

**บทสรุปการประดิษฐ์**

ผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวยา เป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นโดยการผสมผสานข้าวยาซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นทางภาคใต้ กับคุกกี้ซึ่งเป็นอาหารสากลได้อย่างลงตัว โดยรสชาติและรูปแบบเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวสามารถตอบสนองทุกกลุ่มผู้บริโภค

- 5 ผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวยา ประกอบด้วย แป้งสาลี น้ำตาลไอซิ่ง เนยเทียม ข้าวพอง ไข่ไก่ มะพร้าวคั่ว น้ำบุดู ใบชะพลู ปลาป่น เกลือ โซเดียมไบคาร์บอเนต พริกป่น
- ขั้นตอนการผลิต
- ตีเนยเทียม น้ำตาลไอซิ่ง และเกลือป่น เข้าด้วยกัน เติมน้ำ ไข่ แป้งสาลี โซเดียมไบคาร์บอเนต มะพร้าวคั่ว
- 10 พริกป่น ใบชะพลู ปลาป่น ข้าวพอง และน้ำบุดู ขึ้นรูปและอบจนสุก

