

บทสรุปการประดิษฐ์

- เค้กชิฟพอนจำปาตะที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย แป้งเค้ก น้ำตาลทราย ผงฟู น้ำเปล่า น้ำมันถั่วเหลือง ไข่แดง ไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ และเนื้อจำปาตะ ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 6 ขั้นตอนตั้งแต่
- 1) นำเนื้อจำปาตะไปปั่นจนละเอียด
  - 2) ร่อนแป้งกับผงฟูรวมกัน
  - 3) แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน
  - 4) คนไข่แดง น้ำมันถั่วเหลือง น้ำเปล่า น้ำตาล และเนื้อจำปาตะบด ด้วยตะกร้อมือให้เข้ากัน
  - 5) นำส่วนผสมของแป้งเค้ก และผงฟูที่ร่อนไว้ด้วยกันในขั้นตอนที่ 2 เติมลงในส่วนผสมขั้นตอนที่ 4 คนให้เข้ากัน
  - 6) ตีไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ และน้ำตาลทราย จนขึ้นฟูขาวตั้งยอด เทลงในส่วนผสมของขั้นตอนที่ 5 คลุกเคล้าผสมจนเข้ากัน นำพิมพ์อบขนมทาด้วยเนยขาวให้ทั่ว รองด้วยกระดาษไข เทส่วนผสมของขนมทั้งหมดใส่พิมพ์และอบขนมจนสุก
- กระบวนการผลิตเค้กชิฟพอนจำปาตะมีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ซึ่งเค้กชิฟพอนจำปาตะนี้จะมีกลิ่นและรสชาติของเนื้อจำปาตะ เป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค และเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ของเกษตรกรที่ปลูกจำปาตะ