

องค์ความรู้

ข้าวเกรียบ เห็ดนางฟ้า

เจ้าขององค์ความรู้

วิสาหกิจชุมชนพึ่งตนตำบลแคน
อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์

เบอร์โทรศัพท์
096-7734216

กรอบ อร่อย หอมเห็ด คุณค่าจากธรรมชาติ



วัตถุดิบ



1. เห็ดนางฟ้า
30%



2. แป้งมันสำปะหลัง
50%



3. กระเทียม
10%



4. พริกไทย
5%



5. ผงปรุงรส
5%



ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน



ต้นทุนการผลิต
112 บาทต่อกิโลกรัม



ราคาจำหน่าย
20 บาทต่อถุง
(ได้ 13 ถุง)



กำไร
148 บาทต่อกิโลกรัม



วิธีการ/ขั้นตอน



1. ล้างเห็ดนางฟ้าให้สะอาด บดให้ละเอียด



2. ผสมแป้งมันสำปะหลัง เห็ดที่เตรียม เกลือ และพริกไทย ค่อยๆ เติมน้ำเปล่าลงไปทีละน้อย ขณะเดียวกันก็นวดส่วนผสมจนได้เนื้อแป้งที่เนียนและสามารถปั้นได้ (เนื้อแป้งควรมีความยืดหยุ่นและไม่ติดมือ) ปั้นแป้งให้เป็นแท่งยาว รูปร่างคล้ายกระบอก นำไปนึ่งด้วยไพลางจนแป้งสุก (สังเกตได้ว่าแป้งจะมีลักษณะโปร่งและแข็งตัวเล็กน้อย) ทิ้งไว้ให้เย็น



3. หั่นแป้งความหนาประมาณ 1-2 มิลลิเมตร



4. นำไปตากแดด 1-2 วัน จนแผ่นข้าวเกรียบแห้งสนิท



5. ทอดในน้ำมันร้อนจัดและใช้ไฟกลาง เพื่อให้ข้าวเกรียบฟู กรอบเร็วและไม่อมน้ำมัน



แนวทางการต่อยอด และพัฒนาผลิตภัณฑ์

พัฒนาเป็นของฝาก
บรรจุภัณฑ์
ที่ได้มาตรฐาน



เคล็ดลับ/เทคนิค

- ควรนำแป้งที่นึ่งแล้วเข้าตู้เย็นเพื่อให้แป้งแข็งตัวง่ายต่อการหั่นแผ่นบาง
- การทอด ควรใช้ไฟกลาง



ผู้ถ่ายทอดความรู้

นางสาวณัฐชา คงงาม
นักวิชาการส่งเสริม
การเกษตรปฏิบัติการ

สำนักงานเกษตรจังหวัดสุรินทร์