

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 วิทยาศาสตร์การอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

ข้าวย่ำ เป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีสารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ ทำให้ข้าวย่ำเป็นอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย น้ำปรุงรสหรือน้ำบูดู เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของข้าวย่ำช่วยชูรสให้ข้าวย่ำมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยมีส่วนผสมหลักส่วนใหญ่เป็นอาหารสดประกอบด้วย ข้าวสวย น้ำบูดู กุ้งแห้งป่น และผักต่างๆ ซึ่งเรียกว่าผักหมวด ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบชะพลู ถั่วงอก ถั้วฝักยาว ดอกดาหลา ซึ่งชนิดของผักหมวดขึ้นอยู่กับความนิยมของท้องถิ่นนั้นๆ ซึ่งทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูง แต่เนื่องจากข้าวย่ำมีกรรมวิธีการผลิตที่ค่อนข้างยุ่งยากและซับซ้อน จึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ข้าวย่ำมีความสะดวกแก่ผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ผลิตภัณฑ์ขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำเป็นการพัฒนาข้าวย่ำปักษ์ใต้รูปแบบใหม่ โดยใช้การขึ้นรูปด้วยเตาทาโกะยากิ โดยการพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตโดยใช้ข้าวสังข์หยดซึ่งเป็นข้าวพื้นเมืองร่วมกับผักข้าวย่ำเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อเป็นการพัฒนาอาหารท้องถิ่นภาคใต้ให้มีความแปลกใหม่ เป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกรับประทานข้าวย่ำ ขยายตลาดอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และเป็นแนวทางในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นภาคใต้ต่อไป

ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

สูตรขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ ประกอบด้วย ข้าวสังข์หยด แป้งสาลีเนกประสงค์ น้ำเปล่า ไข่ไก่ ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดซอย ขมิ้นขาวซอย ใบชะพลูซอย ดอกดาหลาซอย แครอทซอย ถั้วฝักยาวซอย และน้ำมันพืช ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 3 ขั้นตอน ตั้งแต่การนำแป้งสาลีเนกประสงค์ ผสมกับไข่ไก่และน้ำ ผสมจนเข้ากัน การนำข้าว สังข์หยดหุงสุก ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดซอย ขมิ้นขาวซอย ใบชะพลูซอย ดอกดาหลาซอย แครอทซอย ถั้วฝักยาวซอย ผสมกับส่วนผสมน้ำแป้ง คนให้เข้ากัน และการนำน้ำมันพืชใส่เตาทาโกะยากิ หยอดส่วนผสมที่เตรียมไว้ และกลับส่วนผสมโดยกลิ้งจนเป็นลูกทรงกลม โดยขั้นตอนการทำสามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่

วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์ขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ ที่มีกลิ่นและรสชาติของข้าวย่ำที่ประกอบด้วยข้าวสังข์หยดและผักข้าวย่ำ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยเพื่อเพิ่มมูลค่า

### การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

สูตรขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ ประกอบด้วย

1. ข้าวสังข์หยดหุงสุก 18-25% โดยน้ำหนัก
2. แป้งสาลีเอนกประสงค์ 10-15% โดยน้ำหนัก
- 5 3. ไข่ไก่ 3-5% โดยน้ำหนัก
4. น้ำเปล่า 40-50% โดยน้ำหนัก
5. ตะไคร้ซอย 2-3% โดยน้ำหนัก
6. ใบมะกรูดซอย 1-1.5% โดยน้ำหนัก
7. ขมิ้นขาวซอย 1-1.5% โดยน้ำหนัก
- 10 8. ใบชะพลูซอย 3.5-5.5% โดยน้ำหนัก
9. ดอกดาหลาซอย 1-2% โดยน้ำหนัก
10. แครอทซอย 5-8% โดยน้ำหนัก
11. ถั่วฝักยาวซอย 8-10% โดยน้ำหนัก
12. น้ำมันพืช 1-5% โดยน้ำหนัก

15 กรรมวิธีการผลิตขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ มีขั้นตอนดังนี้

1. นำแป้งสาลีเอนกประสงค์ ผสมกับไข่ไก่ และน้ำ ผสมจนเข้ากัน
2. นำข้าวสังข์หยดหุงสุก ตะไคร้ซอย ใบมะกรูดซอย ขมิ้นขาวซอย ใบชะพลูซอย ดอกดาหลา  
ซอย แครอทซอย และถั่วฝักยาวซอย ผสมในส่วนผสมน้ำแป้งที่ได้จากขั้นตอนที่ 1 คนจนเข้ากัน
3. นำน้ำมันพืชใส่เตาทาโกะยากิ ให้น้ำมันมีอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส หยอดส่วนผสมที่  
20 เตรียมไว้จากขั้นตอนที่ 2 ขนาดชิ้นละ 30 กรัม และกลับส่วนผสมโดยกลิ้งจนเป็นลูกทรงกลม จนกระทั่งสุก  
ทั่วทั้งลูก

25 สูตรขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ ที่เหมาะสมจะประกอบด้วย ข้าวสังข์หยดหุงสุก 20%  
โดยน้ำหนัก แป้งสาลีเอนกประสงค์ 10% โดยน้ำหนัก ไข่ไก่ 4% โดยน้ำหนัก น้ำเปล่า 40% โดยน้ำหนัก  
ตะไคร้ซอย 2.5% โดยน้ำหนัก ใบมะกรูดซอย 0.8% โดยน้ำหนัก ขมิ้นขาวซอย 0.8% โดยน้ำหนัก  
ใบชะพลูซอย 4.2% โดยน้ำหนัก ดอกดาหลาซอย 1.6% โดยน้ำหนัก แครอทซอย 6.6% โดยน้ำหนัก  
ถั่วฝักยาวซอย 8.3% โดยน้ำหนัก น้ำมันพืช 1.2% โดยน้ำหนัก

### วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์