

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

สูตรขอสบุดูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

- 5 วิทยาศาสตร์การอาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสูตรขอสบุดูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

- 10 ข้าวย่ำเป็นอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ที่ถือว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ โดยทั่วไปจะรับประทานเป็นอาหารจานเดียว ประกอบด้วย ข้าวสวย ผักเคียง ปลาป่นหรือกุ้งป่น มะพร้าวคั่ว และน้ำบูดู ด้วยส่วนประกอบและกรรมวิธีในการเตรียมข้าวย่ำและน้ำบูดูในรูปแบบอาหารจานเดียวค่อนข้างยุ่งยากและซับซ้อน ทำให้มีการพัฒนาข้าวย่ำในรูปแบบอาหารทานเล่นที่สะดวกมากขึ้น ได้แก่ ขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ ดังนั้นขอสบุดู จึงเป็นการพัฒนาน้ำบูดูให้มีลักษณะเป็นขอสบุดูที่รับประทานคู่กับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ เพื่อเป็นการพัฒนาให้น้ำบูดูซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคใต้ให้มีรูปแบบแปลกใหม่และสามารถรับประทานได้สะดวกมากขึ้น

15 ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

สูตรขอสบุดูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ ตามการประดิษฐ์นี้ มีขั้นตอนในการผลิตหลัก 2 ขั้นตอน คือ

- 20 1. การเตรียมผงเมือกเม็ดแมงลัก ซึ่งมีส่วนประกอบหลักคือ เม็ดแมงลัก และน้ำเปล่า ซึ่งมีขั้นตอนการผลิต คือ การนำเม็ดแมงลักมาแช่น้ำ บั่นแยกสารเมือก แล้วกรองแยกสารเมือกด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นนำไปอบแห้ง บด แล้วร่อนผ่านตะแกรง

- 25 2. การผลิตขอสบุดูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ ซึ่งมีส่วนประกอบหลักคือน้ำบูดูดิบ น้ำเปล่า น้ำตาลปี๊บ เบนแซ น้ำมะขามเปียก ตะไคร้ ใบมะกรูด และผงเมือกเม็ดแมงลัก ซึ่งมีขั้นตอนการผลิต คือ การนำน้ำบูดูดิบผสมกับน้ำตาลปี๊บ ขึ้นตั้งไฟจนละลายหมด ใส่ น้ำมะขามเปียก ตะไคร้ และใบมะกรูด เคี่ยว ด้วยไฟอ่อน จากนั้นกรอง นำส่วนของน้ำบูดูที่กรองแล้วเติมด้วยผงเมือกเม็ดแมงลัก ขึ้นตั้งไฟ จนเกิดความข้น หนืด และบรรจุใส่ขวด โดยขั้นตอนการทำสามารถผลิตได้ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่

วัตถุประสงค์ของการประดิษฐ์สูตรซอสبودูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ และกรรมวิธีการผลิตดังกล่าวเพื่อให้ได้ซอสبودูที่มีกลิ่นและรสชาติของبودู และมีความข้นหนืดเหมาะกับการใส่เทราตบนขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทย และเป็นการเพิ่มมูลค่า

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

- 5 สูตรซอสبودูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ มีส่วนประกอบหลักดังนี้
1. ผงเมือกเม็ดแมงลัก มีส่วนประกอบดังนี้
 - 1.1 เม็ดแมงลัก 9-10% โดยน้ำหนัก
 - 1.2 น้ำเปล่า 90-92% โดยน้ำหนัก
- กรรมวิธีการผลิตผงเมือกเม็ดแมงลัก มีขั้นตอนดังนี้
- 10
1. นำเม็ดแมงลัก มาแช่น้ำ นาน 30 นาที ปั่นแยกสารเมือก โดยใช้เครื่องปั่นผสมความเร็วสูงสุด นาน 5 นาที แล้วกรองแยกสารเมือกด้วยผ้าขาวบาง
 2. นำสารเมือกที่ได้จากขั้นตอนที่ 1 มาอบแห้งด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 ชั่วโมง
 3. บดโดยใช้เครื่องบดของแห้ง แล้วร่อนผ่านตะแกรงขนาด 100 เมท (mesh)
- 15 ผงเมือกเม็ดแมงลักที่เหมาะสมประกอบด้วย เม็ดแมงลัก 9% โดยน้ำหนัก และน้ำเปล่า 91% โดยน้ำหนัก
- 20
2. สูตรซอสبودูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ มีส่วนประกอบดังนี้
 - 2.1 น้ำบูดูดิบ 22-27% โดยน้ำหนัก
 - 2.2 น้ำเปล่า 10-15% โดยน้ำหนัก
 - 2.3 น้ำตาลปี๊บ 45-55% โดยน้ำหนัก
 - 2.4 แปะแซ 5-7% โดยน้ำหนัก
 - 2.5 น้ำมะขามเปียก 5-7% โดยน้ำหนัก
 - 2.6 ตะไคร้ 3-5% โดยน้ำหนัก
 - 2.7 ใบมะกรูด 3-5% โดยน้ำหนัก
- 25
- 2.8 ผงเมือกเม็ดแมงลัก 0.2-0.4% โดยน้ำหนัก
- กรรมวิธีการผลิตสูตรซอสبودูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวย่ำ มีขั้นตอนดังนี้
1. นำน้ำบูดูดิบ ผสมกับน้ำตาลปี๊บ ขึ้นตั้งไฟจนละลายหมด ใส่น้ำมะขามเปียก ตะไคร้ และใบมะกรูด เคี่ยวด้วยไฟอ่อน จากนั้นกรองด้วยกระชอนตาถี่เพื่อนำตะไคร้และใบมะกรูดออก

2. นำส่วนผสมน้ำบูดูที่กรองแล้วจากขั้นตอนที่ 1 เติมด้วยผงเมือกเม็ดแมงลัก ขึ้นตั้งไฟ 5 นาที จนเกิดความข้นเหนียว ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วบรรจุใส่ขวด

5 สูตรขอสูตรสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวยา ที่เหมาะสมประกอบด้วย น้ำบูดูดิบ 23.7% โดยน้ำหนัก น้ำเปล่า 10% โดยน้ำหนัก น้ำตาลปี๊บ 50% โดยน้ำหนัก แบะแซ 5% โดยน้ำหนัก น้ำมะขามเปียก 5% โดยน้ำหนัก ตะไคร้ 3% โดยน้ำหนัก ใบมะกรูด 3% โดยน้ำหนัก และผงเมือกเม็ดแมงลัก 0.3% โดยน้ำหนัก

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

