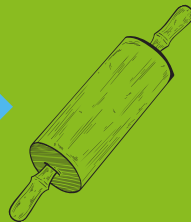


ทีมเราคือทีมที่ดีที่สุด



1. ใส่ใจในการทำ
2. คัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ
3. มุ่งมั่นตั้งใจ
4. ให้คำปรึกษากันในกลุ่ม

แผนในอนาคต



- เพิ่มช่องทางการจำหน่าย
- พัฒนา packaging ให้มีหลายรูปแบบ
- พัฒนาให้เป็นสินค้า OTOP ของจังหวัดกระบี่



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 37 จังหวัดกระบี่



11 หมู่ 7 ต.เขาพนม
อ.เขาพนม จ.กระบี่

สวทศ NSTDA



โครงการกะหรี่ปั๊บบึงผักเหมียง
Curry puff paeng phak miang



คณะผู้จัดทำ

นางสาวอัจฉนา นาคงาม
นางสาวกานต์ธิดา อาษา
นางสาวชนากานต์ ทิพอักษร

ครูที่ปรึกษา

คุณครูอุษา สุวรรณสังข์
คุณครูเสาวภา โสตา



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 37 จังหวัดกระบี่

กลุ่มเป้าหมาย



- **คนรักสุขภาพ**



- กลุ่มวัยทำงาน

คุณค่าของผลิตภัณฑ์

- มีรูปทรงปราณีตสวยงาม
- อุดมไปด้วยสารอาหาร
- มีความแปลกใหม่ของตัวแป้ง



ต้นทุนการผลิต

វត្តព្រហ្ម

- 1.แป้งสาละ
- 2.น้ำตาล
- 3.ผงฟู
- 4.เกลือ
- 5.น้ำมันรำข้าว
- 6.น้ำผักเหมียง
- 7.ไข่แดงเค็ม
- 8.ไส้ถั่วเหลือง
- 9.ไข่ไก่
- 10.นมจืด
11. กล้อง + โล

ราคา

- 15 ហា
2 ហា
1 ហា
1 ហា
11 ហា
10 ហា
65 ហា
73 ហា
15 ហា
5 ហា
42 ហា

ต้นทุน 240 บาท

หนึ่งส่วนจะได้ผลิตภัณฑ์ 24 ชิ้น

ราคาชิ้นละ 15 บาท

จำหน่ายกล่องละ 60 บาท / 4ชิ้น

ប្រឈម???

- ผักเหมียงเป็นผักพื้นบ้านของภาคใต้ มีผลผลิตตลอดทั้งปี อุดมไปด้วยสารอาหารมากมายหลายชนิด โดยส่วนใหญ่จะทำเป็นอาหารเพื่อรับประทาน เช่น ผักเหมียงผัดไข่
- ต้มกะทิผักเหมียง คณะผู้จัดทำคิดว่าผักเหมียง
 - น่าจะนำมาเพิ่มมูลค่าได้ โดยการนำมาทำเป็นขนม หรือใช้ทำเป็นส่วนประกอบของขนม

ผลิตภัณฑ์ที่เข้ามาช่วย
แก้ปัญหา



คณะผู้จัดทำคิดว่าผักเหมียงน่าจะนำมาเพิ่มมูลค่าได้ โดยการนำมาทำเป็นขนม หรือใช้ทำเป็นส่วนประกอบของขนม จึงได้คิดทดลองนำผักเหมียงมาเป็นส่วนประกอบในการทำแป้งขนม โดยมีชื่อว่า “แป้งกะหรี่ปั้วผักเหมียง” ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักพื้นบ้านในภาคใต้ สามารถนำความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาช่วยพัฒนาต่อยอดเพิ่มคุณค่าและผลผลิตให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ให้กับสินค้า