

ข้อถ้อยสิทธิ

1. กรรมวิธีการผลิตซอสกอกและแบบผง มีขั้นตอนดังนี้
- ก. ตีไข่ขาว ปริมาณ 25 % โดยน้ำหนัก ให้ขึ้นฟูจนตั้งยอด
 - ข. ค่อย ๆ เติมซอสกอกและเข้มข้น ปริมาณ 75 % โดยน้ำหนัก และตีให้เข้ากันดี
- 5 ค. จากนั้นเทใส่ภาชนะที่รองด้วยแผ่นพลาสติก เอียงภาชนะไปมาเพื่อให้ซอสไหลแผ่เป็นแผ่นบาง ๆ
- ง. อบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส จนกระทั่งซอสแห้งเป็นแผ่น
 - จ. ลอกแผ่นซอสออกจากแผ่นพลาสติก
 - ฉ. บดให้ละเอียด จะได้ซอสกอกและแบบผง
 - ช. บรรจุใส่ภาชนะปิดสนิท

