

บทสรุปการประดิษฐ์

5 สูตรขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ ประกอบด้วย ข้าวสังข์หยด แป้งสาธือเนกประสงค์ น้ำเปล่า ไข่ไก่ ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดซอย ขมิ้นขาวซอย ใบชะพลูซอย ดอกดาหลาซอย แครอทซอย ถั่วฝักยาวซอย และน้ำมันพืช ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 3 ขั้นตอน ตั้งแต่การนำแป้งสาธือเนกประสงค์ ผสมกับไข่ไก่ และน้ำ ผสมจนเข้ากัน การนำข้าวสังข์หยดหุงสุก ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดซอย ขมิ้นขาวซอย ใบชะพลูซอย ดอกดาหลาซอย แครอทซอย ถั่วฝักยาวซอย ผสมกับส่วนผสมน้ำแป้ง คนให้เข้ากัน และการนำน้ำมันพืชใส่เตาทาโกะยากิ หยอดส่วนผสมที่เตรียมไว้ และกลับส่วนผสมโดยกลิ้งจนเป็นลูกทรงกลม โดยขั้นตอนการทำสามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย และเป็นการเพิ่มมูลค่า

