

สารบัญ

หน้า

การแปรรูปมะนาวและพริกสู่ระดับอุตสาหกรรม	1
- การแปรรูปน้ำมะนาวสดแช่แข็ง	3
- การเก็บน้ำมะนาวสด	5
- น้ำมะนาวแช่แข็ง	5
- น้ำมะนาวสดพร้อมดื่ม	6
- มะนาวคอง	7
- มะนาวแก้ว	9
- ทอฟฟี่มะนาว	10
- เปลือกมะนาวปรุงรสสามรส	11
- เกล็ดมะนาว	12
การแปรรูปพริกสู่ระดับอุตสาหกรรม	14
- กรรมวิธีและเครื่องมือในการผลิต	16
- พริกขี้หนูแห้ง	20
- พริกคองเค็ม สูตร 1	21
- พริกคองเค็ม สูตร 2	22
- พริกคองปรุงรสสำหรับใส่ถ้วยเด็ชว	23
- ซอสพริกมะนาวคอง	24
- น้ำพริกนรก	25
- น้ำพริกตาแดง	26
- น้ำพริกเผา	26
- ซอสพริกตำรับที่ 1	27
- ซอสพริกตำรับที่ 2	28
บรรณานุกรม	29
ประวัติและผลงาน	30

ชื่อ
10 ส.๑๕!

การแปรรูปมะนาวและพริกสู่ระดับอุตสาหกรรม



การแปรรูปมะนาวและพริกสู่ระดับอุตสาหกรรม

เลขหมู่ ๑๗ 646
เลขทะเบียน 15164
วันที่ 14/ธ.ค. 2551

96255

โดย

มัณฑนา ร่วมรักษ์

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002263

ผลิตและจัดจำหน่ายโดย

ศูนย์สารนิเทศทางอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

50 ถ. พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900

โทร 02-5795587

FAX : 02-9427677