

สารบัญ

| | |
|------------------------------------|----|
| วุ้นมะพร้าว และวุ้นสับปะรด | I |
| วิธีการหมักวุ้นมะพร้าว | 8 |
| การขยายหัวเชื้อวุ้นมะพร้าว | 9 |
| วิธีการหมักวุ้นสับปะรด | 10 |
| การขยายหัวเชื้อวุ้นสับปะรด | 11 |
| การเชื่อมวุ้นน้ำมะพร้าว | 12 |
| วุ้นมะพร้าว ไฟเบอร์มัทจักรรย | 13 |
| การเก็บและถ่ายเชื้อวุ้นน้ำมะพร้าว | 15 |
| อาหารจากวุ้นมะพร้าว | 20 |
| กวยเตี๋ยวลอด | 22 |
| ไข่ม้วนไส้วุ้นน้ำมะพร้าวทรงเครื่อง | 23 |
| วุ้นน้ำมะพร้าวผัดไทย | 24 |
| กะเพาะปลาตุ๋น | 25 |
| ยำสมุนไพรวุ้นน้ำมะพร้าว | 26 |
| ลาบวุ้นน้ำมะพร้าว | 26 |
| ยำวุ้นน้ำมะพร้าว | 27 |
| วุ้นน้ำมะพร้าวทลน | 27 |
| ทอดมันวุ้นน้ำมะพร้าว | 28 |
| ผัดเผ็ดวุ้นน้ำมะพร้าวพริกไทยอ่อน | 28 |
| ปล้าวุ้นน้ำมะพร้าว | 29 |
| ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง | 29 |
| ห่อหมกวุ้นน้ำมะพร้าว | 30 |
| เต้าทึง | 30 |
| ข้าวเหนียวเปียกวุ้น | 31 |
| วุ้นน้ำมะพร้าว 5 รส | 31 |
| ขนมต้มไส้วุ้นมะพร้าว | 32 |
| แกงบวดวุ้นสามสี | 32 |
| ขนมปลากริมไข่เต่าวุ้นมะพร้าว | 33 |
| ฟรุ้ตเค้กวุ้นน้ำมะพร้าว | 34 |

เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
“โครงการฝึกอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี
การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
เพื่อสร้างอาชีพและเสริมรายได้ ณ 8 จังหวัด ภาคตะวันออก”

เรื่อง

“ผลิตภัณฑ์วุ้นน้ำมะพร้าว/วุ้นสับปะรด”

ให้แก่...

ผู้ประกอบการ และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา

วันที่ 24 มิถุนายน 2543

จัดโดย สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา

ร่วมกับ กรมส่งเสริมการเกษตร

โดยการสนับสนุนงบประมาณจาก

โครงการวิจัยเพื่อพัฒนาอุดมศึกษาและแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ
ของทบวงมหาวิทยาลัย

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ



1110002270

เลขหมู่ ๑๘ 650

เลขทะเบียน 15169

วันที่ 14/๖.ค. 2551

. 96260

ผลิตและจัดจำหน่ายโดย

ศูนย์สารสนเทศทางอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

50 ถ. พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900

โทร 02-5795587

FAX : 02-9427677