

บทสรุปการประดิษฐ์

5 ผงหมักเนื้อนุ่มรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอ ประกอบด้วย น้ำตาลไอซิ่ง 28.2% ต่อน้ำ
ซอสหอยนางรมผง 28.2% ต่อน้ำ. กระเทียมผง 18.4% ต่อน้ำ. เกลือ 12% ต่อน้ำ. พริกไทยป่น 10.6% ต่อน้ำ.
ผงชูรส (โมโนโซเดียมกลูตาเมต) 2.1% ต่อน้ำ. และเปลือกมะละกอผง 0.5% ต่อน้ำ. ที่ผ่านตามกรรมวิธีขั้นตอนต่างๆ
ที่จะทำให้ได้ผงหมักเนื้อนุ่มรสกระเทียมพริกไทยจากเปลือกมะละกอ

