



ข้อเสนอโครงการ กลุ่ม

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัวอบแห้ง

คณะผู้จัดทำ

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 1.นางสาววิศรา ปิ่นสันเทียะ | นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6/1 |
| 2.นางสาวนนท์ฐานา แฉวจันทิก | นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6/1 |
| 3.นางสาวปิยะฉัตร โต๊ะงาม | นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4/1 |

อาจารย์ที่ปรึกษา

คุณครูทิพวรรณ จันทอง

คุณครูรัฐธร ชัยวิศิษฐ์

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 51 จังหวัดบุรีรัมย์

สำนักบริหารงานการศึกษาพิเศษ

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 51 จังหวัดบุรีรัมย์

ร่วมส่งโครงการวิทยาศาสตร์ด้านนวัตกรรมอาหาร

โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทให้เป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ด้านนวัตกรรมอาหาร

ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ร่วมกับ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)

และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อโครงการ

(ภาษาไทย) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเมล็ดบัวอบแห้ง

(ภาษาอังกฤษ) Development of Kanom KleeB Lum Duen (Thai Shortbread Cookies) supplemented with Dried Lotus Seed Powder

1.2 คำสำคัญ (Keyword)

(ภาษาไทย) ขนมกลีบลำดวน , บัว , เม็ดบัวอบแห้ง , ผงเมล็ดบัว

(ภาษาอังกฤษ) Kanom KleeB Lum Duen , Lotus , Lotus seed , Lotus seed Powder

ส่วนที่ 2 ข้อมูลโครงการ

2.1 แผนการดำเนินงาน

2.1.1 หลักการและเหตุผล

ขนมกลีบลำดวนเป็นขนมในงานมงคลในอดีตจะทำขนมกลีบลำดวนเฉพาะในวังเท่านั้น แต่ปัจจุบันมีการทำขนมชนิดนี้กันอย่างแพร่หลายทั่วไป ขนมกลีบลำดวนมีส่วนประกอบหลัก คือ แป้งสาลี น้ำมันพืช และน้ำตาล

เนื่องจากขนมกลีบลำดวนมีแป้งสาลีเป็นส่วนประกอบหลักและใช้น้ำตาลสูง จึงไม่ใช่ขนมที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย และในแป้งสาลีมีคุณค่าทางโภชนาการไม่สูงมากนัก จึงได้มีการพัฒนาขนมกลีบลำดวนเพื่อให้ตอบสนองกับความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น

ด้วยวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักในขนมกลีบลำดวน คือ แป้งสาลี เป็นหลัก จึงมีการศึกษาทดลองใช้แป้งจากวัตถุดิบอื่นที่คุณประโยชน์มาเสริมหรือทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในสูตรการทำขนมกลีบลำดวน เช่น พืชตระกูลถั่ว พืชที่มีหัว ธัญพืชหลายชนิด เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวกล้อง ธัญพืชชนิดหนึ่งที่น่าสนใจ คือ เม็ดบัวอบแห้ง เป็นเมล็ดพืชที่มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีเส้นใยอาหารสูงทำให้อิ่มนาน มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เม็ดบัวมีฤทธิ์เป็นกลาง ช่วยบำรุงประสาท บรรเทาโรคกระเพาะ อาหารไม่ย่อย ความดันโลหิตสูง บำรุงไต บำรุงม้าม และในเม็ดบัวมีสารอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น โปรตีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส จัดเป็นธัญพืชชนิดหนึ่งที่มีคุณค่าทางอาหารสูงไม่แพ้ธัญพืชตระกูลถั่ว และมากกว่านั้นเม็ดบัวยังเป็นอาหารที่ให้แคลอรีต่ำ จึงเหมาะอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก หรืออยู่ในช่วงที่ต้องควบคุมอาหาร

ดีต่อสุขภาพหัวใจ แมกนีเซียมที่อยู่ในเม็ดบัวเป็นสารอาหารที่ประโยชน์และช่วยลดความเสี่ยงต่อสุขภาพหัวใจ เพราะแมกนีเซียมจะเข้าไปช่วยเพิ่มปริมาณของออกซิเจนและกระตุ้นการไหลเวียนของเลือดและสารอาหาร ช่วยให้เลือดสามารถไหลเวียนไปยังหัวใจและส่วนต่างๆ ในร่างกายได้ดีขึ้น

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 51 จังหวัดบุรีรัมย์ ตั้งอยู่หมู่บ้านหนองเสม็ด ตำบลนางรอง อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ บนพื้นที่ 417 ไร่ ซึ่งรอบล้อมไปด้วยอ่างเก็บน้ำหนองทะเลของกรมชลประทาน และมีบึงเล็กบึงน้อยมากมายรอบบริเวณโรงเรียน มีการแพร่พันธุ์ของบัวหลวงและบัวหลายสายพันธุ์ และอาชีพเสริมของชาวบ้านรอบโรงเรียนส่วนหนึ่งจะเป็นการเก็บดอกบัว ใบบัว สายบัว ไปขายเพื่อเลี้ยงชีพ และเนื่องจากเม็ดบัวมีองค์ประกอบของคาร์โบไฮเดรตสูง ผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดความเป็นไปได้ว่าเม็ดบัวจะสามารถนำมาทำเป็นผงได้

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยนำผงเม็ดบัว ทดแทนแป้งสาลีในขนมกลีบลำดวน โดยศึกษาสูตรพื้นฐานของขนมกลีบลำดวน ศึกษาชนิดของแป้งเม็ดบัวที่นำมาใช้ผลิตขนมกลีบลำดวน เพื่อพัฒนาเป็นขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัว ที่มีคุณประโยชน์สูง ศึกษาปริมาณส่วนผสมที่เหมาะสมเพื่อปรับปรุงเนื้อสัมผัสของขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัว และศึกษาองค์ประกอบทางเคมีเพื่อประเมินคุณค่าทางโภชนาการของขนมกลีบลำดวนเสริมแป้งเม็ดบัว เพื่อพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัว เป็นขนมเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคทั่วไป และเหมาะสำหรับทำเป็นสินค้าของขวัญหรือของฝากของโรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 51 จังหวัดบุรีรัมย์ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเป็นสินค้าของชุมชนบ้านหนองเสม็ด ตำบลนางรอง อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ได้

2.1.2 ความเกี่ยวข้องเกี่ยวกับนโยบาย BCG

เกี่ยวข้องตามนโยบาย BCG ในหัวข้อ B Bio Economy (B) เศรษฐกิจชีวภาพมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า คือ การนำเอาเม็ดบัวจากบัวหลวงที่เกิดแพร่กระจายตามห้วย บึง รอบบริเวณโรงเรียน มาแปรรูปเพื่อทำ

ขนมหรืออาหารให้มีความหลากหลายและเกิดประโยชน์ต่อการพัฒนานวัตกรรมการอาหาร เนื่องจากโรงเรียนเป็นอ่างเก็บน้ำ หนองทะเลก ที่มีการแพร่พันธุ์ของบัวเป็นอย่างมาก ชาวบ้านในบริเวณจึงมีรายได้จากบัว ในการเก็บบัวขาย และสามารถมีผลิตภัณฑ์ที่เป็นสินค้าที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เป็นเอกลักษณ์ประจำชุมชนให้เกิดรายได้และการพัฒนานวัตกรรมการอาหารต่อยอดไปในอนาคต

2.1.3 วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของผงเมล็ดบัวอบแห้งที่นำมาเสริมในขนมกลีบลำดวน
- 2.2 เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเมล็ดบัวอบแห้ง

2.1.4 คำถามการทดลอง

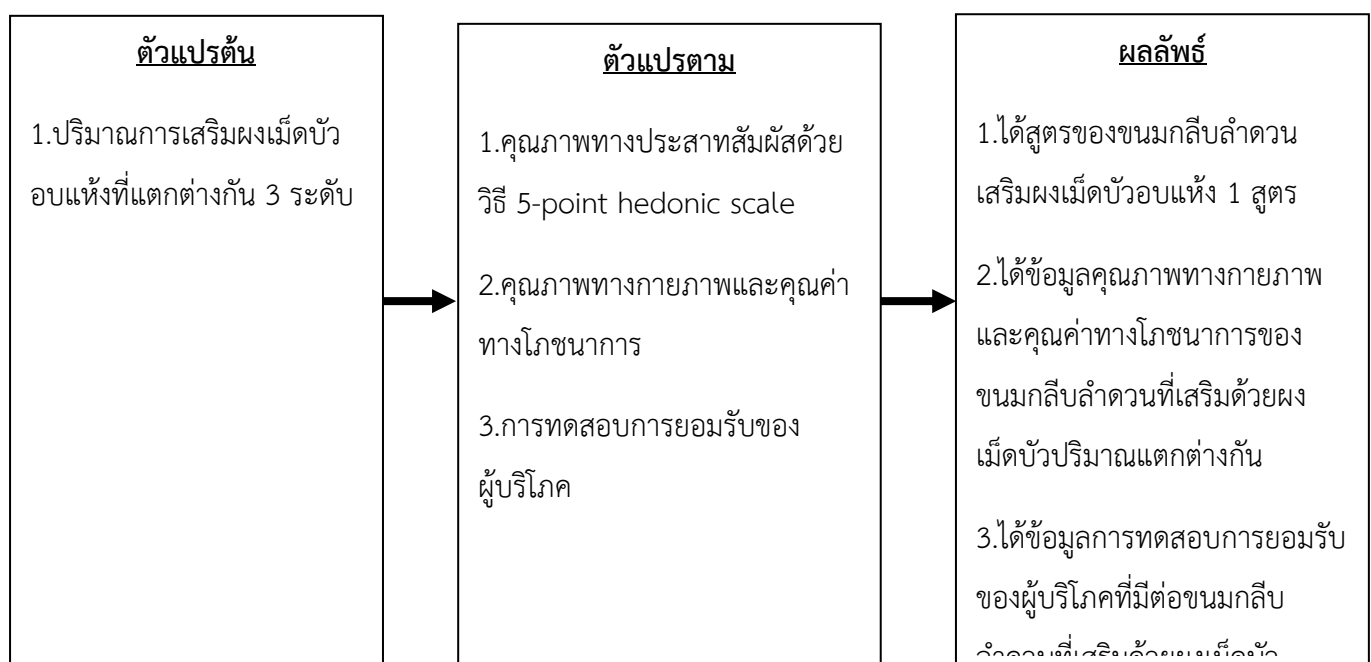
คำถามการทดลอง	ระเบียบวิธีทดลอง	กิจกรรม
1.ปริมาณผงเมล็ดบัวอบแห้งที่เหมาะสมในการพัฒนาเป็นขนมกลีบลำดวนเสริมผงเมล็ดบัวต้องมีปริมาณเท่าใด	1.ทำการทดลองโดยการทำขนมกลีบลำดวนสูตรดั้งเดิมและสูตรเสริมผงเมล็ดบัว โดยเสริมทั้งหมด3 ระดับ ดังนี้ สูตรที่1 เสริมผงเมล็ดบัวแทนแป้งสาลี10% สูตรที่2 เสริมผงเมล็ดบัวแทนแป้งสาลี20% สูตรที่3 เสริมผงเมล็ดบัวแทนแป้งสาลี30% 2.แล้วนำสูตรทั้ง3สูตรและสูตรดั้งเดิม มาทดสอบคุณภาพทาง	1.การผลิตขนมกลีบลำดวนของสูตรดั้งเดิม และสูตรที่เสริมผงเมล็ดบัว 3 ระดับ 2.การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่มีต่อขนมกลีบลำดวน 4 สูตร โดยใช้ผู้ทดสอบ30 คน

	ประสาทสัมผัส เพื่อศึกษาหาสูตร ที่ได้รับคะแนนความชอบสูงสุด	
2.ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัว อบแห้งเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค หรือไม่	ทำการศึกษาหาการยอมรับของ ผู้บริโภคของขนมกลีบลำดวนสูตร เสริมผงเม็ดบัวอบแห้งที่เหมาะสม ที่สุดด้วยวิธี 5-point hedonic scale	

2.1.5 กรอบการทดลอง

ขนมกลีบลำดวนเสริมแป้งเม็ดบัว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปขนมกลีบลำดวน สูตรดั้งเดิม เสริม
ผงแป้งเม็ดบัว ที่ทำโดยการนำเม็ดบัวหลวงไปอบ หรือคั่วแล้วมาป่นกรองเป็นผงแป้ง จากนั้นนำมาทดแทนแป้ง
สาลีในสูตรเพื่อให้เกิดคุณประโยชน์ โดยผ่านกระบวนการทดลอง และทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

2.1.6 แนวคิด ทฤษฎี และสมมติฐานการทดลอง



ขนมกลีบลำดวนเป็นขนมไทยโบราณ เป็นขนมมงคลชนิดหนึ่งที่ทำมาจากแป้งสาลี น้ำตาล และน้ำมัน ผ่านการอบควันเทียนเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมเฉพาะตัว นิยมใช้ในงานแต่งงาน เนื่องจากความหมายของขนมชนิดนี้ คือ ชื่อเสียงขจรขยายไปไกลและสร้างความมั่งคั่งให้กับชีวิต และสร้างความมั่งคั่งให้กับชีวิตคู่ เนื่องจากเอกลักษณ์ของขนมกลีบลำดวนที่มีกลีบดอก 3 กลีบประสานติดกัน ปั่นเกสร วางไว้ตรงกลางทำให้ขนมดูงดงามเหมือนดั่งดอกลำดวน ขนมกลีบลำดวนสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เหมาะสำหรับการเก็บไว้รับประทานหรือเป็นของฝาก มีกลิ่น รส หอมหวานกลมกล่อม รูปร่างสวยงามเลียนแบบดอกลำดวนตามธรรมชาติ ด้วยวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบหลักในขนมกลีบลำดวน คือ แป้งสาลี เป็นหลัก จึงมีการศึกษาทดลองใช้แป้งจากวัตถุดิบอื่นที่คุณประโยชน์มาเสริมหรือทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในสูตรการทำขนมกลีบลำดวน โดยคณะผู้ศึกษามีความคิดที่จะนำเม็ดบัวหลวงไปแปรรูปทำให้เป็นผงแป้ง โดยการคั่ว หรือการอบแห้ง แล้วบดละเอียดโดยใช้กระชอนกรอง แล้วนำไปทดแทนในส่วนผสมของแป้งสาลีในสูตร โดยมีสมมติฐานว่า ขนมกลีบลำดวนที่เสริมแป้งเม็ดบัวทดแทนแป้งสาลีนี้ จะสามารถสร้างผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมแป้งเม็ดบัวที่มีคุณประโยชน์และสารอาหาร และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้

2.2 วิธีดำเนินการทดลอง

2.2.1 วัสดุ-อุปกรณ์

- 1) เม็ดบัวหลวงแห้ง
- 2) แป้งสาลี
- 3) น้ำตาลทรายขาว
- 4) เกลือ
- 5) น้ำมันพืช
- 6) ขามผสมสแตนเลส

- 7) เครื่องตากอาหารแห้ง
- 8) ครก
- 9) สาก
- 10) เตาอบขนาดใหญ่
- 11) กระทะ
- 12) ตะหลิว
- 13) ถาดรอง

2.2.2 วิธีดำเนินการทดลอง

กระบวนการผลิตผงเม็ดบัวอบแห้ง

1. ล้างเม็ดบัวและนำมาควั่นแห้งสนิท
2. นำไปตากแดด 4-6 ชั่วโมง เป็นเวลา 3 วัน
3. นำมาตำให้ละเอียดและร่อนให้ผงเม็ดบัวมีความเนียนละเอียด

กระบวนการผลิตขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัวอบแห้ง

1. นำแป้งมาผสมกับน้ำตาล เกลือ ผงเม็ดบัว และผสมให้เข้ากัน
2. ค่อยๆเติมน้ำมันพืช แบ่งเติมไม่เต็มทีเดียวจนหมด และผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำเนื้อแป้งที่ผสมได้ ใส่แป้นและปั้นเป็นวงกลมเท่าๆกัน
๔. ใช้มีดมาตัดเป็น 4 ส่วนและทำกลีบลำดวนตามรูปแบบของขนมกลีบลำดวน
๕. นำเข้าเตาอบ 20 นาที หลังจากนั้นดูทุกๆ 5 นาที ใช้ไฟ 150 องศา

สูตร	แป้งสาลี	น้ำตาลทราย	เกลือ	น้ำมันพืช	ผงเม็ดบัว
สูตรมาตรฐาน	200กรัม	120กรัม	3/4ช้อนชา	70มล.	-

สูตรที่ 1	180 กรัม	120 กรัม	3/4ช้อนชา	70มล.	10%
สูตรที่ 2	160 กรัม	120 กรัม	3/4ช้อนชา	70 มล.	20%
สูตรที่ 3	140 กรัม	120 กรัม	3/4ช้อนชา	70 มล.	30%

1. แผนการดำเนินงานโครงการ

กิจกรรม	เดือน					ผู้รับผิดชอบ
	มี.ค.	เม.ย	พ.ค.	มิ.ย	ก.ค.	
1) วางแผนการดำเนินโครงการ - ศึกษาข้อมูลและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง - จัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์	↔					นักเรียนและครูที่ปรึกษา
2) ทำการทดลองผลิตภัณฑ์		↔				นักเรียนและครูที่ปรึกษา
3) ทำการทดลองหาสูตรขนมขมกลีบ ลำตวนเสริมแป้งเม็ดบัว ที่ผู้บริโภคให้การ ยอมรับมากที่สุด				↔		นักเรียนและครูที่ปรึกษา
4) สรุปรายงานผลการดำเนินโครงการและ นำเสนอผลงาน					↔	นักเรียนและครูที่ปรึกษา

2. สถานที่ทำการทดลอง

- ห้องปฏิบัติการอาหารและโภชนาการ อาคารสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 51 จังหวัดบุรีรัมย์

10. ผลผลิตและผลลัพธ์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผลผลิต

1. สูตรขนมเมนู ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัวอบแห้ง จำนวน 1 สูตร
2. ผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัวอบแห้งที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
3. ได้รับกระบวนการต้นแบบการทำขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัวอบแห้ง มาจำนวน 1 กระบวนการ
4. ได้นักวิทยาศาสตร์รุ่นใหม่ จำนวน 3 คน

ผลลัพธ์

1. โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 51 จังหวัดบุรีรัมย์ ได้รับผลิตภัณฑ์ขนมในการต่อยอดสร้างอาชีพให้กับนักเรียน
2. สามารถช่วยเพิ่มมูลค่าพืชพันธุ์ท้องถิ่นและเพิ่มรายได้ให้กับโรงเรียนหรือชุมชนได้
3. เพื่ออนุรักษ์การบริโภคและภูมิปัญญาการประกอบอาหารจากพืชท้องถิ่น สมุนไพรท้องถิ่น และประชาสัมพันธ์ให้คนทั่วไปรู้จักการนำธัญพืชเม็ดบัวมาแปรรูป จังหวัดบุรีรัมย์

2.3 ผลการทดลอง

2.3.1 ผลการทดลอง

จากการทดสอบลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัว ทั้ง 3 ชุดทดลอง โดยประชากรนักเรียนโรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 51 จำนวน 30 คน และทดสอบทั้งหมด 2 ครั้ง โดยให้คะแนนความชอบแบบ 5-point hedonic scale หลังจากทำการทดสอบใช้ผงเม็ดบัวเสริมจากการศึกษาพบว่าสูตรทดลองที่ได้คะแนนในแต่ละลักษณะมากที่สุดคือสูตรทดลองใช้ผงแป้งเม็ดบัวเสริม 60 กรัม

2.3.2 สรุปและอภิปรายผลการทดลอง

จากการศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวน เมื่อทดลองเพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของผงเม็ดบัวอบแห้งที่นำมาเสริมในขนมกลีบลำดวน 3 สูตรนั้น พบว่า สูตรที่ได้คะแนนมากที่สุด คือสูตรที่3 ใช้ผงเม็ดบัว 60 กรัม ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับจะต้องไม่แข็งหรือเหนียวและแตกออกจากกันเมื่ออบเสร็จ เนื้อขนมมีลักษณะร่วน กลิ่นไม่เหม็นฉุนหรือเหม็นหืน สีครีม จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคโดยวิธีการ 5 Point Hedonic Scale จึงสรุปได้ว่าขนมกลีบลำดวน สูตรที่ 3 รสชาติผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด

2.4 คุณค่าของผลิตภัณฑ์

ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัวอบแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่และไม่มีที่ไหนเคยทำมาก่อน เนื่องจากเราใช้ผงเม็ดบัวอบแห้งที่มีคุณประโยชน์มากมายมาเสริมแทนแป้งสาลี ทำให้ผลิตภัณฑ์นี้มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น และถือเป็นการแปรรูปจากเม็ดบัวที่เกิดขึ้นตามรอบๆโรงเรียนให้มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น

2.5 แนวทางการขยายผล การต่อยอดแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอนาคต

นำผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัวอบแห้งไปวางจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไป สหกรณ์ของโรงเรียน และเปิดรับออเดอร์ผ่านช่องทางออนไลน์

2.6 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

2.6.1 ปัญหาและอุปสรรคในการทำโครงการ

- 1.เนื่องด้วยทางโรงเรียนจัดกิจกรรมหลายอย่างทำให้นักเรียนและครูที่ปรึกษามีเวลาในการดำเนินการโครงการได้น้อย
- 2.เนื่องจากเตาอบไฟฟ้าขนาดเล็กชำรุด จึงต้องเปลี่ยนมาใช้เตาอบขนาดใหญ่ ทำให้ควบคุมไฟยาก

ประวัติย่อของคณะผู้จัดทำโครงการ



ชื่อ-สกุล นางสาววิศรา ปิ่นสันเทียะ

วันเดือนปีเกิด 22 กุมภาพันธ์ 2549

ที่อยู่ปัจจุบัน 199 ม.1 บ้านคูตัน ต.คูตัน อ.กาบเชิง จ.สุรินทร์ 32210

โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ 082-664-1322

การศึกษาปัจจุบัน แผนการเรียน วิทย์-คณิต

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6/1



ชื่อ-สกุล นางสาวนนท์ฐานา แถวจันทิก

วันเดือนปีเกิด 6 กันยายน 2549

ที่อยู่ปัจจุบัน 30 ม.5 บ้านหนองไผ่ใหญ่ ต.ชุมเห็ด อ.เมือง

จ.บุรีรัมย์ 31000

โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ 093-954-5025

การศึกษาปัจจุบัน แผนการเรียน วิทย์-คณิต

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6/1



ชื่อ-สกุล นางสาวปิยะฉัตร โตะงาม

วันเดือนปีเกิด 24 กุมภาพันธ์ 2552

ที่อยู่ปัจจุบัน 193 ม.3 บ้านอำปิล ต.โชคเหนือ อ.ลำดวน

จ.สุรินทร์ 32220

โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ 098-547-6027

การศึกษาปัจจุบัน แผนการเรียน วิทยาศาสตร์

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4/1

ภาคผนวก



การคั่วเม็ดบัวหลวงที่ล้างแล้ว



การอบผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัวอบแห้ง



กระบวนการนำเม็ดบัวที่คั่วแล้วมาตากแดด



การตวงวัสดุต่างๆ



กระบวนการขึ้นรูปขนมกลีบลำดวน



ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเมตบวอบแห้งเมื่ออบเสร็จแล้ว

