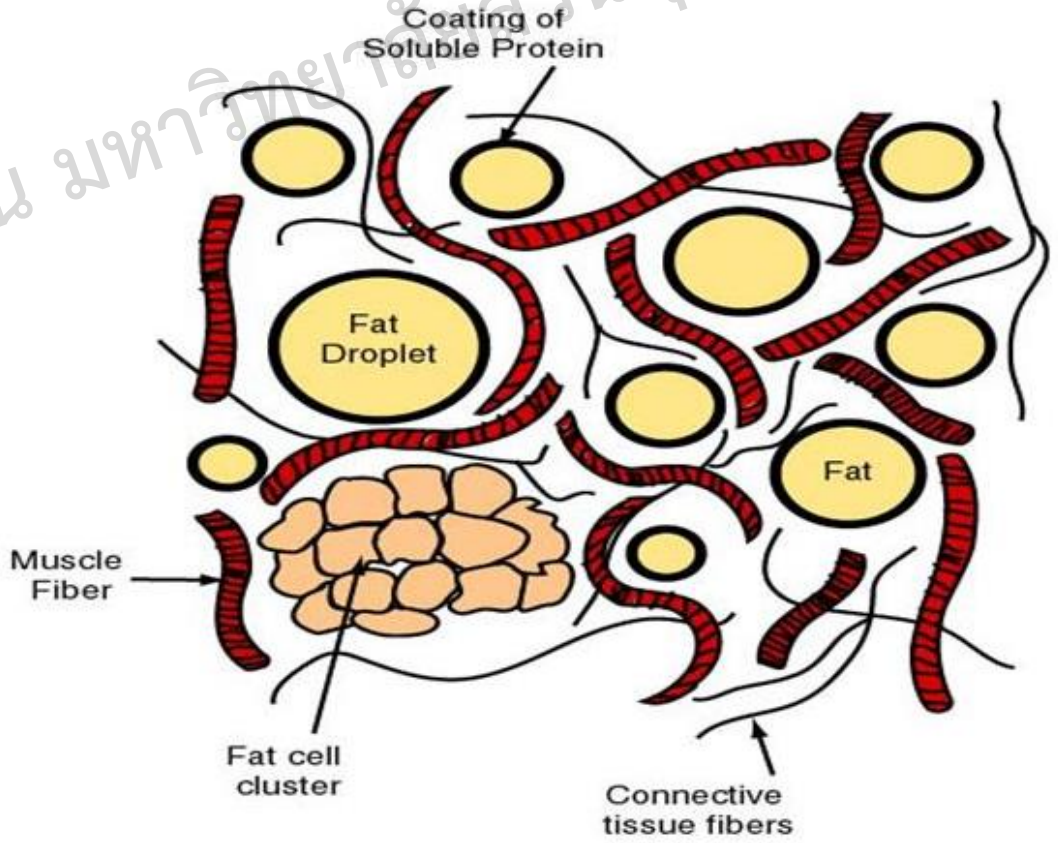
วัตถุดิบและอุปกรณ์

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรอบรมวิทยาลัยการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

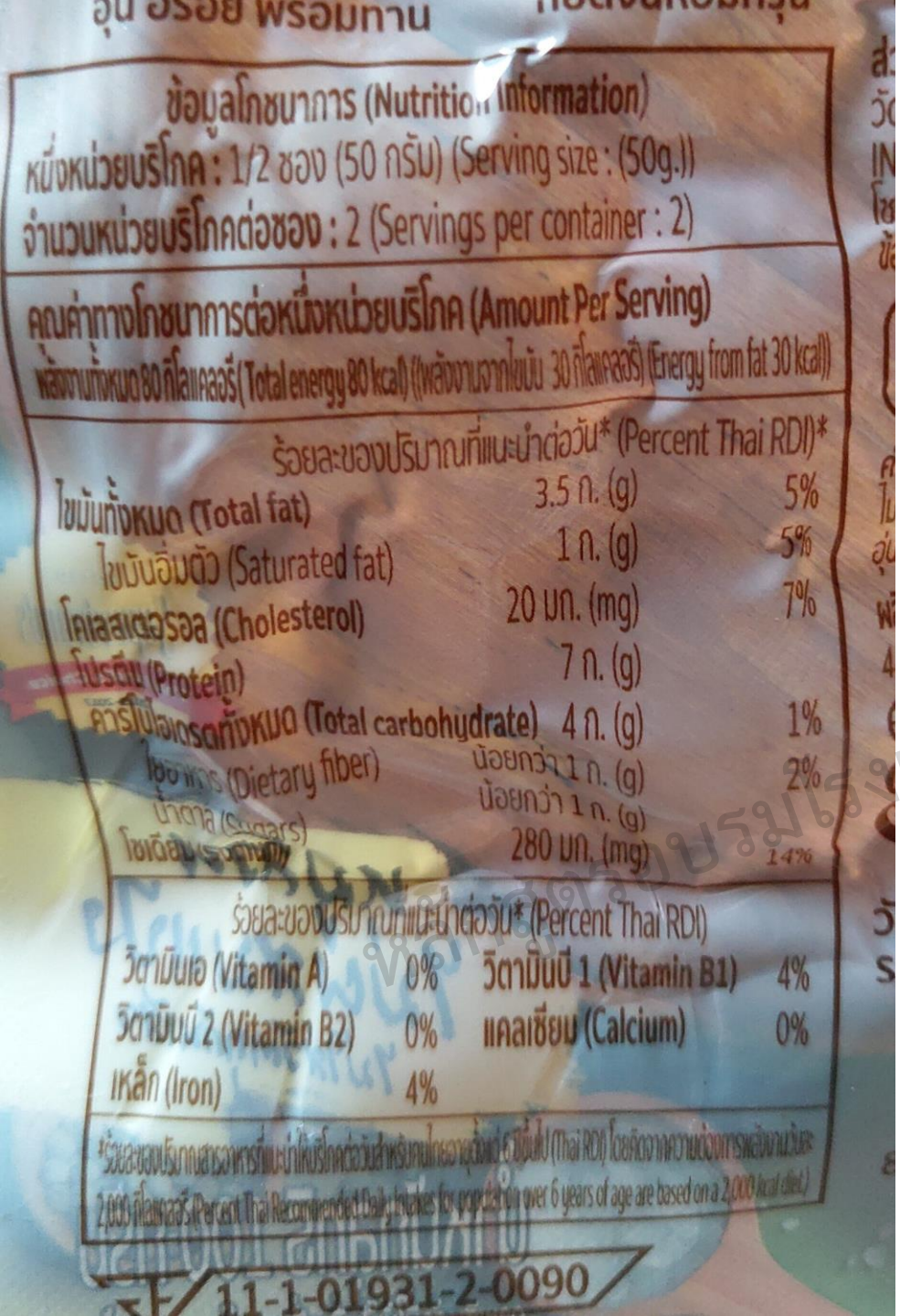
กระบวนการผลิต

Meat Emulsion



พัฒนาหลักสูตรอบรมระยะสั้นเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คุณค่าทางโภชนาการ



พัฒนาโดยสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนผสมลูกชิ้นหมู

เนื้อหมูส่วนสะโพก	8 กิโลกรัม	พริกไทยป่น	60 กรัม
น้ำแข็ง	2.8 กิโลกรัม	กระเทียมปั่นละเอียด	70 กรัม
เกลือ	220 กรัม	ผงปรุงรส	20 กรัม
ฟอสเฟต	30 กรัม	ซอสปรุงรส	60 กรัม
กระเทียม	70 กรัม	แป้งมัน	700 กรัม
น้ำตาลทราย	130 กรัม		

วิธีทำ

1. สับผสมเนื้อหมูส่วนสะโพกด้วยเครื่องสับผสมโดยใช้ความเร็วต่ำ จนเนื้อหมูละเอียด
2. ปรับความเร็วของเครื่องให้เร็วขึ้น เติมน้ำแข็งลงในส่วนผสม เพื่อลดอุณหภูมิ ทยอยเติมเกลือป่นช้าๆ เพื่อให้ส่วนผสมเย็นตัว และเกลือถูกผสมจนเข้ากัน
3. ทยอยเติมฟอสเฟต น้ำตาลทราย กระเทียมที่ปั่นละเอียด พริกไทยป่น ซอสปรุงรส และผงปรุงรส จนส่วนผสมเครื่องปรุงทั้งหมด ถูกผสมจนเป็นเนื้อเดียวกันกับหมู
4. ปิดสวิสต์เครื่องสับผสม และเปิดฝาเครื่อง ใช้พายซิลิโคนปาดส่วนผสมที่ติดบริเวณฝาเครื่องด้านในลงมา และเกลี่ยส่วนผสมให้รวมกันในเครื่อง ปิดฝาเครื่องและสับผสมต่อจนส่วนผสมเนียนเป็นเนื้ออิมัลชัน
5. ทยอยเติมแป้งมัน และสับผสมจนแป้งกับเนื้อหมูรวมกันจนเป็นมวลเหนียว และเนียน ปิดเครื่อง และนำส่วนผสมออกมาแช่เย็น 30 นาที
6. ปั้นลูกชิ้นเป็นก้อนกลม ลงในหม้อต้มอุณหภูมิประมาณ 80°C เมื่อลูกชิ้นสุก ลอยขึ้นมา ตักลงภาชนะต้มหม้อที่ 2 ต้มต่ออีก 20 นาที โดยควบคุมไม่ให้อุณหภูมิของน้ำสูงจนเดือด
7. ตักลูกชิ้นขึ้นพักในตะแกรง บรรจุลงถุง ซีลปิดปากถุงให้สนิทด้วยระบบสุญญากาศ

ลิขสิทธิ์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แหนมหนังหมูกรุบกรอบ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี ธนสัมบัณฑ์

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หลักสูตรอบรมครูเพื่อเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แหนมหมู

แหนม เป็นการถนอมอาหาร รูปแบบหนึ่ง โดยวิธีการหมัก ด้วยแบคทีเรียหรือจุลินทรีย์ ให้เกิดกรด แหนมโดยทั่วไปผลิตจากเนื้อหมู ผสมกับเครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส ห่อเป็นแท่ง หรือเป็นตุ้ม และหมักจนมีรสเปรี้ยว ก่อนนำมารับประทานควรปรุงให้สุกก่อน

พัฒนาสื่อการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แหนมหมู

จุลินทรีย์ที่ตรวจพบว่ามีบทบาทต่อการผลิตกรดแลคติค ในผลิตภัณฑ์ ได้แก่

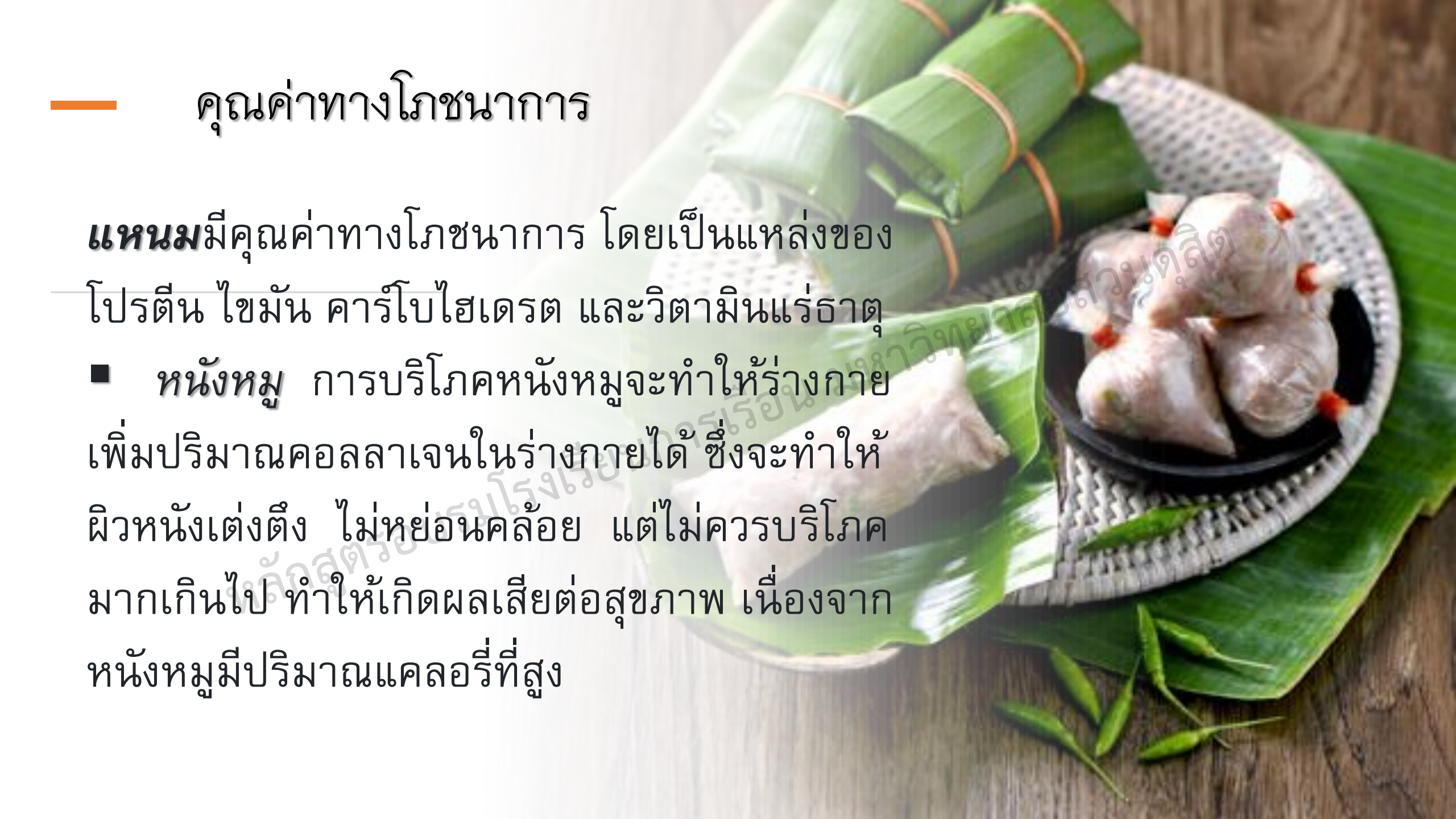
- ***Lactobacillius plantarum***
- ***Lactobacillus brevis***
- ***Lactobacillus leichannii***
- ***Leuconostoc mesenteroides***
- ***Pediococcus cerevisiae***

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คุณค่าทางโภชนาการ

แหนมมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยเป็นแหล่งของโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และวิตามินแร่ธาตุ

- ***หนังหมู*** การบริโภคหนังหมูจะทำให้ร่างกายเพิ่มปริมาณคอลลาเจนในร่างกายได้ ซึ่งจะทำให้ผิวหนังเต่งตึง ไม่หย่อนคล้อย แต่ไม่ควรบริโภคมากเกินไป ทำให้เกิดผลเสียต่อสุขภาพ เนื่องจากหนังหมูมีปริมาณแคลอรี่ที่สูง



หลักสูตรอบรมโรงเรือนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แหนมหนังหมู

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนผสม

เนื้อหมูส่วนสะโพก (บดละเอียด)	500 กรัม
หนังหมูต้มสุกซอยบาง	150 กรัม
กระเทียมไทยโขลก	70 กรัม
ข้าวเหนียวนึ่ง	50 กรัม
น้ำตาลทราย	10 กรัม
เกลือแกง	15 กรัม

วิธีทำ

1. นวดเนื้อหมูส่วนสะโพกบดละเอียดกับเกลือแกงจนเหนียว จะช่วยทำให้แหนมที่ได้จะจับตัวกันเป็นก้อน และไม่เละ
2. ใส่น้ำตาลทรายขาว คลุกเค้าให้เข้ากัน
3. ใส่กระเทียมไทยโขลก คลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. ใส่ข้าวเหนียวที่ผ่านการล้างน้ำให้กระจายตัว ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ คลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. สุดท้ายใส่หนังหมูสุกซอยบาง คลุกเคล้าและนวดให้ส่วนผสมเข้ากันอีกครั้ง

การบรรจุ

1. ชั่งน้ำหนักส่วนผสมตามที่ต้องการ (ตุ้มเล็ก 30 กรัม แบบแท่ง 60 กรัม) บรรจุในถุงพลาสติกร้อนขนาด 4*6 นิ้ว
2. นำส่วนผสมไว้มุมใดมุมหนึ่งของถุง รีดเอาอากาศออกให้หมด ทำเป็นลักษณะตุ้ม พยายามอย่าให้ส่วนผสมปนเปื้อนบริเวณปากถุง
3. ใส่พริกขี้หนูสวน 1-2 เม็ด วางบนส่วนผสม
4. นำถุงพลาสติกร้อนอีกถุงมาซ้อนในถุงใบแรก จากนั้นรีดและมัดด้วยหนังยางให้เป็นตุ้มแน่น ม้วนเก็บปลายถุงให้เรียบร้อย
5. นำแหนมเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 2-3 วัน แหนมจะเริ่มมีรสเปรี้ยว ถ้าต้องการให้มีความเปรี้ยวเพิ่มขึ้น ให้เก็บมากกว่า 3 วัน เมื่อได้ความเปรี้ยวที่ต้องการ ให้นำแหนมเก็บแช่ในตู้เย็น

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้าวผัดแหนม

หลักสูตรอบรมเชิงปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ยำแหนม / แหนมย่าง

ไข่เจียวแหนม

“ข้าวหลามบะจ่าง”

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสุนทรเทพ

เทศกาลสำคัญของชาวไทยเชื้อสายจีน นอกจากเทศกาล “ตรุษจีน" เทศกาล “ไหว้พระจันทร์” เทศกาล “เชงเม้ง” แล้ว ยังมีเทศกาล "ไหว้บะจ่าง“ วันที่ 5 เดือน 5 ตามปฏิทินจันทรคติของทุกปี เป็นวัน โหงวเว่ยโจ่ว ในปีนี้ ตรงกับวันศุกร์ที่ 3 มิถุนายน 2565 ตามปฏิทินสากล เป็นเทศกาลวันไหว้ "บะจ่าง" หรือ "เทศกาลตวนอู่เจี๋ย"

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"บะจ่าง" เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารให้เก็บไว้ทานได้นาน ด้วยการนำข้าวเหนียวมาห่อใส่ใบไผ่ และนำไปต้ม ไส้ของบะจ่าง มีความแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ของประเทศจีน เช่น ทางเหนือ จะทำไส้ถั่วแดง พุทราแดง ส่วนทางใต้ จะมีส่วนผสมมากมาย ทั้ง เนื้อ ไข่แดง เห็ด แปะก๊วย แต่ลักษณะการห่อจะเหมือนกันคือ รูปทรงสามเหลี่ยม

ศูนย์วิทยทรัพยากร เพื่อการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

“ข้าวหลามบะจ่าง” นั้นมีกระบวนการทำเหมือนกับบะจ่างทั่วไป คือ นำไส้บะจ่าง ได้แก่ เนื้อหมูไม่ติดมัน ไข่แดงเค็ม กุ้งแห้ง เห็ดหอม ถั่วลิสง กระเทียม พริกไทย นำมาผัดรวมกัน ผสมกับข้าวเหนียว ก่อนจะนำไปกรอกใส่กระบอกไม้ไผ่ แล้วนำไปเผาให้สุก ก็จะได้ข้าวหลามบะจ่างที่หอมหวนกลิ่นเยื่อไผ่ ที่ผสมกลมกลืนไปกับความหอมอร่อยกลมกล่อมของบะจ่าง นับว่าเป็นบะจ่างที่หอมอร่อยชวนกินมากกว่าบะจ่างทั่วไปอีกด้วย

ข้าวหลามบะจ่าง

วัตถุดิบ

กระบอกไม้ไผ่

ใบตองแห้งหรือใบตองสด

ส่วนผสม ข้าวเหนียว

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู 1000 กรัม

กะทิ 1000 กรัม

น้ำตาลทรายขาว 300 กรัม

เกลือ 20 กรัม

ส่วนผสม เครื่องบะจ่าง

หมูสามชั้น 250 กรัม

กระเทียม 20 กรัม

พริกไทยเม็ด 10 กรัม

รากผักชี 5 กรัม

ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำตาลทรายขาว 2 ช้อนชา

เห็ดหอม 150กรัม

แปะก๊วย 100 กรัม

กุ้งแห้ง 100 กรัม

ถั่วลิสงต้มสุก 100 กรัม

ไข่เค็มแดง 10 ลูก

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยหอการค้า

ข้าวหลามบะจ่าง

ส่วนผสม ข้าวหลามบะจ่าง

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	1,000 กรัม
กะทิ	1,000 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	300 กรัม
เกลือ	20 กรัม
(กระบอกไม้ไผ่ ใบตองแห้ง หรือใบตองสด)	

ส่วนผสม เครื่องบะจ่าง

หมูสามชั้น	250 กรัม
กระเทียม	20 กรัม
พริกไทยเม็ด	10 กรัม
รากผักชี	5 กรัม
ซีอิ๊วขาว	2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1 ช้อนชา
น้ำตาลทรายขาว	2 ช้อนชา
เห็ดหอม	150 กรัม
แปะก๊วย	100 กรัม
กุ้งแห้ง	100 กรัม
ถั่วลิสงต้มสุก	100 กรัม
ไข่เค็มแดง	10 ลูก

วิธีทำ

1. นำไส้บะจ่าง ได้แก่ เนื้อหมูไม่ติดมัน ไข่แดงเค็ม กุ้งแห้ง เห็ดหอม ถั่วลิสง กระเทียม พริกไทย นำมาผัดรวมกัน แล้วนำไปผสมกับข้าวเหนียว
2. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่กระบอกไม้ไผ่ แล้วนำไปเผาให้สุก

หลักสูตรอบรมวิชาชีพ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย ขนมอบเบื้องต้น อาหารว่างไทย
อาหารญี่ปุ่น ขนมไทย อาหารว่างจีน
อาหารยุโรป ขนมปัง อาหารว่างญี่ปุ่น
อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ ครัวของค์และเดเนิช

เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างปีมืออาหารไทย
หลักสูตรเค้กและคุกกี้
หลักสูตรอาหารจานหวาน
หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
หลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี่
หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

หลักสูตรอบรมวิชาชีพ สำหรับนักเรียน นักศึกษา มหาวิทยาลัยดุสิตธานี

ช่องทางการติดต่อ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

โทร : 02-244-5391-2
082-520-7978
092-955-8757
092-955-8758

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

sdu_chefschool@hotmail.com

sdu_chefschool

@783eecba

www.chefschool.dusit.ac.th

EP.48
หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มาแปรรูป "หมู" กันเถอะ

แบบประเมินความพึงพอใจ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต