

องค์ความรู้ จิ้งหรีดทอดสมุนไพร

อร่อย กรอบ หอมสมุนไพร โปรตีนสูง สร้างรายได้ชุมชน



เจ้าขององค์ความรู้

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวหอมมะลิคุณภาพดี



เบอร์โทรศัพท์ : 0934579387



Facebook : Wathinee Booddaloo



โปรตีนสูง
ไขมันต่ำ



อร่อย กรอบ
หอมสมุนไพร



สร้างรายได้
ให้ชุมชน



วัตถุดิบ

1 แมลงสด (ล้างสะอาด)



2 น้ำมันสำหรับทอด
(น้ำมันปาล์ม)



3 ใบมะกรูดซอยหยาบ



4 ใบเตยหั่นแผ่น



5 ซอสปรุงรสฝาเขียว



6 ผงปรุงรส และพริกไทยป่น



วิธีการ/ขั้นตอน



1 ตั้งน้ำมันใช้ไฟกลางค่อนไปทางแรง



2 ใส่จิ้งหรีดที่ล้างแห้งแล้วลงไปทอด หมั่นคนเรื่อยๆ เพื่อให้สุกและกรอบทั่วถึงกัน



3 สังเกตว่าตัวจิ้งหรีดจะเริ่มฟู เบามือ และเสียงซ่าของน้ำมันเริ่มลดลง (แสดงว่าความชื้นหมดแล้ว) ให้ตักขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมันทันที



4 ในขณะที่จิ้งหรีดยังร้อนๆ ให้ใส่ซอสปรุงรส ผงปรุงรส และพริกไทยป่นลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันอย่างรวดเร็ว



ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน



ต้นทุนการผลิต

20 บาทต่อกล่อง



ราคาจำหน่าย

50 บาทต่อกล่อง



กำไร

30 บาทต่อชิ้น



แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์



พัฒนาเป็นของฝาก



เพิ่มเติมรสชาติต่างๆ



ทำแบบอบแห้ง
เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์



เคล็ดลับ/เทคนิค

1

เทคนิคการทอดกรอบนาน
ห้ามใจร้อน ต้องทอดจนไล่
ความชื้นในตัวจิ้งหรีดออก
จนหมด



2

ให้จิ้งหรีดกินอ้อยและฟักทอง
ก่อนนำมาประกอบอาหาร
เพื่อให้มีกลิ่นหอม



ผู้ถอดองค์ความรู้

นายจาริกพล ศรี

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

สำนักงานเกษตรอำเภอสังขะ

จังหวัดสุรินทร์