



การอบแห้งด้วยระบบอบแห้ง พลังงานแสงอาทิตย์ (พาราโบลาโดม)

“ข้าวแต๋น”

01

วิธีการทำข้าวแต๋น

ส่วนประกอบ

- 1.ข้าวเหนียว
- 2.น้ำแตงโม
- 3.เกลือ
- 4.น้ำตาลอ้อย+น้ำผึ้ง

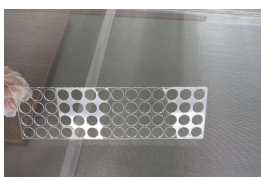
นำข้าวเหนียวมาแช่น้ำ 1 คืน แล้วนำมาล้างด้วยน้ำสะอาด จากนั้นนำมานึ่งใช้เวลาประมาณ 30 นาที เสร็จแล้วนำข้าวเหนียวที่นึ่งมาวางผึ่งให้เย็นก่อนที่จะนำไปผสมกับน้ำแตงโม



02

การขึ้นรูปข้าวเหนียว

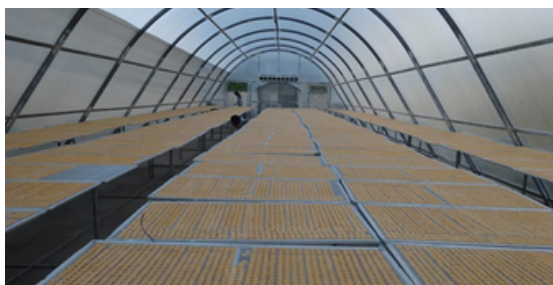
นำข้าวเหนียวใส่แม่พิมพ์ แล้วกดให้แน่น รอสักครู่ให้ข้าวเหนียวจับตัวกัน จากนั้นนำออกจากแม่พิมพ์ แล้วนำไปตาก



03

การตากข้าวแต๋น

นำข้าวเหนียวที่ขึ้นรูปแล้ว นำไปตากแดดในระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ประมาณ 8 ชม. ถึง 1 วัน ที่อุณหภูมิในระบบอบแห้งๆ ประมาณ 40-50 องศาเซลเซียส ก็จะได้ข้าวแต๋นเป็นแผ่นดิบที่แห้งพอดี



04

หลังจากตากจนแห้งใช้ได้แล้ว ก็นำไปทอดแต่งหน้าข้าวแต๋น
บรรจุลงถุง ตัดแบรนด์ ฉลากให้สวยงาม
พร้อมออกสู่ตลาดได้ทันที



ที่มาข้อมูล : 1. รายงานการประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น โดยใช้ระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบเรือนกระจก
2. รายงานโครงการสนับสนุนการลงทุนติดตั้งใช้งานระบบอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์



กรมพัฒนาพลังงานทดแทน
และอนุรักษ์พลังงาน
กระทรวงพลังงาน

กลุ่มเทคโนโลยีด้านความร้อน
กองพัฒนาพลังงานแสงอาทิตย์

โทรศัพท์ 0-223-0021-9
โทร 1896 และ 1371



QR CODE
YOUTUBE