

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

วัตถุดิบ และกระบวนการผลิตน้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ



เต้าหู้ถั่วเหลืองชนิดหลอด



น้ำส้มสายชูหมักจากข้าว



น้ำตาลทรายขาวละเอียด



แป้งข้าวหอมมะลิ 105



น้ำมันพืช



เกลือป่น

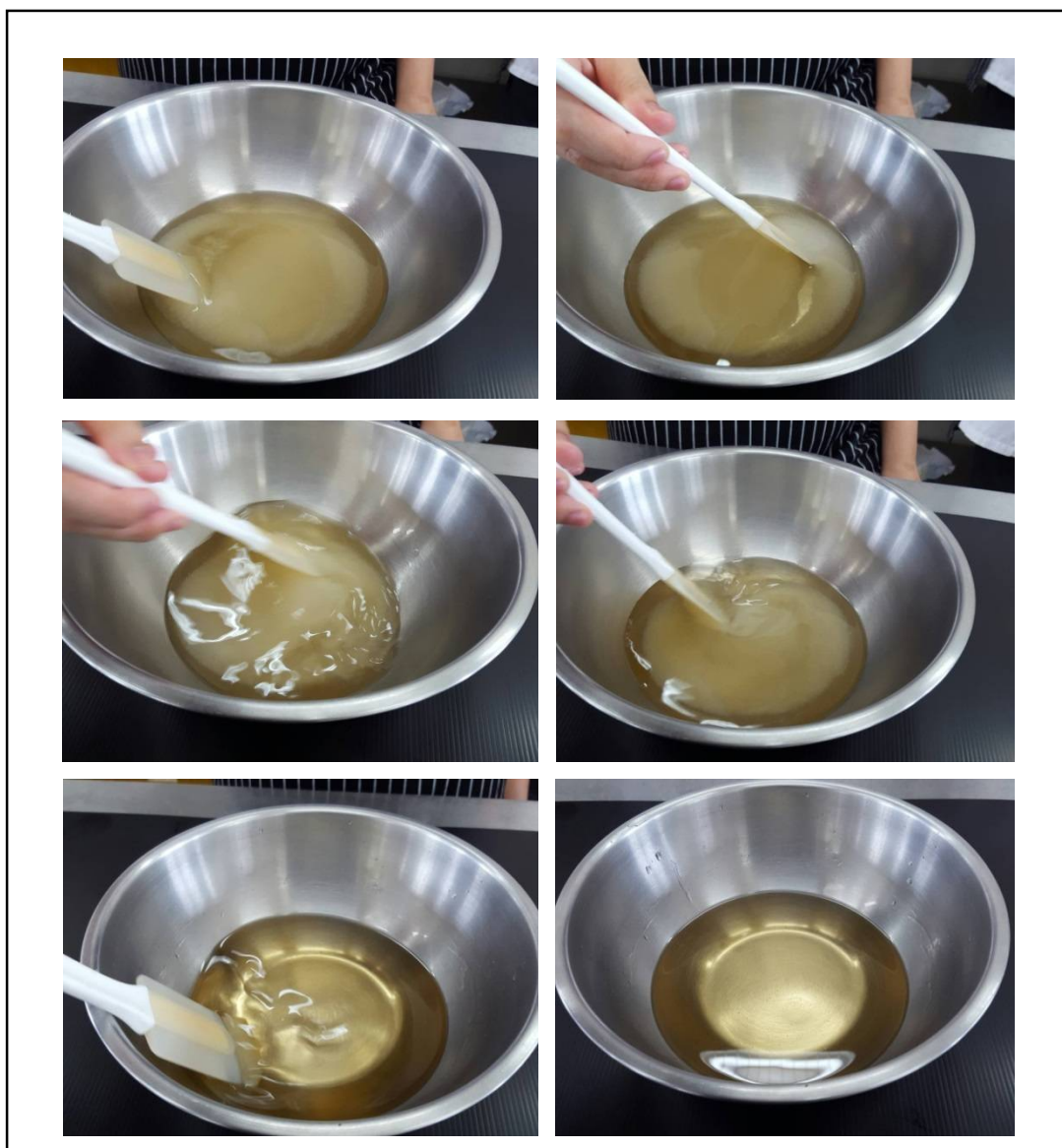


พริกไทยป่น



ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ

ภาพที่ ก-1 วัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ



ภาพที่ ก-2 ขั้นตอนการผสมน้ำส้มสายชู น้ำตาลทรายและเกลือป่น ให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน



1. ปั่นเต้าหู้ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วให้ละเอียด



2. เติมน้ำส้มสายชูที่เตรียมไว้ข้างต้น สลับกับน้ำมัน และเจลแบ่งข้าว ทำแบบนี้ไปเรื่อยๆจนหมด ส่วนผสม



3. เมื่อใส่ส่วนผสมทุกอย่างหมดแล้ว ปั่นต่อ 1 นาที ค่อยๆ เติมพริกไทยดำป่น จนหมด หยุดปั่นทันที เพราะถ้าปั่นนาน จะทำให้น้ำสลัดมีสีที่คล้ำขึ้น เนื่องจากสีพริกไทยดำป่น

ภาพที่ ก-3 ขั้นตอนการผลิตน้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ



ภาพที่ ก-4 ขั้นตอนการบรรจุน้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำในขวดแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อ ปิดฝาให้สนิท เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิแช่เย็น (4 องศาเซลเซียส)



ภาพที่ ก-5 ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดเต้าหู้พลังงานต่ำ