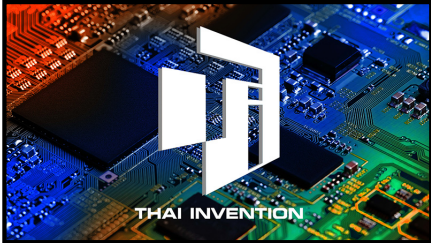




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

หมูย่างจากสี่ธรรมชาติ



หน่วยงาน **วิทยาลัยเทคนิคท่าหลวงซิเมนต์ไทยอนุสรณ์**
ประเภท **สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร**
บทคัดย่อ

สะเต๊ะมีจุดกำเนิดมาจากเกาะชวาหรือเกาะสุมาตราในประเทศอินโดนีเซีย แต่ก็ยังได้รับความนิยมในประเทศอื่นๆรวมถึงประเทศไทย สะเต๊ะเป็นอาหารที่ทำจากเนื้อหมูหั่นบางๆ หรืออาจจะเป็น เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อปลา ฯลฯ เสียบไม้แล้วนำไปย่างบนเตาฟืนหรือเตาถ่าน เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุงรสที่มีรสจัด แต่เนื่องในปัจจุบันหมูสะเต๊ะมีสีสนที่จำเจไม่เป็นที่แปลกใจใหม่สะดุดตา เพื่อสร้างความแปลกใหม่และเพิ่มสีสันให้กับหมูสะเต๊ะ เราจึงหาสีที่เกิดจากธรรมชาติและสามารถหาได้จตามท้องถิ่น เช่น ดอกอัญชัญ แครอท ขมิ้น ใบเตย กระเจี๊ยบ และถั่วดำ จากนั้นนำมาสกัดให้เกิดสีต่างๆ ตามที่เราต้องการ

ประโยชน์ / คุณลักษณะ

-
- ได้ศึกษาวิธีการทำหมูสะเต๊ะ
- ได้พัฒนารูปแบบของอาหารให้มีความแปลกใหม่

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว วรษา เดชวารภักดี	-
2. นางสาว เสาวคนธ์ สรรพสิทธิ์	-
3. นาง สุภัชชา เครื่องเทศ	-
4. นาย ปุณยวิจน์ จันทร์อินทร์	-
5. นางสาว ผ่องพรรณ จันทร์สมร	-

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
----------------	---------------