

กุนเชียง...สูตร 'ผงใหม่' อาหาร..ลดไขมันและช่วยความจำ



ใน "ผงใหม่" มีโปรตีน และสารต้านอนุมูลอิสระอยู่มากมาย vyo มีสรรพคุณทำให้ริ้วรอยบนใบหน้าลดลง สุขภาพผิวพรรณดี ดูอ่อนเยาว์ จน "หลอก" สายตาคนรอบข้างได้แบบ "เนียนๆ"

...แวดวงคน "รักสวย รักงาม" จึงนิยมนำไปเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง อย่าง สบู่ผงใหม่ แป้ง ครีมมาร์คหน้า...

แต่ที่เก๋กว่าคือ...เอามาเปิบ เป็นอาหาร

...นางบุญญา สุดาทิศ ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์นิวเคลียร์ นายประพนธ์ ปราณโสภณ นักวิทยาศาสตร์นิวเคลียร์อาวุโส สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (องค์การมหาชน) และ นายประทีป มีศิลป์ สถาบันหมอนไหมแห่งชาติเฉลิมพระเกียรติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นำผงใหม่มาเป็นส่วนผสมใน "กุนเชียง"

นางบุญญา บอกกับ "ทำได้ไม่จน" ว่า...นอกจากคุณสมบัติด้านความงาม ใน "ผงใหม่" ยังมีสารที่ช่วยควบคุม คอเลสเตอรอลในหลอดเลือด สลายแอลกอฮอล์ในร่างกาย ช่วยความจำ อีกทั้งยัง ช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจ และ ยับยั้งการเจริญเติบโตเชื้อ "จุลินทรีย์" ดังนั้น หากนำมาผสมในอาหาร นอกจาก ยืดอายุเก็บให้ยาวนาน และ ยังจะเสริมเพิ่มคุณค่าสารอาหาร ให้มากขึ้น เพื่อให้การบริโภคสะดวก เป็นที่แพร่หลายจึงมุ่งไปที่กุนเชียง



ขั้นตอนกรรมวิธีการทำนั้นแสนจะง่ายขั้นแรก ใช้หมูเนื้อแดงบด 7 ชีด เนื้อมัน 3 ชีด กระเทียม เครื่องปรุงต่างๆตามสูตร ซึ่งเป็นที่นิยมของกลุ่มผู้บริโภค สดท้าย ใส่ผงใหม่ 3 กรัม ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ซักระยะเพื่อให้ส่วนผสมซึมเข้าเนื้อหมู เสร็จแล้วจึงนำไปกรอกในไส้หมูที่ล้างสะอาด ไล่ อากาศออกให้หมด มัดด้วยเชือกเป็นท่อนๆนำไปผึ่งแดดให้แห้งบรรจุลงถุง

เมื่อเปรียบเทียบกับกุนเชียงอีกชุดโดยไม่มีใส่ผงใหม่ พบข้อแตกต่างอย่างเห็นได้ชัด หลังเก็บไว้ประมาณ 3 สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์ที่ใส่ผงใหม่ ลักษณะจะนิ่มเหมือนกับของซึ่งทำออกใหม่ ลักษณะเนื้อเหมือนกับว่าผสมหมูเนื้อแดงในอัตราส่วนที่มาก และ สีมันยังสด เนื้อนิ่ม ขาวกิน ส่วนกุนเชียงที่ผลิตด้วย สูตรกรรมวิธีทั่วไป เนื้อจะเริ่มแห้งแข็ง สีคล้ำหม่น เห็นแล้ว เจียะบ่เล้าะ

อแม่เจ้า!...พูดได้เลยว่า นอก จากอิมอรอยแล้วยังสวยได้ ใส่ด้วย จากในสุนอกชะจริง ส่วนใครจะเป็นสิ่งห์ ป็นไวกว่าสูตรนี้ไปเปิดตลาดเองก็เชิญ กรังกร่างสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่โทร. 08-9608-5552

ไม่แนนอกจากไม่จนเงินใช้ อาจกลายเป็นเศรษฐีใหม่ในอนาคตก็เป็นได้!...

เพ็ญพิชญา เตียว