

ผลงาน
กลุ่ม Glomerata Tofu



สวทศ NSTDA



สวทศ NSTDA



โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์
เต้าหู้โกลมีราต้าอบกรอบ

Development of making Glomerata Crispy Tofu

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 62
จังหวัดเชียงราย

ภาพกิจกรรม



ผู้จัดทำ

1. นางสาวรัชณี แซ่ฝ้า
 2. นางสาววิไลพร
 3. นางสาวแสงส่วย
- นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

ที่ปรึกษา

1. ดร. ปกรณ์ สุวรรณโสภณ
2. นางสาวนฤมล แก้วคำปา
3. นางสาวลลิตา กันทะเนตร





วัตถุดิบ

1. เพื่อศึกษาปริมาณความชื้นของสาหร่ายน้ำจืด (ไถ) ที่เหมาะสมสำหรับทำเตาหุงสาหร่ายไถอบกรอบ
2. เพื่อศึกษาอัตราส่วนระหว่างปริมาณของสาหร่ายน้ำจืด (ไถ) และน้ำดื่มเกลือแร่ที่เหมาะสมสำหรับทำเตาหุงสาหร่ายไถ
3. เพื่อศึกษาปริมาณส่วนผสมสาหร่ายไถที่มีผลต่อการพองตัวของเต้าหู้สาหร่ายไถอบกรอบ



กระบวนการผลิต

- ## 1. การหาสูตรมาตรฐานของ เต้าหู้ ระหว่างเต้าหู้อ่อน และ เต้าหู้แข็ง

- ## 2. การศึกษาความชื้นของโก



คุณค่าของผลิตภัณฑ์

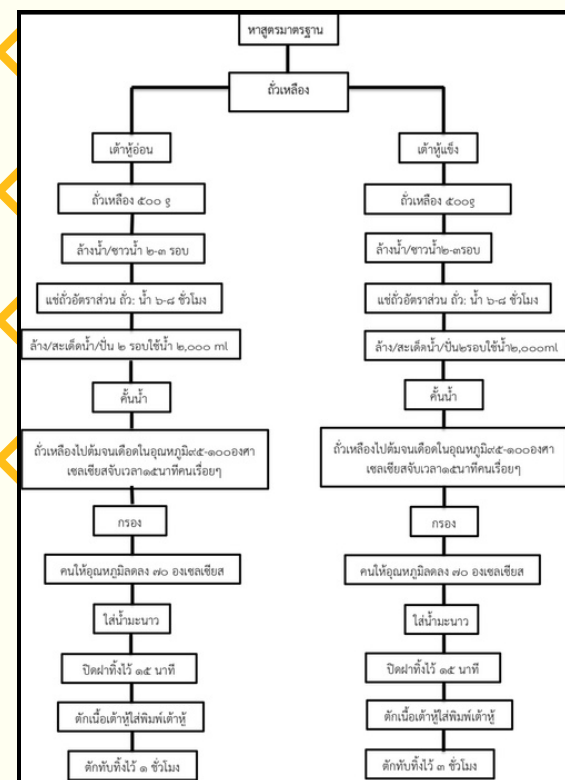


การต่อยอดของผลิตภัณฑ์

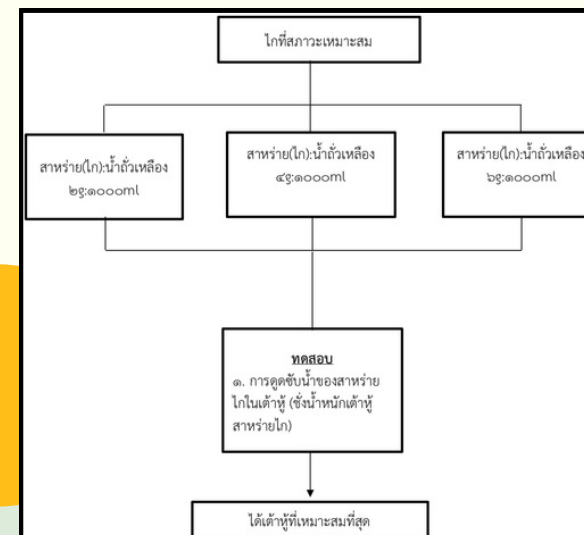
มีความหลากหลาย
ของรสชาติเพิ่ม
มากขึ้น

ขยายช่องทางการ
จำหน่าย ให้สะดวก
รวดเร็ว

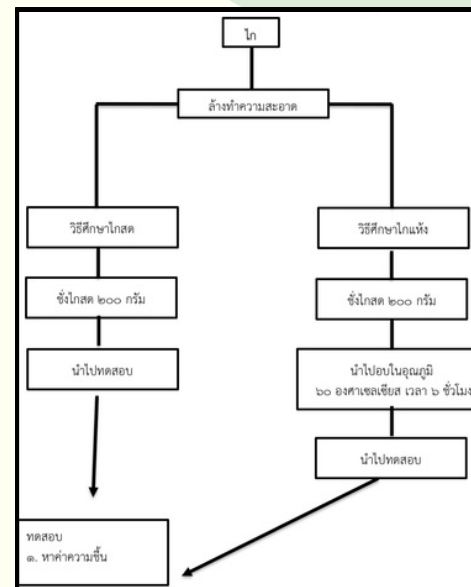
ผ่านช่องทางออนไลน์



- ### 3. ศึกษาอัตราส่วนระหว่าง สารร้ายไวกับน้ำท่วมเหลืองสำหรับ ทำเต้าหู้สารร้ายไวกอบรรอบ



SCAN



- 

4. ศึกษาการผองตัวของ เต่าหัวสอรายโกบกรอบ

