

บทสรุปการประดิษฐ์

สูตรขอสบู่สำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวยำนี้มีส่วนประกอบหลักคือ น้ำบูดูดิบ น้ำเปล่า น้ำตาลปี๊บ แปะแซ น้ำมะขามเปียก ตะไคร้ ใบมะกรูด และผงเมือกเม็ดแมงลัก ซึ่งมีส่วนผสม คือ เม็ดแมงลัก และน้ำเปล่า ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 2 ขั้นตอน คือ 1.ขั้นตอนการเตรียมผงเมือกเม็ดแมงลัก โดยนำเม็ดแมงลักมาแช่น้ำ ปั่นแยกสารเมือก แล้วกรองแยกสารเมือกด้วยผ้าขาวบาง นำไปอบแห้ง บด แล้วร่อนด้วยตะแกรง 2.ขั้นตอนการผลิตขอสบู่ โดยนำน้ำบูดูดิบผสมกับน้ำตาลปี๊บ ขึ้นตั้งไฟจนละลายหมด ใส่ น้ำมะขามเปียก ตะไคร้ และใบมะกรูด เคี่ยวด้วยไฟอ่อน จากนั้นกรอง แล้วนำส่วนของน้ำบูดูที่กรองแล้วเติมด้วยผงเมือกเม็ดแมงลัก ขึ้นตั้งไฟ จนเกิดความข้นหนืด และบรรจุใส่ขวด โดยขั้นตอนการทำสามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เพื่อให้ได้ขอสบู่ที่มีกลิ่นและรสชาติของบูดู และมีความข้นหนืด 5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60
65
70
75
80
85
90
95
100
105
110
115
120
125
130
135
140
145
150
155
160
165
170
175
180
185
190
195
200
205
210
215
220
225
230
235
240
245
250
255
260
265
270
275
280
285
290
295
300
305
310
315
320
325
330
335
340
345
350
355
360
365
370
375
380
385
390
395
400
405
410
415
420
425
430
435
440
445
450
455
460
465
470
475
480
485
490
495
500
505
510
515
520
525
530
535
540
545
550
555
560
565
570
575
580
585
590
595
600
605
610
615
620
625
630
635
640
645
650
655
660
665
670
675
680
685
690
695
700
705
710
715
720
725
730
735
740
745
750
755
760
765
770
775
780
785
790
795
800
805
810
815
820
825
830
835
840
845
850
855
860
865
870
875
880
885
890
895
900
905
910
915
920
925
930
935
940
945
950
955
960
965
970
975
980
985
990
995

เหมาะกับการใส่เทราดบนขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวยำ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย และเป็นการเพิ่มมูลค่า