

ฉบับสมบูรณ์ ศูนย์สนเทศสิทธิบัตร ยินดีบริการจัด
หาสิทธิบัตรฉบับสมบูรณ์ ซึ่งเป็นภาษาญี่ปุ่นให้
ในแง่ของความรู้ สิทธิบัตรฉบับคำขอไม่แตก
ต่างจากสิทธิบัตรที่ออกให้เมื่อได้รับสิทธิ์แล้ว

ผู้ที่สนใจเทคโนโลยีที่กำลังพัฒนาอยู่ในญี่ปุ่น
โปรดใช้วารสารสาระสังเขป ฯ ดังกล่าวในการคิด
ตามความก้าวหน้า.



เจาก๊วยอย่างอ่อน

ส่วนผสม

- | | |
|---|------------------------------------|
| ๑. หนุ้าเจาก๊วย | ๕๐ กรัม |
| ๒. หน้ | ๔ ลิตร |
| ๓. โซเดียมคาร์บอเนต (คนจีนเรียกปะเกี) | ๒ กรัม หรือ ๑ ช้อนชา |
| ๔. แป้งมันสำปะหลัง | ๕๐ กรัม หรือ $\frac{๑}{๒}$ ถ้วยตวง |
| ๕. วั่นผง | ๔ กรัม หรือ ๓ ช้อนชา |
| ๖. หน้สำหรับละลายแป้งมันสำปะหลังและวั่นประมาณ | $\frac{๑}{๒}$ ถ้วยตวง |

วิธีทำ

๑. หนุ้าเจาก๊วย โซเดียมคาร์บอเนตและหน้ตั้งไฟเคี่ยวประมาณ ๒ ชั่วโมง
แล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบางให้ได้น้ำประมาณ ๑—๑.๔ ลิตร
๒. แป้งมันสำปะหลังละลายน้ำเย็น
๓. เอาวั่นละลายน้ำเย็น ตั้งไฟพอเดือดเสร็จแล้วนำข้อ ๑, ๒ และ ๓ ผสม
รวมกัน ตั้งไฟกวนให้เข้ากันจนเดือด ยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น

เจาก๊วยอย่างแข็ง

ส่วนผสมและวิธีทำเหมือนเจาก๊วยอย่างอ่อน ยกเว้นเพิ่มผงวั่นอีก ๓ กรัม
เป็น ๗ กรัม หรือประมาณ ๕ ช้อนชา