

การจัดจำหน่าย

ราคา

40บาท:ซอง
น้ำหนักสุทธิ 40 กรัม



สูตรที่ดีที่สุด

แป้ง60% ผงผัก40%

แป้งข้าวเจ้า 72 กรัม

แป้งมันสำปะหลัง 72 กรัม

ผงผัก 96 กรัม

น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำสะอาด 300 มิลลิลิตร



เส้นก๋วยเตี๋ยวจากผงผัก "ซู้ด เส้น มั้ย"

คณะผู้จัดทำ

นางสาวภัทราพร เกะทอง ม.5/1

นางสาวพัสรี ทองใบ ม.5/1

นางสาวศศิวิมล เปี่ยมทอง ม.6/2

อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ

คุณครูวิภาวรรณ กังใจ

คุณครูผกายวรรณ บุบผาวงษ์

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ

ดร.พีรพงศ์ งามนิคม



เราทำอะไร

สิ่งที่เราทำคืออะไรสามารถแก้ปัญหาได้อย่างไร

สิ่งที่เราทำคือเส้นก๋วยเตี๋ยวจากผัดผัก เราทำขึ้นมาเพื่อแก้ปัญหาให้กับคนที่ไม่รับประทานผัก โดยการนำแครอท ฟักทองมาเป็นส่วนผสมในการทำเส้นก๋วยเตี๋ยว

จุดประสงค์

1. เพื่อนำ แครอท ฟักทอง มาเป็นส่วนผสมในการทำเส้นก๋วยเตี๋ยว

กลุ่มเป้าหมาย

- คนรักสุขภาพ
- ผู้ปกครองที่ต้องการเพิ่มโภชนาการให้กับบุตรหลาน
- คนที่ไม่รับประทานผัก

วิธีการผลิต

1. ตวงแป้งข้าวเจ้าและแป้งมันสำหรับตามสูตร
2. ตวงผัดผักตามสูตร
3. ใส่น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
4. ใส่น้ำสะอาดปริมาณ 300 มิลลิลิตร
5. คนจนส่วนผสมเข้ากันและพักแป้ง 1 นาที
6. ตั้งไฟจนน้ำเดือดและลดเป็นไฟกลาง
7. ใช้ถ้วยตวงตักแป้งประมาณ 14 ถ้วยนำมาทอดบนภาดกลมที่ทาน้ำมันพืชแล้ว
8. ใส่มะพร้าวหนึ่ง ปิดฝาหนึ่ง 2 นาที
9. ใช้ทัพพีแซะแป้งขึ้นมา
10. นำแป้งที่ได้เข้าเครื่องรีดแป้ง
11. นำเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ได้วางเรียงบนภาด
12. นำเข้าเครื่องอบลมร้อนเป็นเวลา 1 ชั่วโมง 30 นาที ที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส

แหล่งวัตถุดิบ

- shopee
- ตลาด

เป้าหมายต่อไป

- เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยวจากผักชนิดอื่นๆ
- เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย
- นำเส้นไปวิจัยหาคุณค่าทางโภชนาการ
- สร้างแบรนด์ที่เป็นที่รู้จักในตลาดสุขภาพและอาหารทางเลือก

จุดเด่น

จุดเด่นของสินค้า ใช้ผักเป็นส่วนผสมในการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวเตี๋ยทำให้เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ

SCAN ME



<https://youtu.be/JkC3RvtSLs4?si=8RdukBY86hF5cNqP>