ไทยรัฐ
วันศุกร์ที่ 11 กันยายน พ.ศ. 2552 หน้า 7

ก 10271

ผลิตเครื่องปรุงผัดไทยผง สะดวกใช้พร้อมโกอินเตอร์

อ.เชาวลิต อุปฐาก

อาหารไทยเป็น...เอกลักษณ์สะท้อน...ให้เห็นถึงความเป็น...**ชนชาติไทย**...ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดจากบรรพชนอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจวบจนถึงปัจจุบัน

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย...เกิดขึ้นมาภายใต้แนวคิด**วัฒนธรรมการสร้างชาติให้เข้มแข็ง** ครั้งสมัย**รัฐบาล จอมพล ป. พิบูลสงคราม** เพื่อให้เป็น.... **แบบอย่างชาตินิยมที่แท้จริง**...!!!

ผัดไทย...เป็นก๋วยเตี๋ยวที่ผัดกับกุ้ง ไก่หรือปลาหมึก ส่วน **ผัดไท** หมายถึงการผัดอย่างอิสระซึ่งเป็น **เมนูของชาวจีน** มักจะ **ใส่เนื้อหมู**....จึงเป็นความเหมือนที่แตกต่าง มักจะเข้าใจและเขียนกันผิดๆ...!!!

ปัจจุบัน...**ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย** ก้าวขึ้นมามีชื่อเสียงอยู่ใน **ระดับนานาชาติ** แต่ก็ยังในต่างประเทศบ่นและกังขาว่า...**วัตถุดิบและเครื่องปรุง ส่วนผสมไม่ครบ** เนื่องจากมีองค์ประกอบที่กระชุมาระชิดหรือท้ายสุดคือ **ไม่สด** เท่าที่ควร

ดังนั้น....**อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก** อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ **มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (มทร.พระนคร)** จึงได้คิดค้นและผลิต **เครื่องปรุงผัดไทย แบบผง** ในลักษณะกึ่งสำเร็จรูป เป็น **"สูตรเด็ดรสชาติดั้งเดิม"** ที่รู้จักกัน ในนาม **"โชติเวช"** ที่มีความเชี่ยวชาญในศาสตร์ด้านคหกรรม

ผงผัดไทย

สำหรับกรรมวิธีในการทำ **เครื่องปรุงน้ำผัดไทย** คือ **ชั่งส่วนผสมทั้งหมดซึ่งประกอบด้วยน้ำมะขามเปียก, น้ำปลา, น้ำส้มสายชู, เกลือ และ มอลโตเด็กซ์ตริน** นำส่วนผสมทั้งหมด**ผสมให้เข้ากันในปริมาณที่ต้องการ**

หลังจากนั้นนำไป**พ่นฝอย**...จะได้**เครื่องปรุง**

ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยผง เมื่อนำมาปรุงก็จะอยู่ในระดับมาตรฐานที่มีรสชาติใกล้เคียงกับเมื่อนำมาปรุงการผลิต กับเมื่อนำมาปรุง

เป็นอาหารจานด่วน**พร้อมเป็นสินค้าที่จำหน่ายจะได้กำไรเป็นเท่าตัว**...

...**เครื่องปรุงน้ำผัดไทยผงของ มทร.พระนคร** ถือเป็นนวัตกรรมการพัฒนาอีกระดับของคน**ไทย**ให้ทันและประหยัดเวลาในยุค ซึ่ง**พร้อมในการผลิตเพื่อส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศหรือ โกอินเตอร์**

....สนใจสอบถามข้อมูลผัดไทยผงได้ที่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร.0-2281-9231-4 ต่อ 1104, 2104 ในเวลาราชการ.

ไชยรัตน์ สัมฉุน