

บทสรุปการประดิษฐ์

ขนมจำปาตะที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย กะทิ แป้งข้าวเจ้า ผงฟู เกลือป่น เนื้อจำปาตะ น้ำตาลทรายขาว ยีสต์ และมะพร้าวทึนทึก ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 5 ขั้นตอนคือ ตั้งแต่ 1) ผสมแป้งข้าวเจ้า กับผงฟู ร่อนสลับกันไปมา 2 ครั้ง ทำหลุมตรงกลาง ใส่ยีสต์และน้ำตาลทรายขาวพักไว้ 2) นำเนื้อจำปาตะไป ปั่นรวมกับกะทิจนละเอียด ใส่หม้อตั้งไฟคนพออุ่น 3) นำส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 2 เทผสมกับส่วนผสมใน ขั้นตอนที่ 1 ค่อยๆ ใช้ตะกร้อมือตีจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้ 2 ชั่วโมง 4) นำถ้วยตะไล ใส่ลึงถึงนึ่งจนร้อน แล้วตักส่วนผสมของขนมที่พักไว้ ลงในถ้วยตะไล แล้วนำไปนึ่งต่ออีก 15 นาที จนสุก ตักออกจากถ้วย และ 5) นำมะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ใส่ภาชนะนึ่ง 10 นาที จากนั้นนำมาคลุกกับเกลือ ไว้สำหรับโรยหน้าขนม ซึ่งมี 10 ขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ วัตถุประสงค์ของการพัฒนาขนมจำปาตะดังกล่าว เพื่อให้ผู้บริโภคได้ลิ้มลองรสชาติขนมจำปาตะในรูปแบบใหม่ และยังเป็น แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจากจำปาตะในรูปแบบอื่นต่อไป

