

บทสรุปการประดิษฐ์

เค้กชีฟฟ่อนจำปาดะที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย แป้งเค้ก น้ำตาลทราย ผงฟู น้ำเปล่า น้ำมันถั่วเหลือง ไข่แดง ไข่ขาว ครีมออยฟาร์ทาร์ และเนื้อจำปาดะ ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 6 ขั้นตอนต่อไปนี้

1) นำเนื้อจำปาดะไปปั่นจนละเอียด 2) ร่อนแป้งกับผงฟูรวมกัน 3) แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน 4) คนไข่แดง น้ำมันถั่วเหลือง น้ำเปล่า น้ำตาล และเนื้อจำปาดะบด ด้วยตะกร้อมือให้เข้ากัน 5) นำส่วนผสมของแป้งเค้ก และผงฟูที่ร่อนไว้ด้วยกันในขั้นตอนที่ 2 เดิมลงในส่วนผสมขั้นตอนที่ 4 คนให้เข้ากัน 6) ตีไข่ขาว ครีมออยฟาร์ทาร์ และน้ำตาลทราย จนขึ้นฟูขาวตั้งยodic เทลงในส่วนผสมของขั้นตอนที่ 5 คลุกเคล้าผสมจนเข้ากัน นำพิมพ์อบขนมทาด้วยเนยขาวให้ทั่ว รองด้วยกระดาษไข่ เทส่วนผสมของขนมทั้งหมดใส่พิมพ์และอบขนมจนสุก กระบวนการผลิตเค้กชีฟฟ่อนจำปาดะมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับบ้านๆ แต่สามารถขยายผลิตภัณฑ์ไปสู่ตลาดได้โดยใช้เครื่องจักรที่มีประสิทธิภาพ เช่น เครื่องปั่นส่วนผสม เครื่องตีไข่ เครื่องร่อน และเครื่องอบขนม ทำให้กระบวนการผลิตรวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

10) ความพิเศษของเค้กชีฟฟ่อนจำปาดะคือความนุ่ม滑 น้ำหนักเบา และรสชาติที่หอม甘美 ทำให้เป็นขนมที่นิยมในประเทศไทยและต่างประเทศ สามารถนำไปใช้ในโอกาสต่างๆ เช่น งานฉลอง งานแต่งงาน หรือเป็นของขวัญให้กับคนที่คุณรัก สามารถนำไปประกอบเป็นส่วนหนึ่งของการตกแต่งโต๊ะอาหารได้