



รายงานฉบับสมบูรณ์

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

โครงการการบริการให้คำปรึกษา
และบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรศาสตร์
การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561



ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีชีวเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดสุทัศน์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10300



0 2665 3777 ต่อ 5229



0 2665 3800



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



www.hec.rmup.ac.th



HEO Rmutp
Faculty of Home Economics Technology
Rajabhat Mahasarakham

บทสรุปผู้บริหาร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์หนึ่งที่ตั้งอยู่ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการร่วมกับคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ในรูปแบบคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายของสำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 – ปัจจุบัน โดยมีหน้าที่ความรับผิดชอบในการบริการให้คำปรึกษาข้อมูลทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์และด้านการออกแบบ สู่กลุ่มเป้าหมายระดับชุมชน หน่วยงานราชการ และหน่วยงานเอกชน ในภาคกลาง โดยดำเนินการให้บริการในรูปแบบของการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ด้านผ้าและการออกแบบ ด้านผ้าและการตัดเย็บ ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านอาหารและเครื่องมือเพื่อสุขภาพ ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร และด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์ เป็นต้น

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2561 ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 275,500 บาท กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น 150 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ เป็นต้น

จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2561 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยใช้งบประมาณรวมทั้งสิ้น 275,500 บาท และพบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 150 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการโทรศัพท์ / โทรสาร / อินเทอร์เน็ต ในเรื่องของอาหารและโภชนาการ และมีความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 92.93 โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2561 มีผู้ขอเข้ารับบริการเกินเป้าหมายที่กำหนดไว้ และการจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี ดังนั้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่า กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจักให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการเช่นนี้อีกต่อไป เพื่อให้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชเป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ตัวชี้วัดผลผลิต/ผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินการ
เชิงปริมาณ			
1. จำนวนผู้รับบริการทางเทคโนโลยี	คน	35	23.33
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลทางเทคโนโลยี	คน	100	66.66
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	99.20
เชิงต้นทุน			
4. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตาม งบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	275,500	275,500

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กิตติกรรมประกาศ

โครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 92.93 โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์ได้อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2561 มีผู้ขอเข้ารับบริการจำนวน 150 คน เกินเป้าหมายที่กำหนดไว้ 135 คน และการจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดีสามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการดังกล่าว

ขอขอบคุณ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการแก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้เป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ ด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยแก้ปัญหา หรือ ให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ขอขอบคุณคณะกรรมการบริหารคณะ หัวหน้าสาขาวิชา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ ผู้รับผิดชอบโครงการทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ผู้รับบริการทำให้ได้รับความรู้และสามารถนำไปต่อยอดอาชีพได้

นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต
หัวหน้าโครงการ
2561

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	10
ส่วนที่ 3 สรุปผลการดำเนินงานและผลการติดตามหลังการฝึกอบรม	71
ภาคผนวก	81

ส่วนที่1

รายละเอียดโครงการ

๑. ชื่อสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
..... คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๒. ชื่อโครงการ : การบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบ
..... ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

๓. ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ :

๓.๑ ผู้รับผิดชอบ

ชื่อ – นามสกุล	นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต
ตำแหน่ง	รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สถานที่ติดต่อ	๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ
หมายเลขโทรศัพท์	๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๑ โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐
มือถือ	๐๘ ๕๑๑๖ ๑๙๐๘
e-mail	rungrutai.r@rmutp.ac.th rung292523@hotmail.com
วุฒิการศึกษา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ประสบการณ์การทำงาน	
๒๕๕๕ – ๒๕๕๖	ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์
๒๕๕๗ – ๒๕๖๐	หัวหน้างานสื่อสารองค์กร
๒๕๖๑ -ปัจจุบัน	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
สาขาที่เชี่ยวชาญ	งานศิลปหัตถกรรม และ ศิลปะงานประดิษฐ์

๓.๒ ที่ปรึกษา

ชื่อ – นามสกุล	นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล
ตำแหน่ง	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
สถานที่ติดต่อ	๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐
หมายเลขโทรศัพท์	๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๕๕๕ โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐
มือถือ	๐๖ ๒๕๙๑ ๕๓๙๓
e-mail	piyatida.s@rmutp.ac.th
วุฒิการศึกษา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
ประสบการณ์การทำงาน	
๒๕๕๓ - ๒๕๕๗	ผู้ช่วยคณบดี
๒๕๕๘ -๒๕๖๑	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๒๕๖๑ -ปัจจุบัน	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
สาขาที่เชี่ยวชาญ	งานศิลปหัตถกรรม และ ศิลปะงานประดิษฐ์

๓.๓ ผู้ประสานงาน

๓.๓.๑	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่ง สถานที่ติดต่อ หมายเลขโทรศัพท์ มือถือ e-mail วุฒิการศึกษา ประสบการณ์การทำงาน ๒๕๕๓ - ๒๕๕๗ ๒๕๕๘ - ๒๕๖๑ สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๙ โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐ ๐ ๖๔๖๑ ๙๘๕๕ m_apinya_f@hotmail.com ครุศาสตรมหาบัณฑิต หัวหน้างานศิลปวัฒนธรรม หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม อาหารและโภชนาการ
๓.๓.๒	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่ง สถานที่ติดต่อ หมายเลขโทรศัพท์ มือถือ e-mail วุฒิการศึกษา	นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา นักวิชาการศึกษา ปฏิบัติการ ๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๙ โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐ ๐ ๘๙๐๔๒ ๓๗๒๗ wilai_suti@yahoo.com คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
๓.๓.๓	ชื่อ – นามสกุล ตำแหน่ง สถานที่ติดต่อ หมายเลขโทรศัพท์ มือถือ e-mail วุฒิการศึกษา	นางสาวภิญญาพร เตชะวรวิทยากร เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี ๑๖๘ ถ.ศรีอยุธยา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐ ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๙ โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐ ๐ ๙๒๔๒๙ ๖๙๒๕ yung_jung๑๒๓@hotmail.com คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

๔. ความสอดคล้องกับแผนงาน : การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี.....

๕. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ
☐ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....๒๕๕๗.....)

๖. หลักการและเหตุผล :

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ในปีงบประมาณ ๒๕๖๐ ที่ผ่านมา ได้ดำเนินโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจาก กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน ๒๗๕,๕๐๐ บาท กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย เกษตรกร หน่วยงาน

ราชการ หน่วยงานเอกชน นักเรียน/นักศึกษา ผู้ประกอบการ ผู้สนใจทั่วไป กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มชุมชน OTOP จำนวนทั้งสิ้น ๓๐๕ คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทาง โทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะ และของมหาวิทยาลัย การดำเนินการให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ และ ณ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช พบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษา เข้ารับบริการเกินกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ทั้งสิ้น ๒๗๕ คน หลังเสร็จสิ้นการรับบริการได้ทำการประเมิน พบว่า ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ทั้งในด้านคุณภาพชีวิต การลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ช่วยแก้ไขปัญหาด้านเทคโนโลยี ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการนำไปสร้างและพัฒนาชุมชน ประเทศชาติ ให้มีความเข้มแข็ง

ในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้จัดทำ “โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์” ซึ่งบุคลากรของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชมีความพร้อมในการให้คำปรึกษาตามการจัดการศึกษาของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ อาทิ ด้านสิ่งทอ การออกแบบ ตัดเย็บเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ผลิตภัณฑ์จากผ้า อาหารและโภชนาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ศิลปะประยุกต์ การจัดดอกไม้ ธุรกิจงานประดิษฐ์ ออกแบบผลิตภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ ทั้งนี้เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้ทุกกลุ่มที่มีความต้องการขอรับคำแนะนำได้รับคำปรึกษาที่ดี สามารถนำกลับไปแก้ไขปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ ที่เกี่ยวข้องกับการชีวิตและการเป็นอยู่ รวมถึงการสร้างอาชีพอาชีพแก่ประชาชนด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชเล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในศูนย์และภายนอกศูนย์คลินิกเทคโนโลยี ทั้งนี้ ผู้ขอรับบริการ ไม่ได้จำกัดอยู่แต่ในพื้นที่ที่คลินิกตั้งอยู่เท่านั้น ผู้ที่มีความต้องการขอรับคำแนะนำปรึกษามาจากหลายจังหวัด เช่น นนทบุรี สมุทรปราการ สมุทรสาคร อ่างทอง สิงห์บุรี ศรีสะเกษ เป็นต้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป

๗. วัตถุประสงค์ :

- ๑) เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลและให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลทางเทคโนโลยี
- ๒) เพื่อเป็นตัวกลางและประสานการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีร่วมกันระหว่างเครือข่าย
- ๓) เพื่อเป็นศูนย์ประสานงานและสนับสนุนงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัด

๘. กลุ่มเป้าหมาย :

บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่มOTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน ๑๓๕ คนต่อปี

๙. พื้นที่ดำเนินการ :

กลุ่มชุมชนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร นนทบุรี ปทุมธานี สมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม พื้นที่ตามมหาวิทยาลัยรับผิดชอบ นครปฐม ฯลฯ

๑๐. ระยะเวลาดำเนินการ :

วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๐ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑

๑๑. การดำเนินโครงการ :

๑๑.๑ กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม ๑) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

- ☒ ช่องทางหรือวิธีการ โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องทางที่จะให้บริการ
- ☒ ทางโทรศัพท์ ระบุหมายเลขโทรศัพท์ ๐๒ ๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๙
ช่วงเวลาที่ให้บริการเวลา ๘.๓๐.น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐.น.(เว้นวันเสาร์-อาทิตย์)
ชื่อเจ้าหน้าที่ประจำที่ให้บริการ นางสาวกัญญาพร เตชะวรวิทยาภรณ์
- ☒ เรื่องที่จะให้บริการ พร้อมชื่อเจ้าของเทคโนโลยี/ความเชี่ยวชาญ
ข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ ๙ ด้าน

๑. ผ้าและการออกแบบ และ ๒. ผ้าและการตัดเย็บ

สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

ดร.เกศทิพย์	กรี่เงิน
น.ส.อชชา	หัตถยานานนท์
น.ส.กฤตพร	ชูแสง
ผศ.พรรณี	วิศิษฐ์วงศ์กร
ผศ.เสาวลักษณ์	คงคาอุยฉาย
น.ส.สุวดี	ประดับ
ผศ.ศิราภรณ์	ชวเลขยางกูร
น.ส.ประพาฬภรณ์	ธีรมงคล
น.ส.มัลลิกา	จงจิตต์

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น

น.ส.อัจฉราวรรณ	ณ สงขลา
ผศ.ลักขณา	จาดกานนท์
ผศ.จุฑาทิพ	รัตนะนราพันธ์
ผศ.ศรัทธา	แข่งเพ็ญแข
น.ส.สรราชนีย์	เต็มเปี่ยม
น.ส.ณัฐชยา	เปียแก้ว
น.ส.ไตรธิกา	พิชิตเดช

๓. อาหารและโภชนาการ ๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร
และ ๕. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ดร.วไลภรณ์	สุทธา
ผศ.พจนิย์	บุญนา
รศ.สุรีย์	แถวเที่ยง
ผศ.สุนีย์	สหัสโพธิ์

นางสุดจิตร์	วรรณโชติ
ผศ.สุพรรณิการ์	โกสุม
ผศ.เจตนิพัทธ์	บุญยสวัสดิ์
ผศ.อภิญา	มานะโรจน์
ผศ.วาสนา	ช่วยเขิน
ผศ.ปานทิพย์	ผดุงศิลป์
น.ส.ฉวีวรรณ	แจ้จิก
ผศ.วรรณภา	หวังนิพพานโต
น.ส.ลัดดาวัลย์	กลั่นมาลัย
น.ส.สุภา	เทิดขวัญชัย
น.ส.ปรีศนีย์	ทับใบแย้ม
น.ส.ฐิติพร	เพ็งวัน
น.ส.บุญยหนูช	ภูระหงษ์
น.ส.นันทวัน	ชมโฉม
นายเชาวลิต	อุปฐาก
ว่าที่ ร.ต.จักรารุธ	ภูเสมอ
น.ส.เปรมระพี	อุยมาวีร์หิรัญ
น.ส.วรลักษณ์	ป้อมน้อย
น.ส.สุธิดา	กิจจาวรเสถียร
น.ส.วรรธ	ป้อมเย็น

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

นายปรัชญา	แพมมงคล
ผศ.จุฑามาศ	พีรพัชระ
ผศ.จอมขวัญ	สุวรรณรักษ์
ผศ.ณนท	แดงสังวาลย์
นายกมลพิพัฒน์	ชนะสิทธิ์
นายนฤศร	มังกรศิลา
น.ส.บุษยมาลี	ณนทิพย์
ว่าที่ ร.ต.เขม	อภิภัทรวโรดม
น.ส.ศศิธร	ป้อมเชียงพิน

๖. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

นางเกศรินทร์	เพ็ชรรัตน์
ดร.วรลักษณ์	ปัญญาธิติพงศ์
ดร.ธนภพ	โสทรโยม
น.ส.ชมภูษ	เผื่อนพิภพ
น.ส.ดวงกมล	ตั้งสถิตพร
นายนพพร	สกุลเย็นยงสุข

น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง
๗. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก ๘. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน
และ ๙. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์

สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

น.ส.สุกัญญา	จันทกุล
ผศ.มานิตย์	แก้ววงศ์ศิริ
ผศ.เพียว	ดีใจ
ผศ.สมสมร	พรพรรณพิพัฒน์
นางปิยะธิดา	สีหะวัฒนกุล
ผศ.อภิรติ	โสฬศ
ผศ.ดรุณี	โอวจริยาพิทักษ์
นายสุริยา	เทพิน
ผศ.ดร.ธนพรรณ	บุญรัตกลิน
นายอารยะ	ไทยเที่ยง
น.ส.นอร	ดาวเจริญพร
น.ส.สุชีรา	ผ่องใส
น.ส.รุ่งฤทัย	รำพึงจิต
นายกิตติ	ยอดอ่อน
น.ส.สมปรารถนา	สุขสละ
นายศักรินทร์	หงส์รัตนาวรกิจ
นายอนุสรณ์	ใจทน

☒ **วิธีการประชาสัมพันธ์ให้ผู้รับบริการรับทราบช่องทางรับบริการโปรดระบุ**

๑. เว็บไซต์ของคณะ www.hec.rmutp.ac.th
๒. เว็บไซต์ของมหาลัย www.ird.rmutp.ac.th
๓. Facebook คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช
๔. Facebook คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๕. Facebook คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร
๖. การตอบคำถามทางโทรศัพท์
๗. การออกให้บริการเคลื่อนที่ซึ่งจัดงานโดยงานบริการวิชาการของคณะฯ
และงานวิจัยของคณะฯ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กิจกรรม ๒) การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ลงในช่อง ☐
 ที่จะให้บริการ

- ☒ การประสานงานภายในสถาบันการศึกษาและกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ
 ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี
- ☒ การบริหารจัดการทางการเงิน งบประมาณ การติดตามประเมินผลและ
 รายงานผล

กิจกรรม ๓) การประสานการดำเนินงานร่วมกับ โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะ
ดำเนินการ

☐ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO

☒ ศูนย์ประสานงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำภูมิภาค

๑๑.๒ แผนการดำเนินงาน (ตามตารางด้านล่าง)

(นักกิจกรรมที่จะดำเนินงานใน ข้อ ๑๑.๑ มาใส่ไว้ในแผนว่าจะดำเนินการเมื่อไร ใช้เงินเท่าใด)

[illegible]

แผนงาน (ระบุจำนวนเงินที่มีแผน จะใช้ในแต่ละไตรมาส)	๔๕,๐๐๐	๔๖,๒๕๐	๔๖,๒๕๐	๑๓๘,๐๐๐	๒๗๕,๕๐๐
แผนงาน (ปริมาณงานผลผลิตที่จะจัดส่งในแต่ละไตรมาส)					
๑. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลฯ	๒๕ คน	๒๕ คน	๒๕ คน	๒๕ คน	๑๐๐ คน
๒. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาฯ	๙ คน	๙ คน	๙ คน	๘ คน	๓๕ คน
๓. ความพึงพอใจ	ร้อยละ ๘๐	ร้อยละ ๘๐	ร้อยละ ๘๐	ร้อยละ ๘๐	ร้อยละ ๘๐

๑๒. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ
๑. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี(คน)	๓๕	แบบใบสมัครของสำนักงานปลัด กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ
๒. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	๑๐๐	
๓. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	๘๐	แบบวัดความพึงพอใจและ ประเมินผลตามแบบฟอร์มของ สำนักงานกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ

๑๓. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ โปรดอธิบาย ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองครอบครัว และประเทศชาติ

☒ ทางสังคม โปรดอธิบาย ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนใน
ด้านงานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์
เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้าง
ชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป

๑๔. งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก วท. จำนวน ๒๗๕,๕๐๐ บาท มีรายการดังนี้

รายการ	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วยละ	รวมเงิน (บาท)
๑. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปัญญาตรียทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียง	๑๒ เดือน	๑ คน	๑๕,๐๐๐ เดือน (รวมประกันสังคมและอื่นๆ วุฒิการศึกษาปริญญาตรี)	๑๘๐,๐๐๐
๒. ค่าเอกสารประกอบการให้คำปรึกษาและข้อมูล(แบบสำรวจความต้องการ/ใบสมัคร/แบบบริการให้คำปรึกษา/แบบลงทะเบียน	-	๒๕๐ ชุด	๕	๑,๒๕๐
๓. ค่าเอกสารประกอบการประเมินและติดตามผล(แบบติดตามความพึงพอใจ/แบบการนำไปใช้ประโยชน์/แบบฟอร์มอื่นๆที่เกี่ยวข้อง	-	๒๕๐ ชุด	๕	๑,๒๕๐
๔. ค่าจัดทำกรรณโฆษาและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทางต่างๆ อาทิ ๔.๑ สมุดบันทึก ๔.๒ กระดาษก๊อ		๔๐๐ เล่ม ๔๐๐ ก๊อ	๑๒๐ ๕๐	๔๘,๐๐๐ ๓๖,๐๐๐
๕. ค่าติดตาม ประเมินสรุป และรายงานผล ๕.๑ ค่าไปรษณีย์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การติดตามผล) ๕.๒ ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การติดตามผล)	๑๒ เดือน ๑๒ เดือน	๑ ครั้ง ๑ ครั้ง	๒๕๐ ๕๐๐	๓,๐๐๐ ๖,๐๐๐
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (สองแสนเจ็ดหมื่นห้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)				๒๗๕,๕๐๐

หมายเหตุ : ถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการ

๑๕. งบประมาณการบริการทางวิชาการของหน่วยงาน/สถาบันการศึกษา ที่นำมาร่วมดำเนินงาน(ถ้ามี)
โปรดระบุ.....-.....บาท

๑๖. การติดตาม ประเมินผลและรายงานผล :

รายงานความก้าวหน้ากับสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ โดยรายงานผลการดำเนินงานและจัดส่งข้อมูลตามแบบฟอร์มฯ ที่กำหนด เป็นรายไตรมาส ๔ ครั้ง/ปี โดยรายงานในระบบติดตามโครงการคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (Clinic Monitor Online : CMO) ที่เว็บไซต์ www.clinictech.most.go.th และส่งรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมไฟล์เอกสาร ภายในวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๑

.....
(นางสาวรุ่งฤทัย รุ่งพิงจิต)
ผู้รับผิดชอบโครงการ
ตำแหน่ง**.....รองคณบดีฝ่ายบริหาร.....

ส่วนที่2

ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์
การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ผลการดำเนินงานของโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้าน
คหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ มีดังนี้

1. คณะกรรมการดำเนินงาน ประกอบด้วยบุคลากร ดังนี้

1.1	นางปิยะธิดา	สีหะวัฒนกุล	ผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.2	นางสาวรุ่งฤทัย	ราพิงจิต	รองผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา	มานะโรจน์	ผู้ประสานงาน
1.4	นางสาววิไล	สุทธิจิตรทิวา	ผู้ประสานงาน
1.5	นางสาวภิญญาพร	เดชะวรวิทยากร	เจ้าหน้าที่คลินิก

2. การดำเนินงาน

กิจกรรมที่ให้บริการ

บริการข้อมูลเทคโนโลยี 8 ด้าน

- 1) ด้านผ้าและการออกแบบ
- 2) ด้านผ้าและการตัดเย็บ
- 3) ด้านอาหารและโภชนาการ
- 4) ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 5) ด้านเครื่องดื่ม
- 6) ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก
- 7) ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร
- 8) ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ทำเนียบรายชื่อผู้ขอรับคำแนะนำปรึกษา

ตามโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์
การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2561

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ (ใส่เครื่องหมาย✓)		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
1	นางพัทธยา ชูจินดา		086-904-1213		✓	วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประดิษฐ์ดอกไม้ผ้าใยบัว	ผศ.อภิรัตน์ โสพฤต 1.ผ้าใยบัวเป็นผ้าที่ได้จากเส้นด้ายใยประดิษฐ์ มีความนุ่ม บาง เบา และยืดหยุ่นได้ตามต้องการ มีหลายสีขึ้นอยู่กับ การเลือกไปใช้ประดิษฐ์ดอกไม้ ใช้หุ้มเส้นโครงลวด ให้เป็นรูปทรงต่าง ๆ ของดอกไม้และใบไม้แต่ละประเภท 2.ท่อ PVC เป็นแกนวงกลม มีหลายขนาด ใช้เป็นแกนในการตัดลวด สำหรับการขึ้นรูปทรง เช่น กลีบดอก กลีบใบ เป็นต้น 3.ลวดวาวเป็นลวดเบอร์ 28 ใช้เป็นโครงสร้างสำหรับ การทำส่วนต่างๆ ของดอกไม้ เช่น กลีบดอก กลีบใบ ซึ่งลวดวาวจะทำให้ดอกไม้ประดิษฐ์มีความสวยงาม กว่าลวดขาวด้าน 4.ฟลอร่าเทปเป็นกระดาษกาวย่นสำเร็จรูป ใช้ สำหรับพันก้านดอกไม้ มีหลายสีด้วยกัน ควรเลือกสี ที่ใกล้เคียงธรรมชาติ ของดอกไม้มากที่สุด เวลาใช้ให้ดึง ยึดออกเล็กน้อย เพื่อให้ฟลอร่าเทป ติดแน่นและเรียบสนิทสวยงาม 5.เกสรดอกไม้ สำเร็จรูปมีหลายแบบ หลายขนาดและหลายสี ควรเลือกใช้ให้ เหมือนจริงหรือใกล้เคียงกับ ลักษณะของเกสร ดอกไม้ที่จะทำให้มากที่สุด เวลามาเข้าซอกเกสรให้ ตัดก้าน ตามความยาว ที่เหมาะสม แล้วใช้ฟลอร่าเทป สอดติดเข้ากับก้านดอก พันให้แน่น เพื่อประกอบเข้าดอก 6.ดินเงิน เป็นดินที่ใช้ทำเส้นโครงของดอกไม้ โดยนำลวด มาสอดเข้าไปในดินเงิน ใช้สำหรับทำเส้นโครง ของดอกไม้ขนาดใหญ่ 7. ด้ายมีหลายสี ควรเลือกใช้ด้ายสีที่เหมาะสม หรือกลมกลืน กับสีของผ้าใยบัวที่นำมาประดิษฐ์ เป็นดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ใช้ในการพัน มัดวัสดุส่วนต่าง ๆ ให้ติดกัน 8.กรรไกร มีขนาดเล็กปลายแหลมคมใช้ตัดผ้าใยบัวด้ายหลังการใช้งานควรทำความสะอาดเช็ดให้แห้งป้องกันการเกิดสนิม 9.คีมปากจิ้งจกปากแหลม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
2	นางสาวคณินพิชญ์ พูลสวัสดิ์	2 หมู่1ต.บ้านกล้วย อ.หนองโดน จ.สระบุรี18190	063-360-0068		✓	สอบถามเกี่ยวกับสื่อการเรียนการสอนเกี่ยวกับสื่อทางไกลของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	ให้ข้อมูลการเข้าสืบค้นหาข้อมูลได้ที่ www. mmd.rmutp.ac.th
3	นายจุมพล สราภิรมย์	38 หมู่ที่ 5 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000	095-235-9871		✓	ต้องการขอคำปรึกษาจากอาจารย์ เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า เช่น แป้งกล้วย สิ่งทอจากกล้วย เพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงอุตสาหกรรม	ดร.วไลกรณ์ สุทธา เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า แป้งกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงอุตสาหกรรม การผลิตแป้งกล้วย 1. กล้วยน้ำว้า 2.ทำความสะอาด 3.ลวกในน้ำเดือด 45 วินาที 4.แช่ในน้ำเย็น 5.ปอกเปลือก/หั่นเป็นชิ้นบาง 6.แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 0.1% 30 นาที 7. ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ 8. อบที่อุณหภูมิ 55 – 60 องศาเซลเซียส หรือตากจนแห้ง 9.บดเป็นผง 10.ร่อนผ่านตะแกรงร่อน ขนาด 80 เมช. 11.บรรจุในภาชนะบรรจุ แป้งกล้วยวัตถุดิบ1. กล้วยดิบ (กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก ฯลฯ) แต่ต้องเป็นกล้วยที่ไม่มีเมล็ด ควรใช้กล้วยน้ำว้า เพราะปลูกกันแพร่หลาย ปริมาณมากและราคาถูก กล้วยดิบที่ใช้มีความสุกประมาณร้อยละ 70-80 2. สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ หรือโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.1
4	นางสาวศรัณยานันท์ ทองยินดี	210 ม.6 ต.สาม ควายเผือก อ.เมือง จ.นครปฐม	092-365-4559		✓	เทคนิคการเลือกผ้า มีข้อควรคำนึงถึง	อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ เทคนิคการเลือกผ้ามีข้อควรคำนึงถึงดังนี้1. เป็นผ้าที่มีเปอร์เซ็นต์ของใยสังเคราะห์น้อยที่สุด เพื่อสะดวกในการย้อมสี และรีด 2.เป็นผ้าที่มีความหนา บาง เหมาะสมกับดอกไม้แต่ละชนิด เช่นแพรเยื่อไม้ เหมาะสมสำหรับทำดอกไม้กลีบบาง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
5	นางชไมฤดี สีดาคม	555/102 ม.19 ต.บางพลีใหญ่ อ.บางพลีใหญ่ จ.สมุทรปราการ	086-5772275		✓	ผ้าอะไรในการประดิษฐ์ดอกไม้	อาจารย์อารยะ ไทยเที่ยง ผ้าที่ใช้ในการทำไม้ประดิษฐ์แบ่งออกเป็น 2 ชนิดคือ1. ผ้าหน้าเดียว คือผ้าที่มีด้านหน้าและด้านหลังเหมือนกัน เช่น ผ้าแก้ว ผ้าออร์แกนซ่าสีขาว เขียว ผ้าป๊อบลิน ผ้าแพรเยื่อไม้ ผ้าไหมแท้ ผ้าไหมเรียง (ผ้าไหมเทียม) ผ้ามัสลิน ผ้าซาติน 2.ผ้าสองหน้า คือผ้าที่มีด้านหน้าและด้านหลังไม่เหมือนกัน มีความหนาและความมันต่างกัน เช่น ผ้าว่วน ผ้าก้ามหอยหนึ่งขนยาว ผ้าก้ามหอยขนสั้นการเลือกผ้าจึงเลือกให้เหมาะสมกับลักษณะของดอกไม้ ดังนี้ - ผ้าออร์แกนซ่า เป็นผ้าที่นำมาประดิษฐ์ดอกไม้ได้หลายชนิด เช่น กุหลาบ บานบุรี - ผ้าแพรเยื่อไม้ เป็นผ้าที่มีลักษณะบางเบา เหมาะสำหรับทำดอกไม้กลีบบางเบา เช่น ตะแบก ดอกลดาววัลย์ ดอกโบตั๋น - ผ้าป๊อบลิน เป็นผ้าที่มีเนื้อละเอียดไม่มันเกินไป ปัจจุบันใช้ทำดอกไม้ หลายชนิด เช่น ดอกกุหลาบหนู ดอกเล็บมือนาง ดอกกุหลาบ - ผ้าก้ามหอย เหมาะสำหรับทำดอกไม้ที่มีลักษณะผิวสัมผัสไม่เรียบ เช่น ดอกแคทลียา - ผ้าสักหลาด เหมาะสำหรับทำดอกไม้ที่มีลักษณะผิวสัมผัสไม่เป้นมัน เช่น ดอกกล้วยไม้ ดอกแวนด้า - ผ้าหนึ่งเปือก มีลักษณะเป็นมัน เหมาะสำหรับทำใบไม้ที่มีลักษณะมัน - ผ้ามัสลิน เหมาะสำหรับทำใบไม้ที่ไม่เป็นมัน
6	นางประกายทิพย์ มานะการ	234 ม.6 ต.นาโงเหนือ อ.นาโง จ.ตรัง 92170	095-091-6165		✓	เทคนิคการผสมสีและระบายกลีบดอก ใบดอกไม้ประดิษฐ์	อาจารย์อารยะ ไทยเที่ยง สีช่วยทำให้ดอกไม้มีสีสันตามความต้องการและเกิดความสวยงามตามธรรมชาติ จึงมีเทคนิคในการผสมสีดังนี้1.ใช้น้ำอุ่นค่อนข้างจัด ผสมสี คนให้ละลายเข้ากับน้ำ2.ไม่ควรผสมไวคั้งละมาก ๆ เพราะสีบางชนิดอาจเปลี่ยนสีได้3.สีที่ผสมแล้วถ้าต้องการให้มียืด สีกลาง สีแก่ ให้ใช้สีแก่เป็นหลัก แบ่งเติมเป็นสีกลาง ถ้าต้องการสีอ่อน ก็แบ่งเติมน้ำด้วยสีกลางจะเป็นสีอ่อน 4.สีแต่ละสีไม่ให้ปะปนกัน นอกจากจะต้องการผสมให้เป็นสีอื่น เช่น สีเขียวใบไม้ = สีเหลือง + สีน้ำเงิน / สีม่วงน้ำเงิน = สีม่วง + สีแดง / สีส้ม = สีเหลือง + สีแดง / สีชมพู = สีชมพู + สีแดง / สีทองอ่อน = สีเหลือง + สีเขียวใบไม้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
7	นายสิทธิศักดิ์ มั่งคั่ง		081-926-9503		✓	ต้องการขอคำปรึกษาจากอาจารย์ เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า เช่น แป้งกล้วย สิ่งทอจากกล้วย เพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงอุตสาหกรรม	อาจารย์อัชชา หัตถยานานนท์ เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า สิ่งทอจากกล้วย เพื่อใช้ประโยชน์ในเชิงอุตสาหกรรม การทอผ้าพื้นเป็นการใช้หลักการทอผ้าเบื้องต้น ที่นำเอาด้ายเส้นยืนและเส้นใยกล้วยเป็นเส้นพุ่งมาขัดกัน เพื่อให้เกิดเป็นผืนผ้า โดยด้ายเส้นพุ่งและเส้นยืนอาจเป็นด้ายสีเดียวกัน หรือต่างสีกันเพื่อความสวยงามยิ่งขึ้นผลที่ได้จากผ้าทอใยกล้วย1. ผืนผ้าทอใยกล้วย100 % เนื้อผ้าค่อนข้างแข็งกระด้าง แต่มีความมันสวยงาม2. ผืนผ้าทอจากใยกล้วย 95 % โดยใช้เส้นยืนเป็นใยฝ้าย 5% เนื้อผ้า จะมีความแข็งกระด้างลดลงจะมีความอ่อนนุ่มเพิ่มขึ้น แต่เนื้อผ้าหยาบมีความมันวาวลดน้อยลง3. ผืนผ้าทอจากใยกล้วย 80 % โดยใช้เส้นยืนเป็นใยฝ้าย 20 % เนื้อผ้า มีความอ่อนนุ่มเพิ่มขึ้น หนาเนื้อแน่นเหนียว แต่มีความมันวาวลดน้อยลงกว่าเดิมเหมาะกับการใช้ทำผ้าบุหุ้มเบาะ4. ผืนผ้าทอจากใยกล้วยต่ำกว่า 80 % โดยใช้เส้นยืนเป็นใยฝ้ายสูงกว่า 20 % มีความอ่อนนุ่มมาก เนื้อบางเบา มีความมันวาวไม่เหมาะกับการใช้ทำผ้าบุหุ้มเบาะแต่เหมาะสมกับ เสื้อผ้า สิ่งของ เครื่องใช้
8	นางสาวพรพรรณ อัญญะกิจไพศาล		081-6669224		✓	ขอสูตรการทำวุ้นสวรรค์น้ำอ้อย	ดร.ธนภพ โสตรโยม ได้ให้คำแนะนำพร้อมสูตร การทำวุ้นสวรรค์น้ำอ้อย การทำวุ้นสวรรค์ น้ำอ้อยที่ทำวิจัยไว้ ดังนี้ 1. ต้มน้ำอ้อย 3 ลิตรใช้ไฟปานกลางพอให้เดือด เติมน้ำตาลทราย และแอมโมเนียมซัลเฟต 15 กรัม และแมกนีเซียมซัลเฟต 5 กรัม คนให้ละลาย ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเติมหัวเชื้อวุ้น และน้ำส้มสายชู จากนั้นเทลงในภาชนะพลาสติกที่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อ ใช้ผ้าขาวบางและถุงพลาสติกที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วคลุมภาชนะใช้เชือกผูกให้แน่น ตัดตัวภาชนะ หมักเชื้อไว้ในที่ร่ม อากาศถ่ายเทอุณหภูมิ 28-32 องศาเซลเซียสประมาณ 7-10 วัน จะได้แผ่นวุ้นหนาประมาณ 1.2-2 เซนติเมตร เพื่อนำไปผสมในเครื่องดื่มต่อไป

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
9	นางเลอทีชา เมืองมีศรี		084-5550308		✓	แมกนีเซียมซัลเฟตคือมีคุณสมบัติอย่างไร	ดร.ธนภพ โสทรโยธ แมกนีเซียมซัลเฟต(Magnesium sulfate หรือ Magnesium sulphate) เป็นเกลืออนินทรีย์ หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า เกลืออีปซั่ม (Epsom salt) มีคุณสมบัติละลายน้ำได้ดี หากอยู่ในลักษณะผงแห้งก็จะดูดความชื้นจากอากาศได้ แมกนีเซียม (Magnesium) มีส่วนสำคัญต่อการทำงานและการเกิดปฏิกิริยาของ เอนไซม์ต่างๆในร่างกาย อีกทั้งเป็นปัจจัยในการส่งกระแสไฟฟ้าของ เซลล์ประสาท และช่วยในการหดตัวของกล้ามเนื้อลาย แหล่งสะสมเกลือแมกนีเซียมของร่างกายจะอยู่ภายในเซลล์ต่างๆและในกระดูก
10	นางสุวรี ปิยพงศ์	76 ถ.พัฒนาการ ช.65 ประเวศ กทม. 10250	094-1658949		✓	แอมโมเนียมซัลเฟตมีคุณสมบัติอย่างไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง แอมโมเนียมซัลเฟตมีคุณสมบัติ มีคุณสมบัติเป็นกรดและจะเพิ่มความสมดุลของ pH
11	นางสาวสุปราณี ยางชัย	2/30 แขวงบางมด เขตจอมทอง 10150			✓	การทำข้าวมันโดยการใช้หม้อหุงข้าว	อาจารย์สุดจิตร วรรณโชติ การทำข้าวมันโดยการใช้หม้อหุงข้าว 1.ข้าวหอมมะลิ 2 ถ้วย 2.กะทิ 1 ถ้วย 3.น้ำ 2 ถ้วย 4.เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ 5.เนื้อมะพร้าวขูดแห้ง แบบหวาน 1 ช้อนโต๊ะ วิธีทำ 1.ใส่ข้าวลงในหม้อหุงข้าว ใส่ข้าวหอมมะลิ 2 ถ้วย ลงในหม้อหุงข้าว 2.ใส่ส่วนผสมอื่นๆ เติมน้ำ 2 ถ้วย กะทิ 1 ถ้วย และมะพร้าวขูดแห้ง 1 ช้อนโต๊ะ ใช้ทัพพีหรือไม้พายคนส่วนผสมให้เข้ากัน และไม่ให้ข้าวติดกันเป็นก้อน 3.ปิดฝาม้อหุงข้าว และกดหุงข้าวตามปกติ 4.หลังจากไฟแสดงบนหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นอาหาร ให้หุงต่อไปอีกประมาณ 10-15 นาที ขึ้นอยู่กับส่วนผสมทั้งหมดจะสุกเมื่อไหร่ 5.ได้ข้าวมันกะทินุ่มขึ้นหม้อหลังจากเสร็จเรียบร้อยแล้ว ใช้ทัพพีคนข้าวเล็กน้อย จะทำให้ข้าวนุ่มและได้รสชาติมากขึ้น 6.พร้อมเสิร์ฟทานข้าวมันกะทิเปล่าๆ หรือจะทานกับไก่ ผัก หรือเนื้อวัว ทานคู่กับกุ้ง หอยเชลล์ หรืออาหารทะเลอื่นๆ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
15	นางสาวดัชนี จิตรภัทร		089-2144614		✓	การถักผ้าพันคอจากบล็อก ไม่ควรเลือกใช้ไหมแบบโหนด	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ควรเลือกที่เส้นไหมเส้นไม่ใหญ่มากเกินไป เพราะจะทำให้ผ้าพันคอจะไม่นิ่มและจะดูไม่หน้าใช้
16	นางสาวศิรินทรา มาศ พิลาทอง		089-2144425		✓	แป้งข้าวเหนียวปอกหม้อที่มีสีใช้สีอะไร	ผศ.วรรณภา หวังนิพนธ์ โด สีที่ใส่ในข้าวเหนียวปอกหม้อนั้นสามารถใช้สีผสมอาหารแบบน้ำหรือสีจากธรรมชาติก็ได้
17	นายสมชาย แซ่เอ็ง				✓	แป้งสาคูหรือเม็ดสาคูต้องเอาไปล้างก่อนทำหรือเปล่า	ผศ.วรรณภา หวังนิพนธ์ โด ควรนำไปล้างน้ำ 1 ครั้งก่อนเพื่อล้างทำความสะอาด
18	นางบังอร รอดศิริ		085-1461027		✓	ทำไมถึงต้องใช้น้ำมันปาล์มในการทอดกระทงทองด้วย	ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม ใช้ น้ำมันปาล์มแล้วอาหารจะกรอบอร่อยจริง แต่ในน้ำมันปาล์มมีกรดไขมันอิ่มตัวในปริมาณสูงจึงไม่ดีกับสุขภาพเท่าไรหรือน้ำมันปาล์มและมีจุดเดือดสูงทำให้เหมาะกับการทอดทำให้อาหารกรอบนาน
19	นางสาววัชรีย์ บริบูรณ์	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	062-5836351		✓	ลักษณะที่ดีของแป้งกล้วยเป็นอย่างไร	ดร.วไลภรณ์ สุทธา ลักษณะที่ดีของแป้งกล้วย เนื้อเนียนสม่ำเสมอสีขาวคล้ำมีกลิ่นของกล้วยดิบอ่อน ๆ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	ค่าบริการ		
20	นางอรพิน อักษรวงศ์		081-6263089		✓	บล็อกไม้ที่ใช้ถักผ้าพันคอสามารถซื้อได้ที่ไหน	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล บล็อกไม้ที่ใช้ในการถักผ้าพันคอสามารถหาซื้อได้ที่ร้านขายไหมพรมชั้นนำหรือร้าน ฟินช็อป ที่เซ็นทรัลทุกสาขา
21	นางสาวฐิติมา ธรรมรักษา	217/51 ซ.พหลโยธิน 50 แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพฯ	085-9926841		✓	พาราฟินที่ทำไม่หมดสามารถใช้ต่อได้หรือไม่	อาจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต พาราฟินที่ทำแล้วไม่หมดสามารถใช้ต่อได้ เพราะพาราฟินสามารถนำมาละลายใหม่ได้โดยการให้ความร้อนได้
22	นางสาวจารุณี สุ่มสุวรรณ		02-9010212		✓	บล็อกไม้สามารถถักลายแบบโคเซได้หรือไม่	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล บล็อกไม้สามารถถักลายแบบโคเซได้แต่การใช้ลายโคเสนั้นจะเปลืองไหมมากกว่าการใช้โคเซในการถัก
23	นางสงศรี ทองทิพย์	348 ยูไนเต็ตรัชดา ซ.รัชดาภิเษก 36 ถ.รัชดาภิเษก ลาดยาว จตุจักร กรุงเทพฯ	082-7887701		✓	ถ้าถักบล็อกไม้แล้วไหมหลุดออกมามีวิธีแก้ อย่างไร	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ถ้าถักบล็อกไม้แล้วไหมหลุดออกมาวิธีแก้คือให้นำไหมมาผูกไหมที่หลุดออกจากบล็อกแล้วสามารถถักต่อได้
24	นางพัชระ มีพันธ์	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	087-8023272		✓	ปริมาณที่ได้ ต่อกกล้วยดิบ 1 กิโลกรัม	ดร.วไลภรณ์ สุทธา ปริมาณที่ได้ 200 กรัม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
25	นางอุษา ธรรมรักษา		089-0512064		✓	บล็อกไม่สามารถถักเป็น อย่างอื่นได้นอกจากถัก ผ้าพันคอได้หรือไม่	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล บล็อกไม่สามารถถักเป็นอย่างอื่นได้ นอกจากถักผ้าพันคอ เช่น เสื้อคลุม หมวก และอื่นๆ แล้วแต่จะ ดัดแปลง
26	นายธณินทร ถ้อยยืนยง		081-486-8800		✓	ไหมแบบไหนเหมาะกับการถักเสื้อคลุม	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ไหมแบบไหนเหมาะกับการถักเสื้อคลุม ขึ้นอยู่กับความชอบและโอกาสที่จะนำไปใช้งานถ้าต้องการกันหนาวก็ ควรเลือกเส้นไหมที่ให้ความอบอุ่นสูง เช่น ไหมวู ขนแกะ เป็นต้น
27	นางราตรี ไชยสัจ		086-577-7499		✓	ถ้าจะถักหมวกควรใช้ไหมแบบใด	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ควรใช้ไหมที่เส้นไม่ใหญ่มากและขึ้นอยู่กับ รูปทรงของหมวกที่จะถักถ้าเลือกแบบที่ให้อยู่ทรงก็ต้องเลือกไหมที่ไม่ นิ่มมากเกินไปเพราะจะทำให้หมวกไม่ได้ทรงที่ต้องการ
28	นางสาวบุษกร ตรีพัชรทิพย์		084-414-2565		✓	ใส่กระดุมทองถ้าต้องการเปลี่ยนใส่สามารถดัดแปลง อย่างไรได้บ้าง	อาจารย์ฉวีวรรณ แจ่มกิจ ใส่ในกระดุมทองสามารถดัดแปลงได้ หลากหลายขึ้นอยู่กับความชอบแต่ที่นิยมกัน เช่น หมี่กรอบ เขี้ยวหวานผัดแห้ง และเปลี่ยนเนื้อสัตว์เป็นเนื้อสัตว์ที่ต้องการได้ เช่นกัน
29	นางอรดี พากุล	592 แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	02-583-7293		✓	เค้กมะพร้าวหรือเค้กกะทิถ้าอยากยืดอายุให้นานขึ้นควรทำอย่างไร	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ เค้กมะพร้าวหรือเค้กกะทิถ้าต้องการยืด อายุนั้นควรใช้กะทิล่องแทนกะทิสดและมะพร้าวที่จะใส่ในเค้กควร นำไปนึ่งให้สุกเสียก่อนนำมาใส่เค้ก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
30	นายเอกชัย ช้อมนามาลาชัย	29/116 หมู่บ้าน ปริญญดา แขวงบาง แค เขตบางแค กทม. 10160	02-254-6534 081-618-2987		✓	เครื่องทำไอศกรีมราคา เท่าไร	ผศ.นันทวัน ชมโฉม เครื่องทำไอศกรีมราคาจะเริ่มต้นที่ 5,000 บาท ขึ้นไป
31	นางวันดี สุขวิจิตร	2/361 ต.เสาธงหิน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี 11140	02-470-9876		✓	การบ่มคือการทำอะไรใน การทำเชอร์เบท	ผศ.นันทวัน ชมโฉม การบ่มต้องใช้ระยะเวลาหนึ่งเพื่อให้ไขมัน ละลายจับตัวเป็นของแข็งเกิดการดูดซับของโปรตีนและอิมัลซิไฟเออร์ ล้อมรอบที่ผิวดมไขมันรวมทั้งเกิดการอุ้มน้ำของโปรตีนและสารให้ ความคงตัว ต้องใช้เวลา 2-3 ชั่วโมงการบ่มส่งผลให้สารให้ความหนืด ของส่วนผสมเพิ่มขึ้น
32	นางรัตนา นนทโกวิท	1/35 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กทม. 10240	086-909-5509		✓	การเก็บรักษา ไอศกรีม เชอร์เบท ควรทำอย่างไร	ผศ.นันทวัน ชมโฉม การเก็บรักษา ไอศกรีม เชอร์เบท หลังจาก ไอศกรีมผ่านการแช่แข็งอาจจำหน่ายทันทีหรือเก็บรักษาไว้ไม่เกิน 1-2 สัปดาห์
33	นายสุทธิพงษ์ ปานเพชร		02-912-6080		✓	ยีสต์แดงกับยีสต์ทอง ต่างกันอย่างไร	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ยีสต์แดงกับยีสต์ทอง ยีสต์ในบ้านเราที่ นิยมใช้กัน จะแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ 1.ยีสต์ที่ใช้สำหรับทำขนมปัง หวาน โดยส่วนใหญ่จะบรรจุ ในถุงที่มีสีทอง ซึ่งจะใช้ทำขนมปังหวาน ทุกชนิด ขนมปังไส้ต่าง เป็นต้น 2. ยีสต์ที่ใช้สำหรับทำขนมปังจืด นิยมใช้ทำขนมปังที่มีปริมาณน้ำตาลในสูตรน้อย เช่น ขนมปังแซนวิช ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังหัวกระโหลก เป็นต้น โดยส่วนใหญ่จะบรรจุ ในถุงสีขาวหรือสีแดง แล้วแต่ละบริษัทที่จัดจำหน่าย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
34	นางสาวดวงเดือน นรการผดุง	365/356 หมู่ 2 แขวง บางมด เขตทุ่งครุ กทม.	081-822-7578		✓	การทำฟรุตเค้ก ควรหมัก ผลไม้แห้งกับเหล้านาน เท่าไรหากนานหมักไว้อะ ทำให้เกิดผลเสียหรือ อย่างไร	ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ การที่ร้านทั่วไปหมักไว้นานมี 2 วัตถุประสงค์ คือ 1.ใช้เวลาว่างในช่วงวันเพื่อเตรียมและสะดวกต่อ การใช้ 2. ต้องการให้ผลไม้ดูดซึมเหล้าเข้าเนื้อให้เกิดกลิ่นรสชาติที่ดี หากไม่ได้หมักหรือช่วงเวลาหมักน้อยลักษณะของผลไม้ที่ได้จะและ เนื่องจากผลไม้ดูดซึมเหล้าได้เพียงนิดหน่อย อีกทั้งยังมีผลในเรื่องของ กลิ่นรสของผลไม้ที่ได้ด้วย
35	นางสาวสุพาพร ดวงแก้ว	126 แขวงบางมด เขต ทุ่งครุ กทม. 10140	081-580-4414		✓	ทำไมเค้กกล้วยหอมเวลา เย็นแล้วแข็งตัว	ผศ.ณนนต์ แดงสังวาลย์ เค้กกล้วยหอมเวลาเย็นแล้วแข็งตัวเพราะ เนื่องจากเค้กกล้วยหอมส่วนใหญ่เป็นเค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก ซึ่ง ปริมาณไขมันที่เติมลงไปนั้นไม่มากเท่าเค้กเนยสดจึงมีผลทำให้ เมื่อเค้กเย็นหรือเก็บไว้นาน ถึงมีลักษณะแข็งตัวหรือแห้ง
36	นางสาวเพ็ญภา แซ่ลี	95 หมู่ 7 แขวงท่าแร้ง	086-571-9265		✓	สารให้ความหวานควรใช้ ประเภทใดที่เหมาะสมกับการ ทำไอศกรีม	ผศ.นันทวัน ขมิโหม สารให้ความหวาน เป็นแหล่งของของแข็งใน ไอศกรีม โดยปกติไอศกรีมจะมีสารให้ความหวานผสมอยู่ในปริมาณ ประมาณ 13%-30% ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นสารให้ ความหวานจึงเป็นส่วนสำคัญที่ให้เนื้อในไอศกรีม หากต้องการให้ ไอศกรีมมีของแข็งทั้งหมดสูง (เพิ่มเนื้อ) สารให้ความหวานก็เป็น ทางเลือกของวัตถุดิบที่มีราคาถูกกว่าการเลือกเติมไขมันหรือธาตุ น้ำนมไม่รวมมันเนย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
37	นางอารมณ ศรีบุญ	4/262 หมู่ 16 ต.บาง เสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10540			✓	ขอสูตรน้ำจิ้มแหนมเนือง แบบต้นฉบับ	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ วัตถุดิบน้ำจิ้มแหนมเนือง 1. พริกชี้ฟ้า 2-3 เม็ด หรือ พริกชี้หนูแดงเพื่อความเผ็ด 2. น้ำส้มสายชู 2 ช้อนโต๊ะ 3. เต้าเจี้ยวดำ 2-3 ช้อนโต๊ะ ถ้างน้ำเอาแต่เม็ด 4. น้ำตาลปี๊ป 1 ช้อนโต๊ะ 5. น้ำมันมะขาม 1 ช้อนโต๊ะ 6. ถั่วลิสงบด ½ ถ้วยตวง 7. ข้าวเหนียว 3 ช้อนชา ข้าวเหนียวนี้สุกล้างน้ำเปล่า สะเด็ดพอน้ำหมาด 8. น้ำสะอาด 1 ถ้วย วิธีทำน้ำจิ้มแหนมเนือง 1. ตำพริกจนละเอียดคองไว้ใน น้ำส้มสายชูพักไว้ 2. ตำเต้าเจี้ยวดำและข้าวเหนียวจนละเอียด ต่อ ข้าวด้วยถั่วลิสงบดปี๊ป น้ำมันมะขาม และน้ำเปล่าเป็นอย่างสุดท้าย คน จนส่วนผสมเข้ากันดี 3. นำส่วนผสมที่ได้ไปเคี่ยวไฟอ่อนจนข้นเหนียว เวลาทาน นำพริกคองมาผสมหรือหยอดหน้าตามต้องการ
38	นางกาญจน์ วชิระปิตกุล	4/281 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10540			✓	ขอข้อมูลอัตราน้ำตาลใน การทำหมูฝอย	อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ อัตราน้ำตาล 400 กรัม ต่อเนื้อหมู 1 กิโลกรัม
39	นางสาวภาณี บุญสาย	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา			✓	การเก็บรักษา แป้งกล้วย ควรทำอย่างไร	ดร.วไลภรณ์ สุทธา การเก็บรักษา บรรจุในภาชนะบรรจุซึ่งป้องกัน อากาศ ความชื้น สัตว์กัดแทะ และแมลงต่าง ๆ เช่น ขวดแก้วกล่อง พลาสติก กระป๋อง ถุงพลาสติก ถุงอลูมิเนียม หรือถุงชนิดลามิเนต อาจบรรจุในระบบสุญญากาศ ซึ่งจะช่วยให้เก็บรักษานานยิ่งขึ้น เก็บ ไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
40	นางสมลักษณ์ เขาวนสินธุ์	5/100หมู่ 16 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10540			✓	ขนมเบื้องไทย	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ส่วนผสมแป้งขนมเบื้อง 1.แป้งข้าวเจ้า 1ถ้วย 2.แป้งข้าวเหนียว 1 ถ้วย (สูตรดั้งเดิมมักใช้ข้าวเหนียว บดละเอียด) 3.น้ำตาลปีบ 150 กรัม (หรืออาจไม่ใช้หากเพิ่มครีม น้ำตาลโรยหน้า 4.ไข่แดงจากไข่เป็ด 10 ฟอง 5.น้ำปูนใส 2 ถ้วย 6.น้ำกะทิ ½ ถ้วย ส่วนผสมครีมแต่งหน้า 1.ไข่ขาว 5 ฟอง 2. น้ำตาลทราย 300 กรัม 3.ครีมออฟทาร์ทาร์ (Cream of Tartar) 1 ถ้วย ส่วนผสมเครื่องแต่งหน้า 1.มะพร้าวฝอย 2.ฝอยทอง 3. ลูกพลับแห้ง 4.งาคั่ว วิธีทำขนมเบื้อง1.ให้ผสมแป้งข้าวเจ้ากับ แป้งข้าวเหนียวหรือข้าวเหนียวบดเข้าด้วยกันในภาชนะ พร้อมคลุก ผสมให้เข้ากันด้วยมือหรืออาจใช้การผสมกันแล้วค่อยร่อนผ่าน ตะแกรง 2.เติมน้ำปูนใส น้ำกะทิ น้ำตาลปีบ และไข่แดงลงผสม พร้อมกวนให้เข้ากันจนได้น้ำแป้งเหนียวก่อนทิ้งไว้สักพัก 10-15 นาที 3.ช่วงที่พักน้ำแป้งไว้ให้ทำการผสมครีมทาหน้าขนม โดยใช้ เครื่องปั่นตีผสมไข่ขาว น้ำตาล และครีมออฟทาร์ทาร์เข้าด้วยกัน จนได้เนื้อครีมพองฟูขึ้น 4.ตั้งกระทะเหล็ก โดยใช้ไฟอ่อนๆก่อน ตักน้ำแป้งเทลงบนแผ่นกระทะ และละเลงให้เป็นแผ่นวงกลม บางๆ 5.เทหยอดครีมแต่งหน้าลงบนแผ่นขนมเบื้องและปล่อยให้ทิ้ง ไว้ให้สุก 6.โรยหน้าด้วยเครื่องผสมตามต้องการก่อนใช้ที่แช่แผ่น ขนมจากด้านล่าง แล้วพลิกพับทับเป็นครึ่งวงกลมหรือเป็นรูป สามเหลี่ยมตามต้องการ 7.ตักแผ่นขนมเบื้องออกมาใส่ภาชนะรอ ให้อุ่นก่อนรับประทาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
41	นางปนัดดา อิดประโดน	2114/27 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10540			✓	เต้าหู้ยี้ถ้าไม่มีเจลาตินในส่วนผสมสามารถใช้ผงวุ้นได้หรือไม่	อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ สามารถทำได้ ความแตกต่างของเจลาติน กับผงวุ้น เจลาติน จะให้ความนุ่มนิ่มๆ สามารถละลายได้ในอุณหภูมิห้อง ผงวุ้น จะให้ความแข็งแรงกรอบแบบกั๊ดแล้วแตกเป็นก้อนเล็กๆ ไม่ละลายที่อุณหภูมิห้อง หากต้องการใส่ผงวุ้นเพียงอย่างเดียว ควรใส่ผงวุ้นให้หน้อยลงจากสูตรเพื่อให้เต้าหู้ยี้ยังคงความนุ่มไม่แข็งเกินไป
42	นายสมชาย เหล็กเพชร	2112/3 หมู่ 15 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10540			✓	ในส่วนผสมครีมชีสใส่ผิวมะนาวเพื่อเหตุใด	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ ในส่วนผสมครีมชีสใส่ผิวมะนาวเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม
43	นางพรทิพย์ ดอกไม้	2036/2 หมู่15 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10540			✓	ทำอะไรทำให้ผักมีสีเขียวมารับประทานอยู่เสมอ	ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม ขั้นตอนแรก ล้างผักให้สะอาด แยกผักออกเป็นส่วนของที่สุกยากเช่น ต้น ก้าน และส่วนของที่สุกง่ายเช่น ใบ ยอด ดอก ขั้นตอนที่2 ตั้งน้ำให้เดือด พยายามใส่น้ำให้น้อยที่สุด หรือพอให้ท่วมผักเมื่อใส่ลงไปต้มแล้ว (เพื่อถนอมคุณค่าทางอาหารของใบเขียว) ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ และน้ำมันอย่างละประมาณ 1 ช้อนชา (เกลือทำให้ผักมีรสชาติ น้ำมันทำให้ผักมีสีเขียว)ขั้นตอนที่3 เสร็จไฟแรง ใส่ผักลงไปต้ม โดยใส่ส่วนของที่สุกยากก่อน สักพักแล้วค่อยตามด้วยส่วนของที่สุกง่าย ขั้นตอนี่4 เมื่อผักสุกใบเปลี่ยนเป็นสีเขียวสม่ำเสมอ ให้ตักผักขึ้นแช่ในน้ำแข็งทันที คลุกเคล้าผักกับน้ำแข็งเบาๆเพื่อให้ผักคายความร้อน ไม่สุกต่อ ถ้าไม่แช่น้ำแข็งจะทำให้ผักนิ่ม ไม่กรอบรอบ และจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล หรือเขียวคล้ำไม่น่ากิน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
44	นางสาวบังอร สุ่มมาตย์	1012 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10540			✓	การลวกเส้นสปาเกตตี้ ทำไมต้องใส่น้ำมันขณะ ลวกเส้น	อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร การลวกเส้นสปาเกตตี้ที่ต้องใส่น้ำมัน เพื่อให้เส้นสปาเกตตี้ไม่เกาะกัน
45	นางเพลินพิศ ศักดิ์อึ้งสิงห์	103/32 หมู่15 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10540			✓	ผงวุ้นกับเจลาติน แตกต่างกันอย่างไร	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร 1.ผงวุ้น ทำมาจาก สาร่ายทะเล 2.เจลาติน ทำมาจาก ไขในกระดูกสัตว์
46	นายสุภรัตน์ เตชะหิรัญภาคย์	592 บงแคเหนือ บางแคเหนือ กทม. 10160	02-4544401		✓	แป้งสำหรับทำวุ้นเส้นคือ แป้งอะไร	ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม แป้งสำหรับทำวุ้นเส้นคือแป้งถั่วเขียว
47	นางทศมี มหวิบูลยกิจ		02-4651452		✓	ถ้าไม่มีขวดสำหรับทำ วุ้นแป้งครีมจะทำอย่างไร	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ วิธีทำ วุ้นแป้งครีมให้ขึ้นฟูโดยไม่ต้องใช้ขวด และอัดแก๊ส ส่วนผสม วุ้นแป้งครีม 1.ครีมสด 1 ถ้วยตวง 2.น้ำตาล ทราย ¼ ถ้วยตวง 3.วานิลา ½ ช้อนชา วิธีทำ นำโถผสมและ ตะกร้อตีนำไปแช่ในตู้เย็นก่อนเพื่อให้วุ้นแป้งฟู ใส่ครีมลงในโถผสมและ ตีด้วยความเร็วสูง หลังจากนั้นค่อยๆใส่น้ำตาลทรายลงไป แล้วตาม ด้วยวานิลา ตีจนเป็นครีมชั้น ซึ่งใช้เวลาไม่นาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
48	นางสาวจารุณีย์ อัมสำราญ	2หมู่ 13 ต.ท่าข้าม อ.ค่ายบางระจัน จ.สิงห์บุรี	085-4239940		✓	ทำอาหารสามารถใช้น้ำมันพืชแทนเนยสดได้หรือไม่	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ ใช้ได้ในปริมาณเท่ากัน ถ้าให้ดีขึ้นน้ำมันคาโนล่า ถ้าหาไม่ได้ให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง เรื่องรสชาติไม่ต่างกันเท่าไรแต่ไม่ได้สัมผัสความหอมของเนย
49	นายยงยุทธ สุขเกษม				✓	ครีมชีสแตกต่างจากเนยอย่างไรมีข้อสังเกตอย่างไร	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ เนย คือไขมันล้วน ๆ ที่ถูกแยกออกมาจากไขมันนมสด ส่วน ชีส คือผลิตภัณฑ์นม ซึ่งเปลี่ยนลักษณะไปเป็นของแข็งด้วยกระบวนการทางอุตสาหกรรมอาหาร โดยการเติมเชื้อจุลินทรีย์ลงไปนม ให้นมจับกันเป็นลิ่ม และแยกตัวเป็นชั้นของแข็งเรียกว่า “เคิร์ด” ซึ่งในส่วนนี้จะถูกนำมาทำเป็น ชีส และในชั้นของเหลวเรียกว่า “เวย์” ที่มีคุณค่าทางอาหารจะถูกนำไปเลี้ยงสัตว์ บางครั้งยังสามารถนำไปทำยาหรือเครื่องสำอางผิว
50	นายตราเกียรติ สติวและ	9981/3-4 ต.บางพราษ อ.เมือง จ.สิงห์บุรี	081-8154966		✓	การตีวิปครีมควรทำอย่างไร	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ วิปครีมผง เป็นวิปครีมอีกชนิดหนึ่งซึ่งมีลักษณะเป็นผง สามารถใช้แทนวิปครีมสดได้ในอัตราส่วน วิปครีมผง 125 กรัม น้ำเย็นจัด 150 กรัม โดยตีด้วยหัวตีตะกร้อความเร็วสูงสุด จนกระทั่งขึ้น ประมาณ 2 นาที วิปครีมชนิดผงจะมีอายุการเก็บนานกว่าชนิดสด ส่วนที่เหลือให้เก็บเข้าตู้เย็น เวลาจะใช้สามารถนำมาตีให้ฟูและเนียนใหม่ได้ สามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 5 - 6 เดือน โดยเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
51	นางสาวพรพิมล ฤาโอกาส	3/38 หมู่7 ต.ลาดสวาย อ.เมือง จ.ปทุมธานี			✓	โคชูจังคืออะไร	อาจารย์คันสนีย์ ทิมทอง โคชูจัง เป็นเสมือนน้ำพริกของไทยมีส่วนผสมคือ พริกสีแดงสด ถั่วเหลืองหมักเกลือ ซอสถั่วเหลืองและข้าวเหนียวหนึ่ง นำส่วนผสมทุกอย่างตำให้ละเอียดแล้วนำมาคลุกให้เขาเป็นเนื้อเดียวกันจะกลายเป็นสีแดงคล้ายซอสชัดเจน โคชูจังใช้รับประทานเป็นน้ำพริกกับข้าวสวย ดังเช่น น้ำพริกต่างๆของไทยหรือใช้ผสมในต้มซุบหรือผัดเพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารให้อร่อยมากยิ่งขึ้น
52	นางสาววิตรี คำสกุลวงศ์ชื่น	45/4 หมู่ 1 ต.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี			✓	การปักช่อดอกไม้ธนบัตร	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน วัสดุ-อุปกรณ์ 1.ธนบัตร (20 , 50 , 100 บาท) 2.เทปใส3. ลวดพันฟอราเทป (สีเขียว) เบอร์ 244. ฟอราเทปสีเขียว5.เข็มกลัด 6. ใบไม้ (ประดิษฐ์) 7. วัสดุตกแต่งชิ้นงาน เช่น ริบบิ้นผ้า ลูกปัด ดอกไม้ประดิษฐ์ เป็นต้น ขั้นตอนการประดิษฐ์ (กุหลาบดอกไม้ใหญ่)1.วางธนบัตรตามแนวนอน พับทบครึ่งและกรีดให้เป็นรอย2.จับจีบธนบัตรตรงรอยพับ กึ่งกลางธนบัตร และใช้ลวดมัดตรงกลางบิดลวดให้แน่น3.จับปลายด้านซ้ายและขวา ประคบ และดัดปลายกลีบให้งอโค้งออกทั้ง 4 ด้าน ทำขั้นตอนข้อที่ 1-3 จำนวน 5 กลีบ และนำมาประกอบเป็นดอก โดยสับหว่างกลีบดอกแต่ละกลีบ4. นำดอกที่ประกอบแล้วจัดตกแต่งเป็นช่อให้สวยงาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
53	นางศุภวรรณ ประครองพันธ์	59/217 หมู่ 2 ต.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี	089-8509791		✓	การทำขนมปุยฝ้าย	อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ <u>ส่วนผสม</u> 1.แป้งสาลีตราพัดโบก 4½ ถ้วย 2.น้ำตาลทราย 2½ ถ้วย 3.น้ำเปล่า 2 ถ้วย 4.เอสพี 1 ชต.5. ไข่ไก่ 2 ฟอง 6.ผงฟู 1 ชต.นม7.ชั้นหวาน ¼ ถ้วย 8.น้ำมันาว 1 ชช. 9.กลิ่นวานิลา1ชต. <u>วิธีทำ</u> 1.ร่อนแป้ง ผงฟู 1 ครั้ง ตวงน้ำ1 ถ้วย ตีกับ เอสพี 1 ชช. 2.ให้ชั้นเป็นหิมะตั้งแข็ง ค่อยๆใส่น้ำตาลทีละน้อยจนหมด ใส่ไข่ 2 ฟอง ใส่นมชั้นหวาน น้ำมันาว ตีต่อ 5 นาที ใส่แป้ง สลับกับน้ำที่เหลืออีก1ถ้วย 3.ตีให้เข้ากันจนเนื้อเนียนดี ใส่กลิ่นวานิลาทิ้งไว้ประมาณ10นาที 5.แบ่งแป้งใส่สีตามชอบ ใช้สีอ่อนๆ ตักใส่ พิมพ์ที่มีกระดาษรองให้เต็ม นึ่งในน้ำเดือดไฟปานกลางประมาณ 12 นาที (น้ำในรังถึงต้องใส่ ¾ ของรังถึง)
54	นางสาวเกษมณี โกมลวิภาค				✓	ขอข้อมูลการแยกเส้นใยกล้วยแบบสด	อาจารย์อัชชา หัตยานานนท์ ได้ให้คำแนะนำไว้ดังนี้ นำเส้นใยกล้วย ที่ผ่านการแยกเบื้องต้นด้วยเครื่องแยกเส้นใยแล้ว นำเส้นใยมาหาวโดยใช้หวีสางเส้นใยในขณะที่เส้นใยยังชื้นอยู่
55	นางสาวพนิดา พักเทศ	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	088-0113524		✓	ต้นทุนแป้งกล้วย กิโลกรัมละเท่าไร	ดร.วไลกรณ์ สุทธา ต้นทุนแป้งกล้วย กิโลกรัมละประมาณ 30-40 บาท (ขึ้นกับราคากล้วย)

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
56	นายศุภชัย ศรีบุญเรือง	99/35 ต.ลำลูกกา อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี			✓	การแต่งหน้าเค้ก ต้องใช้วัสดุ อุปกรณ์อะไร	รศ.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ อุปกรณ์ ที่จำเป็นในการแต่งหน้าเค้ก เช่น การบีบลวดลายหน้าเค้ก ใช้หัวบีบเบอร์ 2, 4, 17, 67 และ 104 แต่ละหัวบีบได้ลวดลายและขนาดต่างกัน สำหรับการปาดหน้าเค้กใช้ไฟหรือ สเปตุลา(เป็นอุปกรณ์สำหรับปาดหน้าเค้ก) วัสดุ อุปกรณ์อย่างอื่น ได้แก่ กรรไกรตัดกระดาษ แป้นหมุน กระดาษลอกลาย
57	นางสาวสุวลี มีนิล	99/1315 หมู่ 1 ต.ลำลูกกา อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี			✓	ขอวิธีการตกแต่งลวดลายบนกระเป๋ผ้า เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพได้	ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ สามารถใช้การปัก เช่น ปักลูกปัด การปะติดด้วยผ้า การเพ้นท์ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของกระเป๋ากลุ่มเป้าหมายที่นำไปจำหน่าย
58	นางดวงสมร ทองสอาด	75/39 หมู่ 2 ต.รังสิต อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี			✓	ขอสูตรการทำวุ้นมะพร้าวอ่อน	ได้แนะนำสูตรของ อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์ โดยมีส่วนผสม 1.วุ้นผง 2 ช้อนโต๊ะ 2.น้ำมะพร้าวอ่อน 3 ถ้วย 3.น้ำตาลทราย1 ½ –2 ถ้วย 4.เกลือ 2 ช้อนชา 5.หัวกะทิข้นๆ 4 ถ้วย 6.เนื้อมะพร้าวอ่อน 1 ถ้วย 7.ใบเตยตัดเป็นท่อน <u>วิธีทำ</u> 1.วุ้นผงผสมน้ำมะพร้าวอ่อน ใส่ใบเตย ตั้งไฟเคี่ยววุ้นละลาย 2.ใส่น้ำตาลทราย เกลือ เคี่ยว ต่อประมาณ 20 นาที 3.แล้วนำไปกรอง จากนั้นใส่กะทิ ตั้งไฟคนต่อไปเรื่อยๆอย่าให้แตกมัน พอเดือดใส่นื้อมะพร้าวอ่อน ยกลง นำไปเทใส่พิมพ์ทิ้งไว้ให้เย็น แคะออกจากพิมพ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
59	นางสาวยุพาพร ทองสอาด	191/6 หมู่ 2 ต.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี	085-0228048		✓	วิธีการเตรียมช็อคโกแลตสำเร็จรูป	รศ.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ได้แนะนำว่า ควรอุ่นในหม้อที่แห้งคนเป็นครั้งคราวให้ละลายอย่านำไปตั้งไฟโดยตรงจะทำให้ไหม้ได้อย่าให้มีน้ำหรือไอน้ำหยดลงไปจะทำให้ช็อคโกแลตไม่แข็ง
60	นายเกษมสุข พุ่มสังข์	1/90 หมู่18 ต.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี 12000			✓	กรรมวิธีการทำซูปหัวหอม	อาจารย์คันสนีย์ ทิมทอง ส่วนผสม1.น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ2. หอมใหญ่สับหยาบ 2 หัว3. น้ำตาลทรายแดง สำหรับปรุงรส 4.ต้นกระเทียมซอย 2 ต้น 5.น้ำสต็อกเนื้อ 3 ถ้วย 6.เกลือป่น สำหรับปรุงรส7.พริกไทยป่น สำหรับปรุงรส 8. ขนมหั้วฝรั่งเศสหั่นเป็นชิ้นหนา 4 แผ่น 9.พาร์มีซานชีสขูดฝอย สำหรับโรยหน้า10.พาสเลย์สับละเอียดสำหรับโรยหน้า วิธีทำ1. ใส่น้ำมันมะกอกลงในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟอ่อนพอร้อน ใส่หอมใหญ่ลงผัดจนสุกนุ่ม และใส หรือนานประมาณ 20 นาที จนเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ 2. ใส่น้ำตาลทรายแดงเล็กน้อย และต้นกระเทียมลงผัดประมาณ 10 นาที เติมน้ำสต็อก เคี่ยวด้วยไฟอ่อน นานประมาณ 30 นาที ปรุงรสด้วยเกลือป่น และพริกไทยป่น คนผสมให้เข้ากัน ตักซูปใส่ถ้วย เตรียมไว้ 3. วางขนมหั้วฝรั่งเศสลงบนซูปที่ตักเตรียมไว้ โรยพาร์มีซานชีส และพาสเลย์สับ จากนั้นนำเข้าเตาอบ ใช้ไฟบน อบนานประมาณ 8-10 นาที หรือจนชีสละลาย ยกออกจากเตาพร้อมรับประทาน
61	นางสาวกิริวรรณ กันพยุง	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	086-9779984		✓	วิธีการเลือกมะขามเปียกในการทำน้ำพริกควรเลือกอย่างไร	ผศ.วรรณภา หวังนิพนานโต วิธีการเลือกมะขามเปียกในการทำน้ำพริกควรเลือกมะขามอ่อน อย่าให้แก่เกินไปเพราะจะไม่เปรี้ยว

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
62	นางศินีนาถ ราชไทย	99/695 ต.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี 12000			✓	ขอวิธีการทำหมุย	อาจารย์บุษยามาลี ถนนวนทิพย์ <u>ส่วนผสม</u> 1.เนื้อหมู (สะโพกไม่ติดมัน) 2.มันแข็ง 280 กรัม 3.น้ำแข็ง 280 กรัม 4.น้ำตาล 12 กรัม 5.เกลือป่น 37 กรัม 6.พริกไทยป่น 28 กรัม 7.กระเทียม แกะเปลือกบดละเอียด 40 กรัม 8.ฟอสเฟต 4.5 กรัม <u>วิธีทำ</u> 1.ล้างเนื้อหมูให้สะอาด ห้างให้สะเด็ดน้ำ บดละเอียด นำไปแช่เย็นที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 2.นำเนื้อหมูปด เกลือและน้ำแข็งใส่ลงในเครื่องบดผสมบดผสม 1.30 นาที 3.เติมพริกไทยป่น กระเทียมบด และฟอสเฟต บดกับน้ำแข็งที่เหลืออีกใช้เวลาประมาณ1.30 นาที จนเนื้อผสมเข้ากันดี ตักใส่ พิมพ์รูปทรงกระบอก ต้มลงในน้ำเดือด ประมาณ 20 นาที ตักขึ้นและล่อเย็นด้วยน้ำแข็งทันที เมื่อหมุยเย็นพอจับได้ให้นำออกจากพิมพ์
63	นางจุฑารัตน์ มีสมบัติ				✓	นั่งก๊วยซ้ายแล้วแบ่งติด ลึงถึงควรทำอย่างไร	อาจารย์สุดจิตร วรรณโชติ ก่อนการนำไปนั่งควรทาน้ำมันประมาณ 3 นาทีจึงนำไปนั่ง
64	นางสุพัฒตรา วงษ์สะอาด				✓	เทคนิคการทอดขนมกะหรี่ปั๊พไม่ให้ใสทะลักและสุกเหลืองเท่ากันเวลาทอด	อาจารย์ฉวีวรรณ แจ่มกิจ ควรคลึงแบ่งที่จะใช้ในการห่อให้พอดีกับไส้ไม่ใ้ใส่มากกว่าตัวแบ่งที่จะใช้แบ่งและไส้ให้เท่ากันเพื่อให้ได้ขนาดที่พอดีและตัวขนมจะได้เท่ากันและเวลาทอดควรให้น้ำมันเดือดแล้วปิดแก๊สใส่น้ำมันลงไปแล้วค่อยเปิดแก๊สใหม่เพื่อจะให้สุกเหลืองพร้อมกัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
65	นางอมรรัตน์ ทรงศรี				✓	ขอสูตรการทำน้ำสลัดแบบน้ำข้น	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้ขั้นตอนการทำดังนี้ <u>ส่วนผสม</u> ดังนี้ 1.ไข่ไก่ 1 ฟอง 2.เกลือป่น 1 ช้อนชา 3.พริกไทยป่น ½ ช้อนชา 4. น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วย 5.น้ำมันพืช 1 ถ้วยตวง 6.น้ำส้ม หรือน้ำมะนาว 6 ช้อนโต๊ะ 7.มีสตาร์ชชนิดครีม 2 ช้อนชา <u>วิธีทำ</u> 1. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นน้ำผลไม้ ยกเว้น น้ำมันพืช ปั่นประมาณ 2-3 นาที พอส่วนผสมเข้ากัน 2. เปิดฝาด้านบนของเครื่องเปิดค่อยๆ ใส่น้ำมันพืชลงในส่วนผสมจนหมดให้เครื่องทำงานต่อไป 1-2 นาที ปิดเครื่อง เทส่วนผสมใส่ภาชนะ ควรเก็บน้ำสลัดเข้าตู้เย็น
66	นางสาวเรวดี ดอกพุ่มซ้อน	601/323 หมู่7 ต.คูคต อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี 12000			✓	วิธีการทำน้ำรังนก	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ <u>ส่วนผสม</u> น้ำรังนก อุปกรณ์ 1.เศษรังนกแห้งสามารถหาซื้อได้ตามร้านค้าในตลาดทั่วไปในกรุงเทพฯ แหล่งการค้าใหญ่ อยู่ที่เยาวราช มีราคาตั้งแต่ 500-10,000 บาทแล้วแต่เกรด 2. น้ำเปล่า 5 ลิตร 3.น้ำตาลกรวด 500 กรัม 4.ใบเตย 5-7 ใบ 5. ขวดขวดพลาสติกเล็กๆ ขายเป็นร้านขายบรรจุก้นท์ ขายเป็นแพ็คเกจละ 100 ขวด 6.กรวยพลาสติกเพื่อความสะดวกในการบรรจุขวด 7.ฉลากสั่งพิมพ์ต้นทุนครั้งนี้ไม่ควรเกิน0.25 บาท ต่อขวด <u>วิธีทำ</u> 1.นำรังนกแห้งมาแช่น้ำประมาณ 1ชั่วโมง แยกเศษ สิ่งสกปรก ออก แล้วนำรังนก ที่ได้ไปต้มให้เดือดประมาณ 15 นาที แล้วนำไป เสร็ด น้ำพักไว้ 2.เตรียมน้ำเชื่อม ต้ม น้ำ+น้ำตาลกรวด น้ำ 5 ลิตร ต่อน้ำตาลกรวดประมาณ ครึ่งกิโล 3. เมื่อได้รังนก และน้ำที่ต้มแล้ว รอสักพัก ให้น้ำเย็น บรรจุขวด4. ใส่รังนกเข้าไปในขวด แล้วใส่น้ำเชื่อม ปิดฝา เป็นอันเสร็จขั้นตอน5. น้ำรังนก ที่ได้ไปแช่ไว้ในตู้เย็น เพื่อรอส่งร้าน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ	
				(ใส่เครื่องหมาย✓)				
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา			
67	นางสาวกชนน ทองแท้	33/173 ซ.ไวกิ้ง เฮ้าส์ ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12000			✓	ขอสูตรการทำฮ้อยจ๊อเพื่อสุขภาพ	อ.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ แนะนำสูตรฮ้อยจ๊อข้าวโพด เพื่อสุขภาพ ดังนี้ <u>ส่วนผสม</u> 1.ถั่วเขียวนึ่งสุก 1 ถ้วย 2.ข้าวโพดต้มสุก 1 ถ้วย 3.เห็ดหูหนูดำ 1 ถ้วย 4.แครอทหั่นละเอียด ¼ ถ้วย 5.ฟองเต้าหู้ 2 แผ่น 6.พริกไทยเม็ด 1 ช้อนชา 7.เกลือ 1/3 ช้อนชา 8.ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ 9.น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ 10.น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ 11.วุ้นเส้น ½ ถ้วย 12.น้ำมันสำหรับทอด 500 กรัม <u>วิธีทำ</u> 1.แช่ถั่วเขียวในน้ำ 3-4 ชั่วโมง 2.นึ่งถั่วเขียวที่แช่น้ำแล้วกับข้าวโพดให้สุก20นาที 3.โขลกถั่วเขียวที่นึ่งแล้วและข้าวโพดสุกให้ละเอียด 4.หั่นเห็ดหูหนูดำ แครอทให้เป็นชิ้นเล็ก 5.นำถั่วเขียวใส่ในชามผสมกับใส่เห็ดหอม เห็ดหูหนูดำ แครอท วุ้นเส้นผสมให้เข้ากัน ใส่พริกไทยโขลกละเอียด เกลือ ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน 6.พรมน้ำลงบนฟองเต้าหู้ให้นิ่มแล้วนำมาผึ่งเพื่อไล่ไอน้ำบนแผ่นฟองเต้าหู้ม้วนเป็นเส้นกลมยาวๆ ผูกเชือกมัดเป็นข้อกลมๆ นำไปนึ่งประมาณ 10 นาที ทอดให้เหลืองประมาณ 3 นาที	
68	นางสุภาณี จ่างโสมนัส	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	087-673-6568			✓	ถ้าต้องการให้น้ำพริกไก่อกรอบเก็บไว้ได้นานควรทำอย่างไร	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ ถ้าต้องการให้น้ำพริกเก็บได้นานควรนำน้ำพริกไปอบตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 C° นาน 20 - 30 นาที

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ	
				(ใส่เครื่องหมาย✓)				
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา			
69	นางวันเพ็ญ วิชาปสมภ	71/2 หมู่5 ต. บ่อพลับ อ.เมือง จ.นครปฐม			✓	ขอสูตรการทำน้ำจิ้ม สุกี้ยากี้	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ให้สูตรไว้ดังนี้ ส่วนผสม1.น้ำกระเทียมดอง ¼ ถ้วย 2.น้ำมะนาว3ช้อนโต๊ะ3.เต้าหู้ยี้2ก้อน4.งาขาวคั่ว 100 กรัม 5.พริกชี้หูแดง3-4ช้อนโต๊ะน้ำมันพืช ¼ถ้วย6.ใบผักชีหั่นฝอย¼ ถ้วย 7.เนื้อกระเทียมดอง 5-6 หัว 8.รากผักชีหั่นฝอย 3ช้อนโต๊ะ 9.น้ำตาลทราย 5-7 ช้อนโต๊ะ 10.เกลือป่น 1 ช้อนชา 11.ซอสศรีราชา11ช้อนโต๊ะวิธีทำ 1.โขลกรากผักชี เนื้อกระเทียมดองให้ละเอียด ตัดขึ้น โขลกเต้าหู้ยี้ให้ละเอียด ผสมเครื่องที่โขลกแล้ว นำข้อ 1 และข้อ2 โขลกรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน ผสมเครื่องที่โขลก น้ำกระเทียมดองน้ำมะนาว ซอสศรีราชา น้ำตาลทราย เกลือเข้าด้วยกัน นำขึ้นตั้งไฟ ใส่ น้ำมันหอยพอร้อน ใส่เครื่องปรุงที่ผสมไว้ลงผัดให้สุก ชิมรสพอเค็ม โรยด้วยงาขาวคั่วขึ้นทิ้งไว้ให้เย็นสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ เวลารับประทานใส่พริกชี้หูสดและผักชีหั่นฝอย	
70	นางสาวมาริสา บุญสุวรรณ	648 ถ.ทหารบก ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม			✓	ถ้าต้องการให้ดอกไม้บาน ช้าควรทำอย่างไร	อาจารย์รุ่งฤทัย ราพิงจิต ถ้าต้องการให้ดอกไม้บานช้าควร แช่ดอกไม้ด้วยน้ำธรรมดาและมีปริมาณน้อยและถ้าต้องการให้บานสมบูรณ์และมีก้านที่แข็งแรงมาก ๆ ควรแช่น้ำอุ่นที่ผสมอาหารดอกไม้ในปริมาณ 0.5ช้อนชาต่อน้ำ 5 ลิตร	
71	นางสาวเกสร ลำเจียก	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี	02-2231692			✓	วัตถุดิบเสียที่นิยมใช้ใน อาหารคืออะไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง วัตถุดิบเสียที่นิยมใช้ในอาหาร 1.เบนโซเอท 2.ซอเบท 3.โปรปิโอเมท ปริมาณที่อนุญาตใช้ได้ตามกฎหมายคือ 0.1%

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
72	นางขวัญเมือง แซ่มั่นคง	648 ถ.ทหารบก ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม			✓	การทำวันสายรังไม่ให้สี ของแต่ละชั้นติดกันควรทำ อย่างไร	อาจารย์กลมพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ ได้ให้คำแนะนำดังนี้ ก่อนที่จะตก หยอดวันแต่ละชั้นควรที่จะรอให้วันตึงก่อนจึงหยอดทับชั้นต่อไปได้
73	นางดวงหทัย อ่อนน่วม	94 กรมการสัตว์ ทหารบก อ.เมือง จ.นครปฐม			✓	ขอสูตรการทำ ไก่ทอดเทอริยากิ	อาจารย์เปรมระพี อูยามวิริทธิ์ญ ไก่ทอดเทอริยากิ ส่วนผสม1.น้ำซอส เทรียกิ1ถ้วย2.เนื้อสะโพกหรืออกไก่3ชิ้นวิธีทำ1.นำไก่ไปย่างใน กระทะ ขณะ ย่างนำซอสมาพรมไก่ ทำเช่นนี้ทั้ง 2 ด้าน จนซอสซึม เข้าไปในเนื้อไก่2.นำซอสเติมในกระทะไก่ทีละนิด เพื่อให้ไก่ซอสซึม เข้าเนื้อไก่3.นำไก่ออกจากกระทะจากนั้น นำซอสที่เหลือใส่ในกระทะ ทำให้ข้น เพื่อเป็นน้ำซอสราดหน้าส่วนผสมซอส1.ซีอิ๊วถั่วเหลืองญี่ปุ่น 200กรัม2.ไวน์ขาว60กรัม3.น้ำเปล่า125กรัม4.น้ำตาลทราย125กรัม 5.กระเทียมกลีบใหญ่บุบ20กรัม6.พริกไทยเม็ดบุบ¼ช้อนชา7.ซิงแก่ ทุบแตก20กรัม8.หอมหัวใหญ่(ผ่าครึ่ง)1หัว9.มะเขือเทศ(ผ่าครึ่ง)1ลูก 10.ปิกไก่อ่างหรือซ้อไก่อ่าง100กรัม11.แป้งข้าวโพด2ช้อนโต๊ะวิธีทำ1. นำหอมหัวใหญ่มะเขือเทศ ปิกไก่หรือซ้อไก่ซิงแก่พริกไทยแล กระเทียม อย่างให้สุกพอเกรียมเล็กน้อย 2.นำของย่างทั้งหมดใส่ใน น้ำ สะอาด, น้ำตาลทราย , ไวน์ขาว และซีอิ๊วถั่วเหลืองญี่ปุ่น ใส่หม้อตั้ง ไฟจนจนน้ำตาลละลายแล้วเร่งไฟให้เดือด3. พอเดือดแล้วให้หรีไฟ อ่อนๆ ช้อนฟองดำ ๆ ออก เคี่ยวต่อประมาณ 25 - 30 นาที หรือจน รสชาติเข้ากันดี ปิดไฟกรองเครื่องต่าง ๆ ออก ก็จะได้ซอสเทรียกิ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
74	นางจิราภรณ์ จิงมานญาติ	94 กรมการสัตว์ ทหารบก อ.เมือง จ.นครปฐม			✓	ขอคำแนะนำการจัด ดอกไม้รูปทรงต่างๆ	อ.อนุสรณ์ ใจทน แนะนำการจัดดอกไม้ เช่น การจัดแจกัน ทรงสูง การจัดแจกันทรงเตี้ย การจัดดอกไม้บนโต๊ะอาหาร การจัดรูปทรง ball การจัดดอกไม้บนเชิงเทียน การจัด กระเช้าแบบต่างๆ
75	นางสาวศิริลักษณ์ สังขวร	94/6 กรมการ สัตว์ทหารบก อ.เมือง จ.นครปฐม			✓	ทำโปรตีนเกษตรผัดพริก แกงแล้วไม่กรอบสาเหตุ เกิดจากอะไร	อาจารย์สุดจิตร วรรณโชติ โปรตีนเกษตรที่นำมาผัดพริกแกง ต้องนำไปทอดกรอบก่อนจะนำมาคลุกกับพริกแกงจึงจะได้ โปรตีนเกษตรที่กรอบอร่อย
76	นางสาวศุภาพิชญ์ เพ็ชรน้อย	94/157 หมู่3 ต.ธรรมศาลา อ.เมือง จ.นครปฐม			✓	โปรตีนเกษตรผัดพริกแกง	อาจารย์สุดจิตร วรรณโชติ <u>ส่วนผสม</u> 1.โปรตีนเกษตรชิ้นเล็ก 2 ถ้วย 2.พริกแกงแดง ½ ถ้วยตวง 3.น้ำมันสำหรับผัด 2 ช้อน โต๊ะ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ 4.น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ 5.ใบ มะกรูดหั่นฝอย 1-2 ใบ 6.พริกชี้ฟ้า เขียว แดง อย่างละ 1 เม็ด 7.(หั่นฝอยสำหรับโรยหน้า) 8.น้ำเปล่า ¼ ถ้วยตวง <u>วิธีทำ</u> 1.แช่โปรตีนเกษตรในน้ำเย็นจนนิ่ม ลวกน้ำร้อนแล้วนำไป ทอดในน้ำมันร้อนให้กรอบเหลืองตักขึ้น พักไว้ 2.ผัดพริกแกง กับน้ำมันให้หอม ค่อยๆเติมน้ำสะอาดลงไป ปรงรสด้วย น้ำปลาน้ำตาล แล้วจึงใส่โปรตีนเกษตรลงผัดให้เข้ากัน ตักขึ้น โรยใบมะกรูด พริกหั่นฝอย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
77	นางญาณินี ประภัสสรี	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน เกษตรจรูณศรี 106 หมู่ 8 ต.วัดเพลง อ.วัดเพลง จ.ราชบุรี	085-2535469		✓	การทำน้ำมันมะพร้าว ผสมสมุนไพร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ น้ำมันมะพร้าวสมุนไพร ส่วนผสม1. หัวกะทิ 2 กิโลกรัม 2.โพล (ปอกผิวเปลือก) 100 กรัม 3. ขมิ้น (ปอกผิวเปลือก) 100 กรัม <u>วิธีทำ</u> หั่นขมิ้นและโพลเป็น ชิ้นเล็กๆ จากนั้นนำหัวกะทิ ขมิ้น โพล ใส่โถปั่นหรือตำให้ ละเอียด เทใส่กระทะที่ตั้งไฟให้ร้อนพอประมาณ เคี้ยวไฟ อ่อนๆ ใช้ตะหลิวคนไม่ให้ติดกันกระทะเป็นระยะๆ และช่วย ไม่ให้กระเด็น ปริมาณส่วนผสมจะงวดลงเรื่อยและมีน้ำมัน ลอย เคี้ยวจนมีกลิ่นหอมของกะทิ ขมิ้น และโพล เบาๆ จนมี กลิ่นหอมแรง สีเขียวมรกตประมาณ จึงปิดไฟ แล้วเททั้งหมด กรองในผ้าขาวบางพับ 2-4 ชั้น ใช้ทัพพีกดให้น้ำมันลงใน ภาชนะได้ตะแกรงหรือกระชอนที่วางผ้าขาวบางไว้ หรือพอ เย็นสักนิดก็บีบปิดให้น้ำมันออกมาที่สุดน้ำมันมะพร้าวโพล ที่ได้ ใช้ ทำอาหาร น้ำมันนวดบำรุงผิว ผสมในครีมโลชั่น ทำ ยาหม่อง ฯ ได้น้ำมันที่ได้ นำมานวดคลายปวดเมื่อย กล้ามเนื้อ บำรุงเส้นเอ็นฯเราก็นำสมุนไพรที่ดีต่อเส้นเอ็น, กระดูก,กล้ามเนื้อ,ผิวฯมาผสมได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
78	นายปัญญา ตันตระกูล	วิสาหกิจชุมชนรัก ชุมชนเพาะเลี้ยง เห็ด62/1 หมู่ 6 ต.บางป่า อ.เมือง จ.ราชบุรี	081-1952495		✓	ทำเห็ดนางฟ้าให้มีความ กรอบต้องทำอะไร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ <u>วิธีทำ</u> นำเห็ดผ่าแบ่งครึ่งเห็ดฟางบานตาม ความยาว ต้มในน้ำปรุงรสเป็นเวลา 5, 10 และ15 นาที และผ่าตาม ความยาวอีกครั้งก่อนนำไปทอดแบบน้ำมันท่วมที่อุณหภูมิ 160, 170 และ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที อบที่อุณหภูมิ 50 องศา เซลเซียส จนมีความชื้นร้อยละ 5-6 ก็จะได้เห็ดนางฟ้าที่มีความมก กรอบคงทนและนานมากขึ้น
79	นางญาณีนี้ ประภัสสิริ	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน เกษตรจรูณศรี 106 หมู่ 8 ต.วัดเพลง อ.วัดเพลง จ.ราชบุรี	085-2535469		✓	ประโยชน์ของกล้วยน้ำว้า เพื่อเป็นความรู้ให้กับกลุ่ม สมาชิก	ดร.วไลภรณ์ สุทธา ประโยชน์ของกล้วยน้ำว้า กล้วยดิบมีสาร Tannin, Pectin ซึ่งมีฤทธิ์ฝาดสมานรักษาอาการท้องเดินมีสาร Sarotomin,Norpine-Phrine, Depamin,Sitoin Doside.I,IV ซึ่ง สามารถป้องกันการเกิดแผลในกระเพาะอาหารช่วยให้แผลปิดสนิท กล้วยสุกมีสารEssential Oil และOrganic Acid ให้แคลเซียมสูงที่สุด ด้วย นอกจากนั้น ยังมีวิตามินบี 1บี 2 ซี และไนอะซิน (บี 6) ที่ช่วยกระตุ้นระบบภูมิ ต้านทาน มีกากใยอาหารทำให้ขับถ่ายได้ง่ายการรับประทานกล้วยให้ ดีที่สุดควรรับประทานในตอนเช้าจะช่วยให้ระบบต่างๆ ในร่างกาย ทำงานได้ดี หากรับประทานกล้วยได้ทุกวัน วันละ 2 ผล ร่างกายจะ แข็งแรงห่างไกลความเจ็บป่วย
80	นางสาวอมรรัตร์ โสมิรินาถ	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี	081-9873164		✓	น้ำพริกชนิดแห้งทำ อย่างไรให้มีอายุการเก็บ มากขึ้น	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ การทำน้ำพริกนั้นส่วนผสมที่ใช้จะต้องทำให้ มีความชื้นน้อยที่สุด แล้วน้ำพริกที่ทำจะสามารถยืดอายุการเก็บได้ นานขึ้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
81	นางสาวญาณิณี ประภัสสรี	วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน เกษตรจรูณศรี 106 หมู่ 8 ต.วัดเพลง อ.วัดเพลง จ.ราชบุรี	085-2535469		✓	ความรู้เรื่องการทำแป้งกล้วย	ดร.วไลภรณ์ สุทธธา การสังเกตว่ากล้วยมีความสุกร้อยละ 70-80 นั้น คือ1) เหลี่ยมของผลกล้วย กล้วยที่มีความสุกประมาณ 70-80 % นั้นเป็นกล้วยที่ยังสุกไม่เต็มที่ ผลกล้วยยังมีเหลี่ยม แต่การดูเหลี่ยมนี่ใช้ได้เฉพาะกล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ เท่านั้น2) สีผิวของผลและอายุเป็นเกณฑ์ กล้วยบางชนิด เช่น กล้วยหักมุก กล้วยกล้วย สังเกตความสุกจากเหลี่ยมไม่ได้ เพราะกล้วยเหล่านี้ถึงแม้สุกเต็มที่แล้ว ผลกล้วยก็ยังมีเหลี่ยมชัดเจน จึงต้องดูที่สีผิวของผลกล้วยและอายุเป็นเกณฑ์ โดยนับจำนวนวันตั้งแต่กล้วยแทงช่อดอกหรือแทงปลีออกมา จนถึงวันที่เก็บเกี่ยวมาทำเป็นวัตถุดิบ ซึ่งจะแตกต่างกันไป เช่น กล้วยน้ำว้า และกล้วยหักมุกมีอายุ 14-16 สัปดาห์ กล้วยหอม 13-15 สัปดาห์ กล้วยไข่ 6-8 สัปดาห์ การเกิดสีน้ำตาลในแป้งกล้วยเกิดจากปฏิกิริยาการเติมออกซิเจนของสารจำพวก ฟีนอล หรือ โพลีฟีนอล โดยมีเอนไซม์ ฟีนอลออกซิเดส ฟีนอลเลส โพลีฟีนอลออกซิเดส และโพลีฟีนอลเลส เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา เมื่อปอก เปลือกหรือหั่นกล้วยทิ้งไว้สักครู่จะเกิดสีน้ำตาลหรือสีคล้ำขึ้น ซึ่งสามารถป้องกันการเกิดสีน้ำตาลหรือสีคล้ำได้ หลายวิธี เช่น การป้องกันไม่ให้สัมผัสกับอากาศ ใช้สารเคมีทำลายเอนไซม์ ปรับค่าความเป็นกรดต่าง (pH) ให้ เป็นกรด เป็นต้น ซึ่งในกระบวนการผลิตแป้งกล้วยเลือกใช้สารเคมี เพราะเป็นวิธีการที่สะดวก ราคาถูก และไม่มีผลต่อคุณภาพของแป้งกล้วยสารเคมีที่ใช้เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาลในแป้งกล้วย คือสารละลาย โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ หรือสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 แป้งกล้วยที่ผลิตโดยกรรมวิธีอบแห้ง หรือ ตากแดดจนแห้งที่อุณหภูมิ 55-60°C องศาเซลเซียส แป้งที่ได้สีจะไม่ขาวเหมือน แป้งจากธัญพืชประเภทหัว เนื่องจากไม่ได้ผ่านกระบวนการฟอกสี เมื่อนำไปเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ขนมอบ หรือขนมไทย ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จะมีสีค่อนข้างคล้ำ ซึ่งผู้บริโภคจะพึงพอใจมากกว่าใช้แป้งกล้วยที่ผ่านกระบวนการฟอกสี ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มีลักษณะทางกายภาพดี จัดเป็นอาหารสุขภาพ นอกจากนี้ แป้งกล้วยดิบมีคุณสมบัติ ช่วยยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร ได้นานกว่าใช้แป้งสาลีหรือแป้งข้าวเจ้าอย่างเดียว เนื่องจากแป้งกล้วยดิบมีฤทธิ์ต้านเชื้อราและแบคทีเรีย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
82	นางบุญธาดา สุขผล	ศูนย์ส่งเสริมอาชีพสตรีโอท็อป 4 ดาว 311 หมู่ 4 ต.ดอนคลัง อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี			✓	การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแปรรูปไม่ให้ขึ้นรา	ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตร วิธีการเก็บรักษาอาหารแห้ง จะเก็บให้ได้นาน และปลอดภัยต้องหลีกเลี่ยงความชื้นเพราะจะทำให้อาหารเสื่อมคุณภาพและอาจมีเชื้อจุลินทรีย์มารุกรานได้ โดยเฉพาะเชื้อราเพราะราต้องการน้ำน้อยกว่าแบคทีเรียและยีสต์ในการดำรงชีวิตจึงเจออาหารแห้งส่วนใหญ่ราขึ้นมากกว่าสาเหตุอื่น วิธีลดและป้องกันปัจจัยดังกล่าวข้างต้น คือ การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี เพื่อลดปริมาณจุลินทรีย์ที่ติดมากับวัตถุดิบผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนในระหว่างกระบวนการแปรรูปและอบแห้ง ทำให้จุลินทรีย์บางส่วนถูกทำลายปริมาณความชื้นลดลง และเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ที่สภาวะสุญญากาศทำให้จุลินทรีย์ที่ต้องการออกซิเจนและเราไม่สามารถเจริญเติบโต แต่ไม่สามารถทำลายสปอร์ของจุลินทรีย์ได้จึงเป็นการช่วยยืดอายุของผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้เก็บรักษาได้นานขึ้น ผลิตภัณฑ์น้ำพริกที่ได้มีรสชาติดี และได้คุณภาพตามมาตรฐาน
83	นางมาลัย วัฒนวรรณ	บ้านหนองไผ่ 28 หมู่ 8 บ้านหนองไผ่ ต.ปากช่อง อ.จอมบึง จ.ราชบุรี			✓	การปรับแต่งและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตะกร้าสานให้มีความน่าสนใจ และเพิ่มมูลค่าสินค้า	อาจารย์รุ่งฤทัย ร้าพึงจิต ต้องออกแบบลายที่ง่ายและทันสมัย ออกแบบเป็นลายกราฟิก ลายสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม หรือลายซ้ำกัน แล้วนำมาต่อลายให้ดูทันสมัยมากขึ้น ง่ายต่อการผลิต พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ใช้ได้ตั้งแต่วัยรุ่นจนถึงผู้ใหญ่ เช่น ทำเป็นกระเป๋า ทรงคลัทช์ เคสไอแพด ไอโฟน ทำเฟอร์นิเจอร์อย่างโต๊ะ เก้าอี้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
84	นายสาโรจ ทองหุ้ม	ศูนย์เรียนรู้อยู่เย็น เป็นสุขหมู่ 3 บ้าน วังตะเคียน ต.เบิกไพร อ.จอมบึง จ.ราชบุรี			✓	การยัดอายุกล้วยหอม	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร การยัดอายุกล้วยหอม วิธีที่ 1.ที่บ้านของฉันทใช้ ประจำก็คือ นำหม้อใหญ่ขนาดพอที่กล้วยจะจุ่มลงไปได้ ใส่น้ำต้มจน เดือด จากนั้นนำเชือกคล้องกล้วยไว้ พอน้ำเดือด เอากล้วยจุ่มลงใน น้ำเดือด แล้วยกขึ้นอย่างรวดเร็ว (ลวก) อย่าจุ่มนานเพราะจะทำให้ เปลือกกล้วยดำไม่สวย วิธีนี้จะทำให้เซลล์เปลือกกล้วย หยุดชะงักการ เจริญเติบโต คล้ายกับเราเคลือบฟิล์มไว้ สารเอทิลีนก็จะหยุดหลัง ทำ ให้ยัดอายุกล้วยไปได้ประมาณ 10 วัน วิธีที่ 2.เห็นพวกขายส่งเค้าเอา ปูนพลาสติกอร์แซในน้ำสารละลายต่างทับทิม แล้วใส่กล่องปิดผนึก ยัดอายุได้ประมาณ 10 วัน สาเหตุที่ ทำให้กล้วยสุกช้าลงเพราะจาก ปฏิกิริยาของโพแทสเซียมเปอร์แมงกาเนต (ต่างทับทิม) และเอทิลีน ต่างทับทิม(potassium permanganate:KMnO4) สามารถทำ ปฏิกิริยาทางเคมีกับเอทิลีนทำให้เกิดเป็นสารใหม่คือ แมงกานีสได ออกไซด์ (manganese dioxide)ซึ่งมีสีน้ำตาล และเอทิลีนไกลคอล (ethylene glycol) ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนกลับไปเป็นเอทิลีน
85	นางพรทิพย์ อภิภัทรชัย	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้า ปล้อง จ.เพชรบุรี	081-8547965		✓	ปริมาณคลอรีนที่ใช้ในการ แช่จานเพื่อล้างจานทำ ความสะอาดควรใช้ ปริมาณเท่าไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง การใช้คลอรีน 1 ช้อนชา ต่อน้ำสะอาด 18 ลิตรอย่างน้อย 2 นาที

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
86	นางสาวอมรพิมล พิทักษ์	ศูนย์เรียนรู้อยู่เย็น เป็นสุขหมู่ 3 บ้านวัง ตะเคียน ต.เบิกไพร อ.จอมบึง จ.ราชบุรี	063-2658323		✓	การควบคุมมาตรฐาน ความหวานของน้ำตาล อ้อยใช้ผลิตน้ำตาล	ดร. น้อมจิตต์ สุธิบุตร ผลผลิตน้ำตาลต่อตันอ้อยเท่ากับ 99.46 กิโลกรัม สกัดความหวานจากอ้อยได้ร้อยละ 94.28 ความบริสุทธิ์ กากน้ำตาลสุดท้ายร้อยละ 31.44 คุณภาพน้ำตาลทรายดิบโดยเฉลี่ย ค่าสีเท่ากับ 3,129 ICUMSA ค่าโพลร้อยละ 97.77 และความชื้นร้อย ละ 0.41 เมื่อได้จัดทำคู่มือคุณภาพซึ่งประกอบไปด้วยนโยบาย คุณภาพ โครงสร้างการบริหารงาน หน้าที่ความรับผิดชอบของ พนักงาน รายละเอียดคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ แผนภูมิการผลิต วิธีการปฏิบัติงาน ระบุจุดวิกฤตในการควบคุมคุณภาพ กำหนด ขอบเขตการยอมรับ กำหนดวิธีการแก้ไขและจัดทำระบบบันทึก ข้อมูลการควบคุมคุณภาพ และได้นำมาใช้ในปลายฤดูกาลผลิต โดย ใช้การตรวจสอบโดยแผนภูมิ X bar-R พบว่าสามารถปฏิบัติการได้ดี ขึ้น ตัวอย่างการตรวจสอบค่า pH ของน้ำอ้อยพักใส่พบว่า ค่า LCLx เพิ่มขึ้นเข้าใกล้ค่ามาตรฐานประมาณ 0.1 หน่วย
87	นางจันทร์เพ็ญ อร่ามศิริรุจิเวทย์	วิสาหกิจชุมชนเห็ด ผักหลากชนิดปลอด สารพิษสู่ชีวิต พอเพียง 99 หมู่ 8 ต.ปากช่อง อ.จอมบึง จ.ราชบุรี	089-9819550		✓	การเก็บรักษาเห็ดที่ อบแห้งไม่ให้มีกลิ่น	อาจารย์ขมภูษ เผื่อนพิภพ การเก็บรักษาอาหารแห้ง 1. เก็บในที่ แห้ง ไม่อับชื้น มีอากาศถ่ายเท และเก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิท 2. ควร เก็บไว้ในตู้เย็นเสมอ หากเป็นอาหารแห้งที่สามารถแช่เย็นได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
88	นายสมบูรณ์ ว่องประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนเห็ด ผัก หลากหลายชนิดปลอดสารพิษสู่ ชีวิตพอเพียง 99 หมู่ 8 ต.ปากช่อง อ.จอมบึง จ.ราชบุรี	080-0624050, 089-9150333		✓	การทำน้ำปลาจากเห็ด	อาจารย์ชมภูษ ฝื่อนพิภพ น้ำปลาเห็ด 1.ใช้เห็ดนางฟ้า ล้างน้ำให้ สะอาด หมักเกลือในภาชนะเคลือบ หรือสแตนเลส ทิ้งไว้ 5 วัน 7 วัน หรือ 1 เดือน (ถ้าใส่เกลือน้อยจะขึ้นรา) 2.นำเห็ดมาบับ แยกน้ำใส่ ภาชนะไว้ต่างหาก ตากเห็ดพอหมาดๆ ตำหรือบดละเอียดตามต้องการ 3. เคี่ยวน้ำตาลปีบจำนวนตามสมควรจนเป็นตั้งเม4.ทำน้ำปลาจากน้ำ เห็ดที่แยกไว้ โดยเคี่ยวน้ำตาลปีบเป็นตั้งเม จนไหม้ แล้วเติมน้ำสะอาด ลงไป พอประมาณ ต้มน้ำให้เดือด แล้วนำน้ำเห็ดลงต้มเดือดสักพัก ยก ลง พอเย็น บรรจุขวดแห้งสะอาด เก็บไว้ประกอบอาหาร
89	นางสาวลีลา ทองแก้ว	วิสาหกิจชุมชนเห็ด ผัก หลากหลายชนิดปลอดสารพิษสู่ ชีวิตพอเพียง 99 หมู่ 8 ต. ปากช่อง อ.จอมบึง จ.ราชบุรี			✓	ความรู้เกี่ยวกับการเก็บ รักษาเห็ดนางฟ้าเพื่อยืด อายุ	ผศ.ชมภูษ ฝื่อนพิภพ นำเห็ดเข้าตู้อบตั้งอุณหภูมิที่ 30 - 40 องศาฟา เรนไฮต์ ใช้เวลาอบเห็ดในตู้อบนาน 20-25 นาที เพื่อให้เห็ดสามารถ เก็บไว้ได้นาน ๆ
90	นางนุช ถิ่นม่วงข่มอม	พันจันทร์หวานละมุน56/2 หมู่ 11 ต.หนองพันจันทร์ อ.บ้านคา จ.ราชบุรี	092-4107329		✓	การทำแกนสับปะรด อบแห้ง	ผศ.ชมภูษ ฝื่อนพิภพ แกนสับปะรดอบแห้ง ส่วนผสม 1.เนื้อแกน สับปะรด 4-5 แกน2.น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง3.เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ4.น้ำ สะอาด 2 ถ้วยตวง5. กรดซิตริก 1 กรัม 6. น้ำปูนใส 1 ถ้วยตวง วิธีทำ 1. นำแกนสับปะรดมาฝานเป็นชิ้นบางๆแล้วนำไปแช่ในน้ำปูนใส2.เสร็จ แล้วตัดแกนสับปะรดออกไปผสมเกลือและกรดซิตริก คลุกให้ทั่ว หมัก ไว้ 1 คืน3. จากนั้นนำแกนสับปะรดที่หมักได้ที่แล้วไปคลุกกับน้ำตาล ทรายหมักทิ้งไว้อีก 1 คืน4.เมื่อได้ที่แล้วตัดแกนสับปะรดออกจาก น้ำเชื่อม แล้วนำไปตาก หรืออบให้แห้ง5.เมื่อเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำไป เก็บในภาชนะที่แห้งสะอาดและปิดให้สนิท เก็บไว้กินได้นานหลายวัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
91	นางสาวน้ำทิพย์ ศิวะรัตน์	วิสาหกิจชุมชนเห็ด ผัก หลากชนิดปลอดสารพิษ สู่ชีวิตพอเพียง 99 หมู่ 8 ต.ปากช่อง อ.จอมบึง จ.ราชบุรี	085-3721486		✓	การทำสบู่	อาจารย์อารยะ ไทยเที่ยง <u>ส่วนผสม</u> 1.สบู่กลีเซอริน 200 กรัม2.กาแฟ ที่ใช้แล้ว¼ถ้วย3.วานิลลา1 ช้อนชา4.นมผง 1 ช้อนชา5.น้ำ 1 แก้ว6. กระทะเล็ก 7.โลหะขนาดเล็กหรือขามแก้ว8.แม่พิมพ์สำหรับคัพเค้ก <u>วิธีทำ</u> 1.เตรียมทุกสิ่งที่คุณต้องทำสบู่คุณสามารถใช้สบู่ชนิดใดก็ได้ แต่ สบู่กลีเซอรินช่วยให้ผิวชุ่มชื้นนุ่มนวลทำให้ผิวเป็นเนื้อเดียวกัน แต่ ส่วนผสมนี้เป็นตัวเลือก2.ในขณะที่สบู่ละลายให้ใช้น้ำมันส้เหลียม สำหรับคัพเค้กเพื่อให้สบู่ไม่ติดกับพวกเขาและเทพื้นกาแฟเล็กน้อยลง ในแม่พิมพ์แต่ละชิ้น เมื่อสบู่ละลายให้ปิดเตาให้เพิ่ม1ช้อนชาลงไปวา นิลลาและ1ช้อนชากาแฟคุณยังสามารถเพิ่มนมผงแล้วผสม3.ตอนนี้ ค่อยๆเติมสบูลงบนแม่พิมพ์ ปล่อยให้สบู่เย็นเป็นเวลาหลายชั่วโมง แล้วดึงมันออกจากแม่พิมพ์ด้วยมีดขนาดเล็กถ้าคุณทำสบู่เป็น ของขวัญคุณสามารถห่อไว้ในกระดาษ parchment และจัดเรียงตาม ความต้องการ4. โปรดจำไว้ว่าควรจัดเก็บสบู่ดังกล่าวในงานสบู่เพื่อ หลีกเลี่ยงคราบกาแฟที่ไม่พึงประสงค์
92	นายระดม แสนชมพู	วิสาหกิจชุมชนเกษตร อินทรีย์บ้านคา23 หมู่ 10 ต.บ้านคา อ.บ้านคา จ.ราชบุรี	085-2439216		✓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย ตาก	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร ปัจจุบันผลิตภัณฑ์กล้วยตากมีความหลากหลาย มากขึ้น ทั้งในรูปแบบเดิมที่บริโภคได้ทันทีและรูปแบบใหม่ๆที่ได้ พัฒนาขึ้น เช่น กล้วยตากเคลือบช็อคโกแลต กล้วยพืซอัดแท่งผสม กล้วยตาก ก็มีเจลลี่กล้วยตาก แยมกล้วยตาก ไส้พายกล้วยตาก กล้วยตากลูกเกด ไอศกรีมกล้วยตาก เป็นต้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
93	นายระดม แสนชมพู	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านคา23 หมู่ 10 ต.บ้านคา อ.บ้านคา จ.ราชบุรี	085-2439216		✓	การทำขนมเปียะไส้สับปะรด	ผศ.ณนนต์ แดงสังวาลย์ ส่วนผสมแป้งชั้นนอก 1.แป้งสาลีตราบัวแดง 350 กรัม2.น้ำตาลทราย 100 กรัม3.น้ำเปล่า 180 กรัม4.เนยขาว 110 กรัม วิธีทำแป้งชั้นนอก1.ร่อนแป้งใส่ชามแล้วทำบ่อตรงกลาง2.ผสมน้ำ น้ำตาลทราย เกลือคนให้เข้ากัน3.เทลงในบ่อแป้งคนจนเข้ากัน ใส่เนยขาว หรือน้ำมันหมู4.เคล้าให้เข้ากัน นวดให้เนียนพักไว้ 1 ชั่วโมง5.ตัดแป้งเป็นก้อนๆละ 12 กรัมคลึงกลม แล้วนำมาห่อแป้งชั้นใน6.พักไว้ 10-15 นาทีส่วนผสมแป้งชั้นใน1.แป้งสาลีตราบัวแดง 250 กรัม2.เนยขาว 130 กรัมวิธีทำ1.ร่อนแป้งใส่ชามและผสมเนยขาวพอรวมตัวเป็นก้อน2.แบ่งแป้งออกเป็นก้อนๆละ 10 กรัม สำหรับแป้งชั้นใน3.นำแป้งที่ห่อไว้ มารีดเป็นแผ่นแล้วม้วนเป็นท่อน ทำเช่นนี้ 2 ครั้ง แล้วตัดเป็นแว่นได้ 2 ชั้น4.รีดแป้งเป็นแผ่น (โดยนำด้านตัดตั้งขึ้น) แล้วห่อไส้สับปะรดกวนที่ปั่นเป็นก้อนเตรียมไว้ก่อนแล้ว วางในถาดทาไขมันให้ห่างกันพอควร5.ทาหน้าขนมด้วยไข่แดง ที่ผสมน้ำโดยไข่แดง1 ฟองกับน้ำ1/2 ช้อนโต๊ะ6.นำเข้าอบไฟที่ 400 องศาฟาเรนไฮด์ นานประมาณ20-25 นาที7.นำออกจากเตาพักพออุ่น เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดแล้วจุกเทียนอบประมาณ 1-2 ชั่วโมง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
94	นางสาวกชกร เกิดโกศา	หมู่บ้านโป่งกระทิงบน 109 หมู่ 12 ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี	064-9585366 089-5494787		✓	น้ำส้มสายชูจาก สับปะรด	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร วัตถุประสงค์และอุปกรณ์1.เปลือกสับปะรด 3 กิโลกรัม2.น้ำตาลทรายชนิดไม่ฟอกขาว 900 กรัม3.ยีสต์ ทำขนมปัง 6 ซ้อนชา4.หม้ออะลูมิเนียม5.เตาไฟ6.ขวดโหล ปากกว้างซึ่งสามารถเติมเปลือกสับปะรดลงไปได้ง่ายครับ7. กล้วยพลาสติกพร้อมยางรัดปิดปากขวดวิธีการทำ 1.หั่น หรือ บดเปลือกสับปะรดให้ได้ชิ้นเล็ก 2.ใส่เปลือกสับปะรดลงใน หม้ออะลูมิเนียมเติมน้ำให้ท่วมเปลือกสับปะรด ไม่ควรเป็น น้ำประปา ควรเป็นน้ำดื่มที่กรองหรือว่าน้ำบรรจุขวด3.ยก หม้อตั้งไฟเติมน้ำตาลทรายลงในหม้อ ต้มให้เดือด ถ้าน้ำงวด ลงให้เติมน้ำเพิ่มเล็กน้อย 4.ชิมดูว่ามีความหวานนิดๆ จากนั้นต้มให้เดือดอีกครั้ง แล้วยกทิ้งไว้ 5 นาที เพื่อให้เย็น ลง5.จากนั้นลวกขวดโหลที่จะใช้ ด้วยน้ำร้อนเดือดค่อยๆราด แล้วคว่ำให้น้ำออกให้สะอาด 6.เทเปลือกสับปะรดที่ต้มแล้ว ลงในขวดโหล แล้วปิดปากขวดโหลด้วยพลาสติก รัดยาง แน่น 7.ตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส โดยประมาณ แล้วใส่ยีสต์ ลงในโหลใช้ช้อนสะอาด คนเบาๆ ปิดปากขวดด้วยพลาสติก 8.ตั้งทิ้งไว้ในที่ร่ม ประมาณ 2- 3 สัปดาห์ 9.หลังจากหมักไว้ 2-3 วัน เกิดฟองก๊าซ เกิด ขบวนการหมักของยีสต์ขึ้น และเมื่อครบระยะเวลาแล้วให้ กรองน้ำส้มสายชูกรองเอาแต่น้ำแล้วเทใส่ขวดปากแคบ ปิด ฝา แล้วนำไปแช่ตู้เย็น จะได้น้ำส้มสายชูใส

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
95	นางศิริวรรณ ยาวิชัย	กลุ่ม OTOP สตรีบ้านบึง 118 หมู่ 6 บ้านห้วย ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี	084-4123392		✓	ขอสูตรคุกกีส์บะปรด เพื่อนำมาปรับปรุง ผลิตภัณฑ์	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ สูตรคุกกีส์บะปรด ส่วนผสม1.แป้งสาลี อเนกประสงค์500 กรัม 2.ผงฟู1/2ช้อนชา3.เนยสด300 กรัม4.เกลือ ป่น1/2 ช้อนชา5.น้ำตาลไอซิ่ง150 กรัม6.กลั่นวนิลา1/2 ช้อนชา 7.ไข่ ไก่1 ฟอง 8.สับปะรดกวน500 กรัมวิธีทำ1.ร่อนแป้ง ผงฟู เข้าด้วยกัน พักไว้2.ตีเนย เกลือ ให้อ่อนตัว จนเป็นครีมนุ่ม แล้วเติมน้ำตาลไอซิ่งตี ให้ขึ้นฟูด้วยความเร็วต่ำจนเข้ากัน จากนั้นปรับสปีดขึ้นตีจนเป็นครีม 3.เมื่อฟูแล้วเติมไข่ไก่ กลั่นวนิลาแล้วตีความเร็วต่ำต่อ จนฟูเล็กน้อย แล้วหยุดตี4.ใส่แป้งลงไปตีต่อจนเข้ากัน จากนั้นนำแป้งไปชั่งก้อนละ ประมาณ 100 กรัม ตัดแบ่งเป็นก้อนให้ได้ประมาณ 14 ก้อนเท่าๆกัน 5.กดแป้งและใส่ไส้สับปะรด ห่อให้ไม่เห็นไส้ กดลงบนพิมพ์ ครองแครง6.นำเข้าอบไฟบนล่างพัดลม 200 องศาเซลเซียส 13 นาที พอเหลืองนวลเอาออกจากเตาพักให้เย็น
96	นางสาวสุมาลี แสนชมพู	วิสาหกิจชุมชนเกษตร อินทร์ บ้านคา 23 หมู่ 10 ต.บ้านคา อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	ขอสูตรเค้กกล้วยตาก	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ สูตรเค้กกล้วยตาก ส่วนผสม 1.แป้งเค้ก 250 กรัม 2.กล้วยตากหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ 300 กรัม 3.ผงฟู 2 ช้อนชา 4. เกลือ ½ ช้อนชา 5.น้ำตาลทราย 200 กรัม 6.ไข่ไก่ 3 ฟอง 7.กลั่นวนิ ลา 1 ช้อนชา วิธีทำ1.แป้งและผงฟูร่อนรวมกันไว้2.เนยสด น้ำตาล ทราย เกลือผสมกันในอ่างผสม ตีด้วยความเร็วสูงสุด จนส่วนผสมฟูดี จากค่อยๆลดความเร็ว3.เติมไข่ไก่ วนิลาลงไป ตีให้เข้ากันดี ค่อยเติม แป้งที่ร่อนรวมกับผงฟูไว้แล้วลงไป4.ใส่กล้วยตากลงไป ตะล่อมให้เข้า กัน เทใส่ถาดที่ทาด้วยเนยขาวบางๆ5.นำเข้าเตาอบ อบด้วยความ ร้อน 170 องศาเซลเซียส นานประมาณ 20-25 นาที

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
97	นางอารีรัตน์ อบม้ายนต์	วิสาภิชุมชนเกษตรอินทร์ บ้านคา 23 หมู่ 10 ต.บ้านคา อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	การผลิตกระดาษสาโดยใช้เส้นใยสับปะรด	อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต การผลิตกระดาษสา ส่วนประกอบในการผลิตกระดาษใบสับปะรด 1.ใบสับปะรดแก่ 30 กิโลกรัม2.โซดาไฟ 1 กก.3. คลอรีน 10 ลิตร 4.สีย้อมผ้า 1 กล่อง กรณีต้องการคุณสมบัติพิเศษในการให้กระดาษมีความมันวาว หรือมีความเหนียวทนทาน และมีความหนาของกระดาษเพิ่มขึ้น *ต้องเพิ่ม* 1. ต้นกล้วยแก่จัดที่ตัดเครือแล้ว15 กิโลกรัม 2. หัวคากา10 กิโลกรัมขั้นตอนการทำ 1 นำใบสับปะรดมาตัดเป็นท่อนๆ ลักษณะโดยรวมเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดยาวประมาณ10ซม.หากต้องการคุณสมบัติของกระดาษให้มีความมัน หรือเพิ่มความหนาให้สับต้นกล้วยหรือใบหญ้าคาใส่โซดาไฟ 1.กก.ตั้งไฟต้มจนสุกและใช้เวลาประมาณ 1.5 ชั่วโมง2. นำใบสับปะรดที่ต้มจนสุกและมาใส่ภาชนะเพื่อล้างทำความสะอาด แล้วเทใบสับปะรดที่ต้มจนสุกและ ลงในถุงตาข่ายบีบเอาน้ำจนเหลือแต่เยสับปะรดบีบน้ำให้แห้งเทใบสับปะรดที่ได้ใส่ภาชนะเพื่อเตรียมผสมน้ำ 3.นำใบสับปะรดที่ได้จากการย่ำมาแช่ใส่น้ำ คลอรีนแช่ทิ้งไว้ประมาณ 3. ชั่วโมง เพื่อฟอกให้มีสีขาว ต้องระวังอย่างแน่นหนาเกินไปเยจะยุ่ยสลายไปไม่เป็นเส้นใยทำให้เสียหาย หลังจากโยเป็นสีขาวใสแล้ว นำออกมาใส่ถุงตาข่ายบีบเอาน้ำออก ล้างน้ำให้สะอาดเอาสีย้อมผ้าละลายน้ำใส่คนให้ทั่วแช่ทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้สีซึมเข้าเส้นใยทั่วถึงกัน4. หลังจากได้เส้นใยที่ย้อมสีแล้ว นำเส้นใยที่ได้มาตักใส่ภาชนะที่ใส่น้ำไว้เพื่อร่อนเส้นใยใส่ตระแกรง โดยต้องร่อนให้เส้นใยเสมอกันทั่วทั้งแผ่นเฟรม ยกขึ้นนำเฟรมไปตากแดดให้แห้ง ใช้เวลาประมาณ 1-2 วัน แล้วแต่สภาพอากาศในแต่ละช่วงฤดู หลังจากกระดาษแห้งแล้วลอกกระดาษออกจากเฟรมนำไปเก็บ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
98	นางศิริวรรณ ยาวิชัย	วิสาภิชุมชนเกษตรอินทร์ บ้านคา 23 หมู่ 10 ต.บ้านคา อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	การผลิตผลิตภัณฑ์ ไวน์จากสับปะรด	ดร.ธนภพ โสตรโยม ส่วนประกอบ1. เนื้อสับปะรด 5 กก.2. น้ำแร่ 20 ลิตร3. น้ำตาลทราย 4 กก.4. มะขามเปียก 50 กรัม5. ยีสต์แห้ง 2 ช้อนโต๊ะวิธีทำ1. นำเนื้อสับปะรดมาปั่นรวมกับน้ำ 5 ลิตร กรองด้วยผ้าขาวบาง2. นำมะขามเปียกขยำใส่ลงในน้ำสับปะรดที่ปั่น กรองด้วยผ้าขาวบาง3. น้ำที่ต้มแล้ว 15 ลิตร ต้มพอร้อนใส่น้ำตาลทรายละลาย 4 กก. พอน้ำตาลละลายยกลงเติมน้ำสับปะรด4. ทิ้งไว้ให้เย็นสนิท บรรจุลงในถังน้ำดื่ม 20 ลิตร5. แบ่งน้ำผลไม้ประมาณ 1 ลิตร ตั้งไฟพออุ่น เติมยีสต์ลงไปให้ขึ้นฟู6. เทลงในน้ำผลไม้ ปิดปากขวดด้วยผ้าขาวบาง7. ตั้งไว้ในอุณหภูมิปกติ 7 วัน ถ่ายตะกอนออกทิ้ง8. ถ่ายกากตะกอนทิ้งไว้ 14 วัน 9. 21 วัน หลังจากวันที่ผลิต ให้ทำการถ่ายตะกอนอีกครั้ง แล้วต้มด้วยไฟอ่อน ๆ ประมาณ 60 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที10. ทิ้งไว้ให้เย็น บรรจุขวดที่แห้งสนิท เก็บไว้ในตู้เย็น
99	นางสาวกชกร เกติโกคา	109 หมู่12 ต.บ้านบึง อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	แยมสับปะรด	ผศ.ชมภูณัฐ เพื่อนพิภพ แยมสับปะรด ส่วนผสม 1.สับปะรดสับ 500 กรัม2.น้ำตาลทราย 2 ½ ถ้วย 3. เลมอน หั่นบาง ½ ลูก 4. น้ำเปล่า 1 ถ้วย วิธีทำ1. ใส่สับปะรดลงในหม้อ ตามด้วยน้ำตาลทราย เลมอน และน้ำเปล่า เคี่ยวจนน้ำตาลทรายละลาย และส่วนผสมเหนียวขึ้น 2. ทิ้งไว้ให้เย็น ตักใส่ขวด พร้อมเสิร์ฟ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
100	นายสมบุญ ว่องประเสริฐ	วิสาหกิจชุมชนเห็ด ผัก หลากชนิดปลอดสารพิษ สู่ชีวิตพอเพียง 99 หมู่ 8 ต.ปากช่อง อ.จอมบึง จ.ราชบุรี	080-0624050, 089-9150333		✓	ผงปรุงรสจากเห็ด	ผศ.ชมภูษณ เพื่อนพิภพ ผงปรุงรสจากเห็ด จะต้องใช้วิธี Spray drier (หรือ spray dryer) เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย หรือเครื่อง ทำแห้งแบบพ่นกระจาย คือ เครื่องทำแห้ง (drier) ที่ใช้ทำแห้ง (dehydration) สำหรับอาหารเหลว เช่น นมผง น้ำผลไม้ กาแฟ ไข่ โดยใช้เครื่องพ่นละออง (atomizer) ทำให้อาหารเหลวเป็นละออง สัมผัสกับกระแสลมร้อนภายในห้องอบแห้ง (drying chamber) ทำ ให้น้ำในอาหารระเหยออกไปอย่างรวดเร็ว ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้มี ลักษณะเป็นผงแห้ง ตกลงสู่ภาชนะรองรับด้านล่าง ผงบางส่วนที่ รวมอยู่กับลมร้อนจะถูกแยกออกด้วยระบบแยก อาหารผงที่ได้มี ความชื้น (moisture content) ต่ำ (น้อยกว่า 5%) นิยมใช้ในการ ผลิตอาหารแห้งมีมีลักษณะเป็นผง
101	นางสาวสุมาลี แสนชมพู	วิสาหกิจชุมชนเกษตร อินทร์ บ้านคา 23 หมู่ 10 ต.บ้านคา อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	คุกกี้กล้วยตาก	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ ส่วนผสม 1.แป้งเอนกประสงค์ 500 กรัม 2.ผงฟู 1 ช้อนชา 3.มาการีน 300 กรัม 4.น้ำตาลทรายแดง 150 กรัม 5.ไข่ไก่ 2 ฟอง 6.วานิลลา 1 ช้อนชา 7.กล้วยตากหั่นชิ้นเล็ก 200 กรัม วิธีทำ 1.นำแป้ง 2 ช้อนโต๊ะ ผสมกล้วยตากกับน้ำผึ้ง พักไว้ 1 คืน 2.ร่อนแป้ง ผงฟูรวมกัน พักไว้ 3.ตีมาการีนกับน้ำตาลทราย แดง พอฟู ใส่ไข่ทีละฟอง เติมกลิ่นวานิลลา 4.เบาเครื่องต่ำสุด ใส่ แป้งที่ร่อนไว้ลงไป ตามด้วยกล้วยตากที่หมักไว้ ผสมให้เข้ากัน 5. นำมาคลึงเป็นแท่ง ห่อด้วยกระดาษลอกลาย นำไปแช่เย็นจนแข็ง นำมาหั่นเป็นแว่น 6.นำมาเรียงใส่ถาดไม่ทาไขมันหรือจะปั่นเป็น ก้อนกลม ปอกดแบน เรียงใส่ถาดไม่ทาไขมัน นำเข้าแช่เย็นทั้งถาด 20 นาที 7.นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
102	นางสาวสุมาลี แสนชมพู	วิสาภิชุมชนเกษตรอินทร์ บ้านคา 23 หมู่ 10 ต.บ้านคา อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	แย้มมะเขือเทศ	ผศ.ชมภูณัฐ เพื่อนพิภพ แย้มมะเขือเทศ ส่วนผสม1.เนื้อมะเขือเทศ 90 กรัม2.น้ำสะอาด 200 กรัม3.น้ำตาลทราย 100 กรัม4.เกลือป่น 1 กรัม5.เพคติน 4 กรัม 6.น้ำมะนาว 10 กรัม วิธีทำ1.ล้างมะเขือเทศคว้านเมล็ดออกเอาแต่เนื้อ2.ปั่นมะเขือเทศกับน้ำสะอาดจนละเอียด (น้ำมะเขือเทศ)3.ตั้งไฟน้ำมะเขือเทศจนเดือดจับเวลา 10 นาที4.ผสมเพคติน เกลือ น้ำตาลทรายเข้าด้วยกันแล้วเติมส่วนผสมของเพคตินในน้ำมะเขือเทศ5.คนให้ละลาย จับเวลา 20 นาที6.เติมน้ำมะนาวจับเวลา 10 นาทีและเคี่ยวต่อจนกระทั่งน้ำหนักร้อนที่สุดท้ายของผลิตภัณฑ์เหลือ 185 กรัม7.บรรจุใส่ภาชนะที่ลวกเสร็จใหม่ๆขณะแย้มยังร้อน
103	นางนงนุช ถิ่นวงษ์ม่อม	56/2 หมู่ 11 ต.หนองพันจันทร์ อ.บ้านคา จ.ราชบุรี			✓	แย้มกล้วยตาก	ผศ.ชมภูณัฐ เพื่อนพิภพ แย้มกล้วยตาก ส่วนผสม 1. กล้วยตาก 500 กรัม 2. น้ำตาล 500 กรัม 3.น้ำเปล่า ½ ถ้วย วิธีทำ 1.หั่นกล้วยตากเป็นชิ้นเล็กๆ หรือนำไปปั่นหยาบๆ 2.นำน้ำตาล น้ำเปล่าไปตั้งไฟให้ละลายเป็นสีน้ำตาล 3.เมื่อน้ำตาลละลายเป็นสีน้ำตาลแล้วให้น้ำกล้วยตากที่เตรียมไว้เทลงไป 4. กวนส่วนผสมไปเรื่อย ๆ ด้วยไฟอ่อนๆ แย้มกล้วยตากเหนียวพอสมควรแล้วปิดไฟนำแย้มกล้วยตากใส่โหลที่เตรียมไว้
104	นางสุมาลิน โกวิท	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	084-3429555		✓	เกลือที่ใช้ภายในบ้านสามารถนำมาใช้ในการทำเบเกอรี่ได้หรือไม่	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ เกลือที่ใช้ในการทำขนมอบ ควรเป็นเกลือที่ปนละเอียดไม่เป็นก้อน ความชื้นต่ำและละลายน้ำได้ดีในน้ำ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
105	นายหยด พยัฆโซ	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา			✓	กล้วยหมีกรอบ	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก <u>เครื่องปรุง</u> 1.กล้วยน้ำว้าทอด 1000 กรัม 2. น้ำตาลทราย 2 ถ้วย 3.น้ำมันาว 2 ช้อนโต๊ะ 4.น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ 5.น้ำมันมะพร้าว 1/3 ถ้วย 6.น้ำปลาดี 2 ช้อนโต๊ะ 7.ซอสมะเขือเทศ 1/3 ถ้วย 8.เต้าเจี้ยว 2 ช้อนโต๊ะ 9.หอมแดง 1/3 ถ้วย 10.ผิวส้มซ่าซอย 1 ช้อนโต๊ะ 11.น้ำมันสำหรับทอด <u>วิธีทำ</u> 1.นำหอมแดงมาบดกับน้ำมันาว น้ำมันมะพร้าว และเต้าเจี้ยวให้ละเอียด 2.เทรวมกับน้ำตาลทราย ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ใส่ น้ำปลา น้ำผึ้ง ซอสมะเขือเทศ เคี่ยวจนเหนียวได้ที่ ยกลง 3.นำกล้วยน้ำว้ามาปอกแล้วหั่นเป็นเส้นแช่น้ำปูนใส 15- 20 นาที จากนั้นล้างน้ำปูนออกแล้วพักให้สะเด็ดน้ำทอดในน้ำมัน ให้เหลืองทองพักไว้ 4.นำน้ำปรุงที่เคี่ยวแล้ว ใส่ในกระทะตั้งไฟอ่อน จากนั้นเอากล้วยที่ทอดเคล้ากับน้ำที่เคี่ยวไว้ ให้เข้ากันดีแล้วโรยด้วย ผิวส้มซ่า เติมน้ำตาล ช้อนตามชอบ พักให้เย็นสนิทเก็บใส่กล่องไว้ในตู้เย็นรับประทาน
106	นางสาวภสมณต์ กลมวานท์	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา			✓	ไอศกรีมควรวกเก็บที่อุณหภูมิเท่าใด	ผศ.นันทวัน ชมโฉม ไอศกรีมควรวกเก็บที่อุณหภูมิ -17.8 องศาเซลเซียส ถึง -23.3 จะคงคุณภาพเดิม
107	นางไพเราะ กาลศรี	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	081-3281328		✓	แป้งขนมปังอบออกมาแล้ว มีฟองอากาศมากเกิดจากอะไร	ผศ.วาสนา ขวัญเงิน สาเหตุที่ทำให้เกิดฟองอากาศ 1.เกิดจากหมักแป้งก่อนนำไปเข้าเตาอบให้ขึ้นมากเกินไป 2. ไม่ระมัดระวังในการม้วนแป้ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
108	นางสาวสิริพร โชติวรรณ	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	06-28244916		✓	กระเป๋แว่นตา	ผล.ลักษณะ จาตกานนท์ การทำกระเป๋แว่นตา วัสดุ 1. ผ้าพื้น และผ้าลาย2.ผ้าการรองใน3.แผ่นโพลีเอสเตอร์4. กระดุมแม่เหล็ก5.วัสดุตกแต่ง6.ด้ายเนา7.ด้ายเย็บอุปกรณ์1. จักรเย็บผ้า2.กรรไกร3.เข็มสอย เบอร์10 4.เข็มหมุด5. ปากกาเขียนผ้า วิธีทำ1.นำผ้าขนาด 19 X 26 ซม. มาพับทบครึ่งตามความยาว เพื่อหาแนวกึ่งกลางของผ้า แล้วพับชายผ้า ทั้งสองด้านเข้าหากันที่กึ่งกลางของผ้า กลัดเข็มหมุดให้ผ้าไม่เลื่อนหลุด2.นำผ้าที่พับไว้ในข้อ 1 วางซ้อนกับผ้าขนาด 19 X 17 ซม. จำนวน 1 ชิ้น เย็บผ้าทั้งสองชิ้นให้ติดกันตามแนวเส้นกึ่งกลางของผ้า3.นำผ้าขนาด 19 X 17 ซม. จำนวน 1 ชิ้น วางทับด้วยแผ่นโพลีเอสเตอร์ที่ตัดไว้ แล้วทับด้วยผ้าที่เย็บเตรียมไว้ในข้อ 2 กลัดเข็มหมุดให้ผ้าทั้งสามชิ้นติดกัน ตัดผ้าตามแบบกระเป๋แว่นตาที่ทำไว้4.รีดผ้ากาวกับผ้าขนาด 8 X 20 ซม. ให้ติดกัน แล้วจึงนำมาเย็บตามแนวยาว และรีดให้เรียบ หลังจากนั้นเย็บตัดที่ชายผ้าด้านหนึ่ง กลับผ้าออกและรีดให้เรียบ5.นำผ้าในข้อ 4 เน้าติดกับผ้าที่เตรียมไว้ในข้อ 3 ตามรูป6.กุนริมผ้าในข้อ 5 โดยรอบ7.ขึ้นรูปของแว่นตาที่ได้เพื่อติดกระดุมแม่เหล็ก8.เย็บติดวัสดุตกแต่ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
109	นางสาวรัชดา นพรัตน์รุ่งเรือง	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา			✓	กระเป๋าลายเส้น	ดร.เกศทิพย์ กริเงิน วัสดุ1.ผ้าแคนวาส1เมตร2.สายกระเป๋ 1.10เมตร3.ไหมปัก4.กระดุมสำหรับตกแต่งขั้นตอนการทำ1. ตัดผ้าแคนวาส ขนาดกว้าง 12 ´ ยาว 30 นิ้ว จำนวน 1 ชิ้น พันริมตะเข็บข้าง 2.วัดแนวปากกระเป๋าลงมา 1.5 นิ้ว พับ ปากกระเป๋ 2 ทบโดยครั้งที่ 1 พับกว้าง 0.5 นิ้ว และครั้งที่ 2 พับกว้าง 1 นิ้ว3.ตัดสายกระเป๋ ยาว 20 นิ้ว จำนวน 2 เส้นกำหนดแนวเย็บห่างจากริมเข้ามาข้างละ 3/8นิ้ว4. กำหนดตำแหน่งติดสายกระเป๋ ห่างจากกึ่งกลางกระเป๋ข้าง ละ 2 นิ้วสอดสายกระเป๋เข้าด้านใน เดินจักรตามแนวที่กลัด เข็มหมุดไว้ 5.ตลบสายกระเป๋ขึ้นด้านบนเย็บขอบปาก กระเป๋าด้านบนตามแนวเส้นประ6.พลิกกลับมาทางด้านนอก วาดลวดลายตามแนวที่ต้องการเดินเส้นตกแต่ง (วาด ลวดลายเพียง 1 ด้าน)7.เดินเส้นไหมตกแต่งตามลวดลายที่ ออกแบบไว้โดยใช้ฝีเข็มต้นตะลุ่ย หรือเนาแบบถักๆตกแต่ง ด้วยกระดุมตามต้องการ 8.ตลบขึ้นกระเป๋าด้านบนเย็บ ตะเข็บข้างตามแนว9.หากต้องการให้ก้นกระเป๋ากว้างขึ้น ใช้ การเย็บตัดมุมสามเหลี่ยมที่ก้นกระเป๋ากำหนดความกว้าง ของก้นกระเป๋ โดยวัดจากมุมแหลมข้างละประมาณ 1 - 1.5 นิ้ว เดินจักรตามแนวเส้นประ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
110	นางสาวศรีนาถ นวลแก้ว	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	081-2940989		✓	การ (Color Drip) คืออะไร	อาจารย์นอร์ ดาวเจริญพร การ (Color Drip) คือ การหยด
111	นางสาวพิมพ์ชนก เหลืองสถิตย์	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	093-9629669		✓	กระเป๋ (Color Drip)	อาจารย์นอร์ ดาวเจริญพร วัสดุ- อุปกรณ์1.กระเป๋ผ้าดิบ 2.ปากกา sharpie 3.แอลกอฮอล์ 95 %4.หลอดดูดน้ำ / กระบอกฉีดน้ำ5.เตารีด 6.แผ่นพลาสติก หรือฟิวเจอร์บอร์ด7.ถ้วยชั้นตอนการประดิษฐ์1. นำแผ่นแผ่นพลาสติก หรือฟิวเจอร์บอร์ด ตัดขนาดเท่ากับกระเป๋ นำไปรองไว้ด้านในกระเป๋เพื่อป้องกันสีอีกด้านหนึ่งซึมเข้ามา นำปากกา sharpie ระบายสีลงบนเสื้อ โดยทำเป็นจุด/เส้น ตามที่ออกแบบไว้ โดยเขียนลวดลายและตำแหน่งตามชอบ2.เมื่อเขียนลวดลายที่เสร็จ นำหลอดน้ำดูดแอลกอฮอล์แล้วหยดลงบนสีที่เขียนไว้ จากนั้นสีจะค่อยๆ ละลายไหลและซึมลงบนผ้า จะทำให้เกิดลวดลายที่สวยงาม 3.เมื่อเกิดลวดลายที่ต้องการแล้ว ทิ้งไว้ให้แห้งหมาดและนำมารีดเพื่อให้สีติดทนนานมากขึ้น
112	นางสมพร ชื่นมาลาสุรัตน์	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	085-8306235		✓	อยากทราบวิธีการเก็บเนื้อแห้ง	ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร การเก็บเนื้อแห้งถ้าจะป้องกันไม่ให้เกิดเชื้อรา อาจทาน้ำผสมเบคกิ้งโซดา จะช่วยให้เก็บได้นาน
113	นางสาวมาลินี บุญเสริม	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	093-5747395		✓	ขอสูตรการทำปลาสาม	อาจารย์ดวงกมล ตั้งสถิตพร สูตรทำปลาสาม ปลาตะเพียน เกลือ ไอโอดีน ข้าวสุก วิธีทำ 1. ขอดเกล็ดปลาตะเพียน ตัดครีบ เอาเครื่องในออกให้หมด บั้งแล้วล้างน้ำให้สะอาด เค้าเกลือหมักไว้ 1 คืน 2. นำปลาล้างน้ำ ผึ่งแดดประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำข้าวสุกใส่ในท้องปลา บรรจุในขวดโหล ปิดฝาให้สนิท ตั้งไว้ 7 วัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
114	นางสาวเพ็ญอำพันธ์ ธนโชติยานนท์	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	081-8791125		✓	การเก็บอาหารปรุงสุกเก็บ อย่างไรถึงจะปลอดภัย	อาจารย์ดวงกมล ตั้งสถิตพร การเก็บอาหารปรุงสุกนั้นควรเก็บใน ภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิดเพื่อป้องกันเชื้อโรค หากเก็บอาหารไว้ นานเกิน 4 ชั่วโมง ก่อนนำมารับประทาน ต้องอุ่นด้วยความร้อนก่อน
115	นางพัชรี นิ่มครุฑ	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	086-0453373		✓	ทำเจลลี่แล้วไม่แข็งตัวเกิด จากอะไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ทำเจลลี่แล้วไม่แข็งตัวเกิดจาก 1.ใส่ผงคารา จีแนน ไม่เพียงพอต่ออัตราส่วนน้ำในส่วนผสม 2.ความเปรี้ยวมาก เกินไป
116	นางพัชรินทร์ พรชัยสำเร็จผล	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา			✓	ความเปรี้ยวมีผลต่อการ แข็งตัวของเจลลี่หรือไม่	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ความเปรี้ยวมีผลต่อการแข็งตัวของเจลลี่มีผล พอสมควรเมื่อค่า PH สูงเกินไปก็จะทำให้คาราจีแนนไม่จับตัว
117	นางสาวสุชาดา ตรีชาติ	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา			✓	อาหารที่มีสารฟอกขาวมี อะไรบ้าง	อาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ สารฟอกขาวจะมีอยู่ใน ถั่วงอก ขิงฝอย ยอดมะพร้าว กระเทียม หน่อไม้ดอง น้ำตาลมะพร้าว ทุเรียนกวน
118	นางสาววิมลรัตน์ เขมทัสสี	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	088-2405290		✓	คาราจีแนนต่างกับเจลาติน อย่างไร	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง เจลาติน ทำจากโปรตีนชนิดหนึ่ง สกัดจาก กระดูกของสัตว์ ดังนั้นคนกินเจจะกินเจลาตินไม่ได้ คาราจีแนน ทำ จาก สกัดมาจากสาหร่ายทะเล ดังนั้นคนกินเจกินคาราจีแนนได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
119	นางอัญญาวิรุ์ นิธิโนธราวัชร	ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา	091-4292828		✓	ขอสูตรการทำคาราจีแนนน พันธ์หรือเยลลีสพันธ์	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ส่วนผสม 1. น้ำเย็นจัด 450 กรัม2.ผงคาราจีแนนน 6 กรัม3. เฮลส์บลูบอยกลีนสละ 75 กรัม4. น้ำส้มชั้นควิก 75 กรัม 5.น้ำมะนาวสดเล็กน้อย วิธีทำ 1.น้ำเย็นจัดชนิดที่เพิ่งออกจากตู้เย็น 2.โรยผงคาราจีแนนนลงไป ถ้าใช้น้ำอุณหภูมิห้อง, น้ำอุ่น, น้ำร้อน คารากีแนนนจะจับตัวเป็นก้อน คนใช้เข้ากันคารากีแนนนจะละลายบางส่วน3.ผสมชั้นควิกและเฮลส์บลูบอยเตรียมไว้4.นำน้ำผสมคาราจีแนนนไปตั้งไฟกลาง ๆ ถ้าใช้ไฟอ่อนเกินไปคารากีแนนนจะไม่ละลาย5.พอเป็นน้ำใส ๆ แสดงว่าคารากีแนนนละลายแล้ว อาจจะมีส่วนที่เป็นผงติดตามขอบหม้อบ้างเล็กน้อย 6.ปิดไฟแล้วผสมชั้นควิกกับเฮลส์บลูบอยลงไปขั้นตอนนี้ส่วนผสมจะมีฟองที่เกิดจากการเคี้ยว ต้องกรองใช้กระชอนตาถี่ ๆ พอกรองเสร็จก็บีบน้ำมะนาวลงไปนิดหน่อย
120	นางประพนธ์ มีสิน	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	081-9282118		✓	การหมักปลาควรใช้เกลือชนิดใด	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ การหมักปลาที่นิยมใช้กันจะใช้เกลือเม็ดใหญ่สามารถหาได้ง่าย ไม่ค่อยนิยมใช้เกลือละเอียด
121	นางสาวจันทพร อึ้งอร่าม	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	081-8301605		✓	จะทำยังไงให้ได้เนื้อของน้ำพริกเพิ่มมากขึ้น	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ แนะนำให้ใช้โปรตีนเกษตรเพราะมีสารอาหารครบถ้วนและยังไปช่วยเพิ่มเนื้อของน้ำพริกและเป็นการลดต้นทุนเมื่อนำไปทำเป็นธุรกิจ
122	นางสาวสุวิมล ภาลศึก	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	062-0824795		✓	น้ำพริกปลาสดถ้าไม่ใช้ปลาสดใช้ปลาอะไรแทนได้	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ การทำน้ำพริกปลาสดนั้นสามารถนำปลาอะไรก็ได้ที่มีในท้องถิ่นมาทำได้เช่นกัน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
123	นางสาว สักกาไกศล	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	064-0209097		✓	สบู่น้ำผึ้งไหมทอง	อาจารย์อารยะ ไทยเที่ยง สบู่น้ำผึ้งไหมทอง วัสดุ-อุปกรณ์ 1.เตาแก๊ส, เต้าไฟฟ้า2.กะละมังสแตนเลส3.กาน้ำร้อน4.พิมพ์ส่วนผสม1.กลีเซอริน1000กรัม (1 กิโลกรัม)2.น้ำผึ้งแท้2ช้อนโต๊ะ3.ทองคำเปลว100%5 - 6แผ่น4.หัวน้ำหอมกลิ่นลักซ์30ซีซี5.รังไหมพื้นเมือง, รังไหมผสมสีขาวหรือสีเหลืองวิธีการทำ 1.นำกาน้ำร้อนมาตั้งบนกะละมังเป็นแบบวิธีการตุ๋น แล้วนำกลีเซอรินลงไปละลายในกาน้ำร้อน คนกลีเซอรินละลาย ใส่ น้ำผึ้ง ทองคำเปลวลงไป คนให้เข้ากัน2. เตรียมพิมพ์ ทาวาสรีนในพิมพ์ให้ทั่วบางๆ ยกกาน้ำร้อนลงออกจาก หม้อตุ๋น ใส่หัวน้ำหอมกลิ่นลักซ์3. ใส่รังไหมลงในพิมพ์ 1 - 2 รัง ต่อหนึ่งรูปพิมพ์ เทกลีเซอรินลงพิมพ์ ที่เตรียมไว้พยายามอย่าให้เกิดฟองอากาศ กดรังไหมให้จมกลีเซอริน4. ทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วแกะออก5. ความสำเร็จ เพื่อบรรจุหีบห่อจัดจำหน่าย
124	นางเอววัลย์ มาศอรศรี	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	082-6827977		✓	ทำสบู่แล้วมีฟองอากาศ มากเกิดจากอะไร	อาจารย์อารยะ ไทยเที่ยง สบู่แล้วมีฟองอากาศมากเกิดจากการคนกลีเซอรินน้อยเพราะจะทำให้เกิดฟองอากาศ
125	นางมาลี ศิริพันธ์	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	09-15629954		✓	วิธีการเตรียมลูกหนามแดง ในการทำน้ำพริก	ผศ.อภิญา มานะโรจน์ คัดเลือกลูกหนามแดงที่มีสีชมพูเข้มและสีขาวเหลือบ ล้างให้สะอาด ผ่าครึ่งตามยาวแคะเมล็ดออก (100 กรัม) ผสมน้ำสะอาดกับเกลือป่น (100: 10 กรัม) คนให้ละลาย แช่วลูกหนามแดงในน้ำเกลือประมาณ 20 นาทีล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง พักให้สะเด็ดน้ำบดด้วยเครื่องบดให้ละเอียดบรรจุในถุงพลาสติก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
126	นางสาววชิรา อ่วมขันธุ์	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	08-70306531		✓	น้ำพริกไก่กรอบทรงเครื่อง	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ส่วนผสม1.เนื้อไก่ต้มสุก(1)2ถ้วยตวง2.เนื้อไก่ต้มสุกฉีกฝอยทอด2 ½ ถ้วยตวง3.มะพร้าวคั่วอบกรอบ ½ ถ้วยตวง 4.เนื้อปลาป่น1/3 ถ้วยตวง5.กุ้งแห้งเปลือกทอดกรอบ1/2 ถ้วยตวง6.งาขาวคั่ว1/2 ถ้วยตวง7.น้ำพริกแกงคั่ว1/4 ถ้วยตวง8.น้ำมันสำหรับผัด 3ช้อนโต๊ะ9.น้ำสะอาด 3ช้อนโต๊ะ10.น้ำตาลทราย1/3ถ้วยตวง11.น้ำปลา 2 1/2 ช้อนโต๊ะ12.น้ำมันมะขามเปียก1/2ถ้วยตวง13.หัวหอมเจียว1/2 ถ้วยตวง14.ใบมะกรูดหั่นฝอย2ช้อนโต๊ะ15.น้ำมันสำหรับทอด3ถ้วยตวง16.พริกป่น11/2ช้อนโต๊ะ17.พริกแห้งทอดกรอบ1/3ถ้วยตวง18.ใบมะกรูดทอดกรอบ1/2ถ้วยตวงวิธีทำ1.ต้มไก่ทั้งชิ้นให้สุกแบ่งออกเป็น 2 ส่วนส่วนที่1ฉีกเป็นเส้นๆส่วนที่2โขลกละเอียดให้พูนนำไปคั่วให้กรอบและป่นพู่2.ใส่ไก่ฉีกลงในภาชนะใส่ซีอิ้วขาว1 ช้อนชาโรยแป้งสาลีคลุกให้เข้ากัน3.ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่ไก่ฉีกลงทอดให้เหลืองกรอบตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน4.ใส่น้ำมันและน้ำพริกแกงคั่วลงผัดให้หอมคั่วใส่น้ำสะอาดลงผัดจนน้ำพริกแกงหอมด้วยไฟปานกลาง5.ปรุงรสด้วยน้ำตาลทรายน้ำมันมะขามเปียกน้ำปลาผัดจนน้ำตาลละลายน้ำพริกข้นลดไฟลง6.ใส่เนื้อไก่ป่นลงผัดกับน้ำพริกมะพร้าว คั่วเนื้อปลาป่นใบมะกรูดฝอยและพริกป่นคั่วไปมาให้ส่วนผสมแห้ง7.ใส่กุ้งแห้งทอดงาขาวหอมเจียวคั่วไปมาให้ส่วนผสมเข้ากันและน้ำพริกแห้ง8.ใส่ไก่กรอบทอดกรอบใบมะกรูดทอดพริกแห้งทอดกรอบผัดให้เข้ากันคั่วไปมาให้ส่วนผสมแห้ง เทใส่ถาดพักให้เย็น9.บรรจุกล่อง หรือขวด ปิดฝาให้สนิท

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
127	นางสาวเกวลิณ ใบเงิน	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	09-85851567		✓	น้ำพริกมะขามลูกหนาม แดง	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ส่วนผสม1.หมูบด1ถ้วยตวง2.มะขามอ่อน บดละเอียด1/2 ถ้วยตวง3.กุ้งแห้งป่น1/4ถ้วยตวง4.กระเทียมซอย1/3 ถ้วยตวง28กรัม 5.หอมแดงซอย¼ ถ้วยตวง6.พริกชี้หูสวน3 ช้อน โต๊ะ7.น้ำตาลปี๊บ¼ถ้วยตวง8.เกลือ1 ช้อนโต๊ะ9.น้ำปลา1ช้อนโต๊ะ10. กะปิ¼ ถ้วยตวง 11.น้ำมันพืช¼ถ้วยตวง12.ลูกหนามแดง1 ½ ถ้วย ตวงวิธีทำ 1. โขลก กระเทียม หอมแดง พริกชี้หูสวนให้ละเอียด ใส่ กะปิลงโขลกให้เข้ากัน ใส่มะขามบดลูกหนามแดงบดผสมให้เข้ากัน 2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ตักส่วนผสมของน้ำพริกมะขามหนามแดงลงผัด เติม หมูบด กุ้งแห้ง ผัดพอสุก ปรงรสด้วย น้ำปลา เกลือ น้ำตาลปี๊บ ชิมรส ผัดให้สุกและน้ำพริกพอแห้งยกลง พักให้คลายร้อนจัดใส่ขวดแก้วหรือ ขวดพลาสติก3. การจัดเสิร์ฟน้ำพริกมะขามลูกหนามแดง พร้อมผัก สด ไข่เค็ม ปลาสลิดทอดหรือหมูทอด
128	นางสาวฐิติพร ธรรมพิทักษ์	52/61ถนนพระยา สุเรนทร์ บางชัน คลอง สามวา กทม.	089-204-3457		✓	ขอคำปรึกษาเกี่ยวกับการ ทำผลิตภัณฑ์อาหารพร้อม ทาน	ดร.ธนภพ โสตรโยม ได้ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับน้ำจิ้มซีฟู้ดพร้อมบริโภค และแนวทางการผลิตผลิตภัณฑ์โดยการบรรจุถุงรีพอร์ทเพาซ์(Report Pouch)
129	นางสาวฐิติพร ธรรมพิทักษ์	52/61ถนนพระยา สุเรนทร์ บางชัน คลอง สามวา กทม.	089-204-3457		✓	OEM คืออะไร	ดร.ธนภพ โสตรโยม OEM ย่อมาจาก Origanl Equipment Manufacturer หมายถึงการรับจ้างผลิตสินค้าให้กับแบรนด์ต่าง ๆ ตามแบบที่ลูกค้ากำหนด โดยใช้การผลิตของเรารวมถึงเครื่องจักรที่ใช้ ในการผลิตด้วย มักจะเป็นโรงงานเปิดใหม่ ๆ หรือโรงงานที่ไม่เน้น การสร้างแบรนด์ของตนเอง และโรงงานที่ไม่มีความชำนาญในการ ออกแบบผลิตภัณฑ์

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
130	นางวรินลดา หวังคุณธรร	59 / 1 หมู่ 11 ต. เจริญหัก อ. เมือง จ. ราชบุรี 70000	089-7675767		✓	ขอสูตรการทำแป้งกล้วย	ดร.วไลภรณ์ สุทธา แป้งกล้วยวัตถุดิบ1. กล้วยดิบ (กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก ฯลฯ) แต่ต้องเป็นกล้วยที่ไม่มีเมล็ด ควรใช้กล้วยน้ำว้า เพราะปลูกกันแพร่หลาย ปริมาณมาก และราคาถูก กล้วยดิบที่ใช้มีความสุกประมาณร้อยละ 70-80 2. สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ หรือ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.1อุปกรณ์1. มีด ที่หั่นอาหารเป็นชิ้นบาง ๆ เครื่องหั่นอาหาร2. กะละมังสแตนเลส หรือกะละมังเคลือบ3. เขียง4. ทัพพี, ทัพพีโปร่ง5. กระจกกวน ขนาด 1 หรือ 2 ลิตร6. เครื่องชั่ง7. หม้อ8. กระจกกวน, ตะแกรง9. เตาไฟ10. ตู้อบแห้งโดยใช้ไฟฟ้าหรือแสงอาทิตย์11. เครื่องบดของแห้ง เช่น เบนเดอร์ (Blender)12. เครื่องร่อนใช้ตะแกรกร่อนขนาด 80 เมช. 13. ภาชนะบรรจุของแห้ง สำหรับบรรจุแป้งกล้วยขั้นตอนการทำ 1. นำกล้วยดิบตัดแยกเป็นผล ล้างด้วยน้ำให้สะอาด2. ลวกในน้ำเดือดเป็นเวลา 45 วินาที และแช่ในน้ำเย็นทันที3. ปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 เป็นเวลา 30 นาที (การเตรียมทำโดยชั่งโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 1 กรัม เติมน้ำให้ได้สารละลาย 1ลิตร และคนให้ละลาย) นำชิ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำเกลี่ยบนถาดซึ่งเป็นตะแกรงโปร่ง4. นำไปทำให้แห้ง โดยนำเข้าอบในตู้อบแห้งแบบใช้ลมร้อน ควบคุมอุณหภูมิ 55-60°C หรือตากให้แห้ง โดยใช้แสงแดด หรือเครื่องอบแห้งพลังแสงอาทิตย์ จนแห้งกรอบ 5. นำไปบดให้เป็นผง แล้วร่อนผ่านตะแกรกร่อน ขนาด 80 เมช. บรรจุในภาชนะบรรจุ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
131	นางธนวรรณ หาญกุลวัฒนา	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	081-3631700		✓	ปลาสามารถนำมาทำกะปิได้ หรือไม่/สูตร	ผศ.อภิญญา มานะโรจน์ ปลาสามารถนำมาทำกะปิได้ ส่วนผสม 1.ปลาสดตัวเล็กๆ 3 ส่วน 2. เกลือไอโอดีน 1 ส่วน 3. น้ำตาลปึก เล็กน้อย วิธีทำ 1. ล้างปลาให้สะอาด 2. เคล้าปลากับเกลือ ไอโอดีน หมักไว้ 1 คืน รุ่งเช้านำมาออกมาผึ่งแดด 3. นำปลามา โขลกให้ละเอียด เติมเกลือไอโอดีนอีกเล็กน้อย ใส่น้ำตาลปึกให้มี รสหวานมากน้อยตามชอบ 4. บรรจุลงในภาชนะ
132	นางสาวปัทมา อ่อนหยับ	22/4 ม.6 ต.คลอง 7 อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี	084-0901748		✓	ขอคำปรึกษาเรื่องทำเนกก๊วย ในรูปทรงถ้วยปีโป้ยากทราบ ว่าจะใส่สารอะไรให้เนกก๊วยอยู่ ทรงเหมือนปีโป้ที่อยู่ใน อุณหภูมิห้อง ก็ยังอยู่ทรงได้	ดร.น้อมจิต สุธิบุตร ได้ให้คำปรึกษาให้ใส่สารจีแนนและใส่กรดซิ ตริก ควรวัดค่าPH วัดค่าให้ได้ค่าไม่ต่ำกว่า 4.5
133	นางสาวพรชภรณ์ สุขผล		093-8468720		✓	สารเมตาไบซัลไฟ หาซื้อได้ที่ ไหน	ดร.วไลภรณ์ สุทธา สารเมตาไบซัลไฟ หาซื้อได้ที่- มีขายตามร้าน ขายเคมีภัณฑ์ของแต่ละจังหวัด- หรือซื้อออนไลน์ โดยใช้คำว่า เม ตาไบซัลไฟด์ หาใน google ได้
134	นายกรรณตพล แพร่งเมือง	องค์การบริหารส่วน จังหวัด สตูล	064-6631681		✓	ขอข้อมูลการทำผงโรยข้าวจาก เห็ด	ผศ.ชมพูนุช เผื่อนพิภพ ได้ให้คำปรึกษาพร้อมสูตรและวิธีทำ ผง โรยข้าวจากเห็ดส่วนผสม1.เห็ดอบแห้ง 2.ปลาป่นอบแห้ง 3.งา ขาว-งาดำคั่ว 4.สาหร่ายอบแห้ง 5.โซยุ 6.มิริน 7.น้ำมันงา วิธีการ1. นำเห็ดอบแห้ง ปลาป่นอบแห้ง งาขาว-งาดำคั่ว สาหร่ายอบแห้ง ผสมให้เข้ากัน 2.นำ โซยุ มิริน น้ำมันงา ผสม ให้เข้ากัน 3.ผสมและคลุกเคล้าให้เข้ากันเกลี่ยใส่ถาด และนำไป อบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง 4.นำออกมา พักให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง (25-30 องศาเซลเซียสบรรจุใส่ซอง อะลูมิเนียมฟอยล์ และปิดผนึกให้สนิท

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
135	นางพัชร มีพิช	กลุ่มน้ำพริกแกง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี	087-8023272		✓	ที่เก็บกุญแจ	อาจารย์ประพาฬภรณ์ อีรัมย์กุล อุปกรณ์1. แพนเทร็นที่เก็บกุญแจ 2. ห่วงคล้องกุญแจ ห่วงสำหรับใส่กุญแจ3. ผ้าฝ้ายทอมือ 1 ชิ้น ขนาด 12 x 24เซนติเมตร4. ผ้ารองใน 1 ชิ้น ขนาด 12 x 24 เซนติเมตร5. โยโพลีเอสเตอร์ 1 ชิ้น ขนาด 12 x 24 เซนติเมตร6. ซิป ยาว 8 นิ้ว ผ่าก้นกว้าง 1 เซนติเมตร7. ด้ายเย็บผ้า ด้ายเนา เข็มสอยเบอร์ 8 ดินสอเขียนผ้า เทปผ้าตกแต่งตามต้องการ8. ของตกแต่งวิธีเย็บ1. นำแพนเทร็นที่เก็บกุญแจ มาตัดตามรอยตัด2. นำแพนเทร็นมาวางลงบนผ้า ขนาด 12 x 24 เซนติเมตร จำนวน 3 ชิ้น (ผ้าฝ้าย,ผ้ารองใน,แผ่นโยโพลีเอสเตอร์) แล้วตัดผ้าตามที่วาด (ดังภาพ) จากนั้นนำผ้าวางประกบ เรียงซ้อนกัน และใช้เข็มหมุดกลัดผ้าทั้ง 3 ชิ้น และเนาขอบชิ้นงาน ไม่ให้เคลื่อน 3. หากต้องการคว๊ท (Quit) เป็นลวดลายที่ต้องการ หรืออาจตกแต่งด้วยเทปผ้า ก็สามารถทำได้ในขั้นตอนนี้ เมื่อคว๊ท (Quit) และตกแต่งเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้เนาตามรอยตะเข็บของผ้าก้นโดยรอบชิ้นงาน และตัดด้ายเนาทิ้งให้เรียบร้อย 4. นำผ้าก้นมาเย็บติดให้รอบชิ้นงาน และตัดริมผ้าให้พอดี จากนั้นคลิบผ้าบริเวณโค้งเพื่อให้ง่ายต่อการเย็บผ้าก้น ทำแบบเดียวกันทั้งด้านในและด้านนอก พร้อมตกแต่งให้เรียบร้อย *อย่าลืมทำงานทุกครั้งต้องรีดผ้าให้เรียบเสมอ5. การเย็บซิป 5.1 วางตำแหน่งซิป โดยรูตซิปเปิดแยกออกจากกัน และวางหัวซิปให้อยู่ห่างจากรอยพับ 0.5 ซม. โดยให้พื้นซิปอยู่เสมอกับขอบผ้าก้น กลัดเข็มหมุดให้ทั่ว จากนั้นเย็บซิปโดยให้ห่างจากพื้นซิป 0.5 เซนติเมตร ด้วยวิธีการเย็บต้นตะลุยก เมื่อเย็บจนสุดซิปให้เย็บวนกลับมาที่บริเวณขอบซิปด้านล่าง ด้วยวิธีการเย็บต้นตะลุยกเช่นเดียวกัน ส่วนด้านที่เหลือให้เย็บสอยปิด ให้วัดจากรอยพับลงมา 1 เซนติเมตรสอยจนถึงปลายซิป ด้วยวิธีไขว้กัน 5.2 ส่วนอีกด้านหนึ่งให้รูตซิปปิดให้เรียบร้อยพับครึ่ง ประกบกันทั้งสองด้าน ทำสัญลักษณ์ให้ชัดเจน จากนั้นรูตซิปเปิดแยกออกจากกัน ทำวิธีการเดียวกันกับข้อ 5.15.3 เมื่อเย็บซิปเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้นำห่วงคล้องและห่วงกุญแจ ใส่ให้เรียบร้อย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
136	นางสาววาทีณี ลาดบัวศรี	กรุงเทพฯ	091-2054870		✓	ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งกล้วยข้าวเกรียบ	ดร.วไลกรณ์ สุทธา ข้าวเกรียบแป้งกล้วย1.ข้าวเกรียบ เป็นอาหารว่างที่ทำจากแป้งมันสำปะหลังเป็นหลัก ประแต่งกลิ่นรสด้วยกระเทียม พริกไทย2.เกลือและน้ำตาล เดิมใช้กุ้ง ปลา เติมน้ำมันในส่วนผสมเพื่อให้มีกลิ่นรสกึ่ง และปลาเรียกว่า ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าว3.เกรียบปลา ต่อมามีการใช้ผักและผลไม้บางชนิด เช่น ตำลึง ฟักทอง แครอท กล้วยหอม เป็นต้น มีชื่อเรียกตามชนิดของผักและผลไม้ที่ใส่ลงไป4.ข้าวเกรียบแป้งกล้วย ใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งมันบางส่วนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและเพิ่มรสชาติให้แก่ผลิตภัณฑ์ ส่วนผสม1.แป้งมันสำปะหลัง 900 กรัม2.แป้งกล้วย 100 กรัม 3.เกลือป่น 30 กรัม 4.พริกไทยป่น 30กรัม 5.น้ำตาลทรายขาว 40 กรัม 6.กระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียด 50 กรัม 7.น้ำร้อนจัด 600 กรัม 8.น้ำมันพืชสำหรับทอด 1000 กรัม วิธีทำ 1. ผสมแป้งมัน แป้งกล้วย เกลือป่น พริกไทยป่น และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ร่อนรวมกัน 1 ครั้ง ใส่กระเทียม โขลกละเอียด เคล้าพอเข้ากัน2. ตั้งน้ำพอเดือด เทใส่ในส่วนผสมแป้งที่เตรียมไว้ ใช้พายไม้ตะล่อมพอเข้ากัน แล้วใช้มีอนวดจนนุ่ม3. แบ่งแป้งเป็น 5 ก้อน คลึงเป็นแท่งยาว 10 นิ้ว ห่อด้วยพลาสติก มัดหัวท้ายให้แน่น4. เรียงใส่รังถึง นึ่งในน้ำเดือดไฟแรงนาน 1 ชั่วโมง แป้งจะใสทั่วทั้งก้อน จึงยกลง พักไว้จนเย็น เก็บใส่ตู้เย็นทิ้งไว้ 1 คืน 5. หั่นเป็นแผ่นหนา 1 กระเบียด เรียงใส่ถาด ตากแดดจนแห้งสนิท หรือใส่ตู้อบจนแห้ง 6. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอน้ำมันร้อน นำข้าวเกรียบลงทอดพอสุก แต่ไม่เหลือง ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมันทิ้งไว้พอเย็น บรรจุใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท เพื่อกันลมลักษณะที่ดี แป้งสุกใสตลอดทั้งชิ้น เมื่อทอดจะขยายตัวดี สีไม่เข้ม เทคนิคการประกอบอาหาร 1. ใช้ไฟเต๋อดจัด แป้งจะจับตัวดี 2. ปริมาณน้ำที่ใสในส่วนผสมให้เทลงไปให้หมด ถ้าแป้งแห้งเติมน้ำร้อนแล้วนวดต่อจนแป้งนุ่ม และไม่ติดมือ 3. ควรหั่นแป้งให้เป็นแผ่นบาง ๆ เวลาทอดจะพองตัวดี ตากแห้งเร็ว 4. น้ำมันที่ใช้ทอด ควรใช้น้ำมันมาก ๆ และร้อนจัดเมื่อใส่ข้าวเกรียบลงไปแป้งจะพองตัวทันที ให้รีบตักขึ้นเพื่อให้มีสีสวย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
137	นางสาวอารีย์วรียา อารียา		085-9126688		✓	หลักการแกะสลักผักและผลไม้ควรมีอะไรบ้าง	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ หลักการแกะสลักผักและผลไม้ 1. การเลือกซื้อผักและผลไม้ควรเลือกชนิดที่มีความสดใหม่ เพื่อจะช่วยให้ผลงานที่แกะสลักมีอายุการใช้งานได้นานขึ้น2. ก่อนนำผักและผลไม้ไปแกะสลักควรล้างน้ำให้สะอาด3.การเลือกมีดแกะสลัก ควรเป็นมีดสแตนเลสหรือมีดทองเหลือง ซึ่งมีดต้องคมมาก เพราะจะทำให้ผักและผลไม้ไม่ช้ำและไม่ดำ4.การเลือกชนิดของผักและผลไม้ แกะสลักควรเลือกให้เหมาะสมกับประโยชน์การนำไปใช้5.การเลือกรูปแบบหรือลวดลายที่จะแกะควรเลือกให้เหมาะสมกับการนำไปใช้ประโยชน์6.การเลือกผัก ผลไม้ตกแต่งอาหารควรเลือกชนิดที่มีสีสันสวยงามหลากหลาย เพื่อจะทำให้อาหารน่ารับประทานขึ้น7.การแกะสลักต้องพยายามรักษาคุณค่าอาหาร โดยไม่ควรแช่น้ำนานเกิน
138	นางสาวธีรดา ปัทมานนท์		083-0711771		✓	การแกะสลักแตงกวาดอกให้สวยงามมีเทคนิคอย่างไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ แตงกวาแกะสลักดอกใบเสร็จแล้วแช่น้ำเย็นจัด 10-15 นาทีดอกจะบานสวย ใบก็จะกระดกสวยงาม
139	นางสาวสุพรรณิ เนื่องนรา		087-4632459		✓	การแกะสลักสับดู ควรเลือกสับดูอย่างไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ การแกะสลักสับดู ต้องเลือกสับดูที่มีเนื้อนิ่ม จะแกะสลักง่าย ขณะแกะสลักถ้ายังไม่เสร็จควรเก็บใส่ถุงพลาสติก หรือกล่องปิดฝาได้อยุ่ให้โดนลม ถ้าทิ้งไว้ตากลม สับดูจะแข็ง แกะสลักอีกต่อไปไม่ได้จะแตก
140	นางสาวพุทธชาติ พูลเพิ่ม		092-2500931		✓	บิทรูทเมื่อนำมาแกะสลักแล้วมีน้ำและสีบิทรูออกมากควรทำอย่างไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ บิทรูทเมื่อนำมาแกะสลัก ควรปอกเปลือกแล้วล้างด้วยน้ำเกลือเจือจาง จะช่วยไม่ให้สีจากบิทรูทออกมาก บิทรูทเมื่อทิ้งไว้จะแห้งดำ ต้องหมั่นฉีดยาน้ำบ่อยๆ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
141	นายอาทิตย์ สัญญากร		085-9566263		✓	ดอกไม้แกะสลักที่ต้องการ ตัดไม้ควรทำอย่างไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ดอกไม้แกะสลักที่ต้องการตัดไม้ ให้แกะสลักเสร็จจนครบแล้ว ก่อนจัดตัดไม้พร้อมกันจะทำให้สี สม่ำเสมอดี
142	นายณัฏฐวัฒน์ สมภักดี		083-9559265		✓	พัพเพสตรี,มีกี่ชนิด	ผศ.ณนท แดงสังวาลย์ พัพเพสตรี แบ่งเป็น 2 ชนิดคือ 1. พัพเพสตรี แบบชนิดไม่มีไส้ ทำจากแป้งโดที่รีดเป็นแผ่นแล้ว โรยด้วยน้ำตาล ทราย เพื่อให้ขนมมีรสชาตหวานขึ้น และอาจจะตกแต่งเพิ่มให้ สวยงามโดยการเคลือบช็อกโกแลต หรือโรยด้วยน้ำตาลไอซิ่ง ตัว อย่างพัพเพสตรีแบบนี้ เช่น แบบปาล์มลิฟ แบบโรแซคส์ และแบบ โลตัสเป็นต้น2. พัพเพสตรีแบบมีไส้ ตัวอย่างเช่น วูเลอวองท์ (Vol- au-vent)หรือแบบเชลล์ นิยมใส่ไส้ครีมและผลไม้เชื่อม โดยทำเป็น เปลือกพัพเพที่มีความสูงประมาณ 3.5 เซนติเมตร จะกรอบและเบา
143	นางสาวณริศา ชัยศุภมงคลลาภ				✓	ผ้าที่ใช้ทำผ้ามดย้อมมีชนิด ใดบ้างที่นำมาใช้ได้ไม่มีผล ต่อการนำมาย้อม	ผศ.จุฑาทิพ รัตนชนะราพันธ์ ผ้าที่ใช้ทำผ้ามดย้อม แบ่งเป็น 3 ชนิด 1 . ผ้าที่ทำจากเส้นด้ายใยธรรมชาติ เช่น ผ้าฝ้ายผ้าไหม 2. ผ้าที่ ทำจากเส้นด้ายใยประดิษฐ์ เช่น ผ้าโพลีเอสเตอร์ 3. ผ้าที่ทำจาก เส้นด้ายใยเซลลูโลสประดิษฐ์ เช่นผ้าเรยอน
144	นางกนกวรรณ พวงหิรัญ				✓	สีย้อมผ้าที่ได้จาก ธรรมชาติได้มาจากไหน	อาจารย์สุวิติ ประดับ สีธรรมชาติได้จากต้นไม้ ได้แก่ ราก แก่น เปลือก ต้น ผล ดอก เมล็ด ใบ เป็นต้น ซึ่งต้นไม้แต่ละชนิดให้โทนสี ต่างกัน ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของต้นไม้นั้นๆ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
145	นางสาวปนัดดา อินทรารุช				✓	อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผ้าบาติก	อาจารย์สุวดี ประดับ 1.จันตึงหรือปากกาเขียนเทียน 2. กรอบไม้ 3. ภาชนะต้มเทียน 4.เตาต้มเทียน 5.ฟูกัน 6.สี 7.ลวดลาย 8.สารกันสติก 9.ผ้า 10.เทียนผสมพาราฟิน
146	นางสาวสิริกานต์ อำนวยศิริ				✓	ขั้นตอนการเตรียมผ้าฝ้ายในการทำผ้ามัดย้อม	อาจารย์สุวดี ประดับ ขั้นตอนการเตรียมผ้าฝ้าย มีดังนี้ 1.นำผ้าฝ้ายสีขาวมาตัดตามขนาดที่ต้องการ ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการใช้ว่าจะทำอะไร เช่น ผ้าเช็ดตัว ผ้าปูโต๊ะ ผ้าห่ม ผ้าปูที่นอน เป็นต้น 2.นำไปเย็บริมให้เรียบร้อยเพื่อป้องกันการหลุดลุ่ยของชายผ้า หรือนำมาตัดชายผ้าแล้วดัดปมออกให้เป็นชายเพื่อพันให้เป็นเกลียวก็ได้ 4.นำผ้าฝ้ายไปซักในน้ำสะอาด เพื่อให้แบ่งที่ติดมากับผ้าหลุดออกและเพื่อให้ผ้านุ่มและดูดสีมากขึ้น 5.มัดลวดลายตามจินตนาการ
147	นายอภิวัฒน์ เตชะสุริยวรกุล	2/43 แขวงสุขาภิบาล เขตสายไหม กทม.	081-4085671		✓	ครีมบุเล่เสาวรส (Passion Fruit Creme Brulee)	อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง ส่วนผสม 1.วิปปิ้งครีม 150 มิลลิลิตร 2.นมสด 150 มิลลิลิตร 3.น้ำตาลทราย 200 กรัม 4.ไข่ไก่ 3 ฟอง5.เนื้อเสาวรส 6 ผล วิธีทำ 1.ผสมวิปปิ้งครีม นมสด และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกันในหม้อ แล้วนำไปต้มด้วยไฟอ่อนจนน้ำตาลทรายละลาย 2.ตีไข่ไก่แล้วเทลงไปผสมกับส่วนผสมวิปปิ้งครีมคนให้เข้ากันจากนั้นใส่เนื้อเสาวรลงไปผสมคนให้เข้ากันแล้วยกลงจากเตา 3.เทส่วนผสมที่ได้ใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ (สามารถกรองเอาเม็ดเสาวรสออกได้) นำไปเรียงในถาดอบที่ใส่น้ำร้อนเตรียมไว้ให้สูงประมาณครึ่งหนึ่ง นำไปอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที หรือจนเซ็ดตัว จากนั้นนำไปแช่เย็น 4.ก่อนเสิร์ฟตักน้ำตาลทรายโรยบนหน้าขนมให้ทั่ว แล้วใช้ไฟพ่นจนน้ำตาลทรายละลายกลายเป็นคาราเมลเคลือบหน้าขนม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
148	นางสาวภิญญาณัฐ คามวัลย์	200/57 ต.ลาดหลุมแก้ว อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี	083-6048023		✓	ขนมถึงแตก	ผศ.วรรณภา หวังนิพนพานโต <u>ส่วนผสม</u> แป้งถึงแตก 1.แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย 2.แป้งสาลีอเนกประสงค์ ½ ถ้วย 3.ยีสต์ ½ ช้อนชา 4.น้ำตาล 1 ½ ถ้วยตวง 5.เบกกิ้งโซดา ¼ ช้อนชา 6.น้ำตาลทราย ½ ถ้วย 7.ผงฟู ¼ ช้อนชา 8.น้ำมันพืชสำหรับทากระทะ <u>ส่วนผสม</u> ไข่ขนม 1.น้ำตาลทราย 2.เกลือป่น 3.งาขาว 4.งาดำคั่ว 5.มะพร้าวอ่อนหรือมะพร้าวทึนทึกขูด ขนมถึงแตก กระทะเทฟลอน <u>วิธีทำ</u> 1.ใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลีอเนกประสงค์ ยีสต์ และน้ำตาลทรายในอ่างผสม คนให้เข้ากัน ทำหลุมแป้งแล้วเทน้ำใส่ลงไปตี ส่วนผสมให้เข้ากันจนน้ำตาลทรายละลายดีและแป้งไม่จับเป็นเม็ด จากนั้นเทแป้งลงในภาชนะที่มีฝาปิดแล้วปิดฝา หรือปิดด้วยพลาสติกถนอมอาหาร แล้วหมักแป้งไว้ประมาณ30 นาที (แล้วแต่อุณหภูมิห้อง) 2.พอหมักแป้งครบเวลาแล้ว ใส่เบกกิ้งโซดาและผงฟูลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้งจนเป็นฟองขึ้นมาพักไว้ 3.ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น งาขาว และงาดำคั่วเข้าด้วยกัน เตรียมไว้สำหรับใส่เป็นไส้ขนม 4.นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลางค่อนไปทางอ่อน ทาน้ำมันพืชหรือเนยบาง ๆ จากนั้นตักส่วนผสมแป้งลงไปแล้วปิดฝา 5.เมื่อแป้งสุกแล้ว เปิดฝา ใส่มะพร้าวขูด และส่วนผสมไส้ขนมลงไป จากนั้นก็พับขนมครึ่งหนึ่ง จัดเสิร์ฟ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
149	นางสาวไพริน แทนชาติ	100 หมู่ 2 ต.ทรายมูล อ.องครักษ์ จ.นครนายก			✓	สูตรน้ำพริกเผาใส่กุ้ง	ผศ.ชาวลิต อุปฐาก ส่วนผสมของน้ำพริกเผากุ้ง1.พริกแห้งเม็ดใหญ่ 100 กรัม2. กุ้งแห้งอย่างดีป่น 100 กรัม3. หอมแดง 100 กรัม4. กระเทียม 50 กรัม5. น้ำมันพืช 1/2 - 1 ถ้วยตวง 6.น้ำมันขามเปียก 3-4 ช้อนโต๊ะ7.กะปิจากดีเฝ้า 50 กรัม8.น้ำตาลปีบ 1/4 ถ้วยตวง9. น้ำปลา 5 ช้อนโต๊ะ10.เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะวิธีทำน้ำพริกเผากุ้ง1.นำ พริกแห้งมาผ่าเอาเมล็ดออก หั่นเป็นท่อนๆแช่น้ำให้นิ่ม นำไปทอดใช้ ไฟปานกลางระวังอย่าให้ไหม้ พระจะทำให้ให้น้ำพริกมีรสชมพูไว้2.นำ กระเทียมและหอมแดงปอกเปลือกแล้วล้างน้ำเปล่าให้สะอาด ซอย บางๆ นำไปทอดพอเหลือง ให้แยกทอดเป็นอย่างไรไปแล้วพักไว้3.กุ้งแห้งเลือกสิ่งเจือปนออกให้หมด ล้างน้ำเปล่าแล้วนำไปทอดเช่นกัน4. กะปิจากดีนำไปเผาไฟพอหอมระวังอย่าให้ไหม้5.นำกุ้งแห้งทอดมา โขลกให้ละเอียด ตามด้วยกระเทียมทอดและหอมแดงทอด จนเกือบ ละเอียดจึงใส่พริกแห้งทอด โขลกให้เข้ากัน สุดท้ายใส่กะปิเผา โขลก ต่อจนเครื่องปรุงเข้ากันทั้งหมด6.ปรุงรสด้วยน้ำมันขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลปีบและเกลือป่น (เกลือป่นทำให้น้ำพริกรสชาติเข้มข้นขึ้น) ปรุงให้ได้ 3 รสเปรี้ยว เค็ม หวาน โดยให้หวานนำ แล้วจึงนำไปผัดใน น้ำมันพืช ถ้าไม่ต้องการให้มันมากก็ใส่น้ำมันพืชแต่น้อยผัดพอหอม เป็นเนื้อเดียวกัน ขณะผัดอย่าใช้ไฟแรง ใช้น้ำมันพืชที่เหลือจากการ ทอดลงผัด7.ผัดเสร็จแล้วทิ้งไว้ให้เย็น บรรจุในขวดแก้วที่ล้างสะอาด ผ่านการฆ่าเชื้อโดยใช้การต้มและนึ่งจะช่วยให้ น้ำพริก อยู่ได้นานหรือ บรรจุในถุงพลาสติกก็ได้ เราก็จะได้ น้ำพริกเผา ที่สะอาดถูกหลัก ออนามัย รับประทานกับผักสด ทาขนมปัง ใช้ผัดหรือใส่ต้มยำ ใส่ กว๊านเตียวผัดก็ได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
150	นางสาวดวงทอง เชื้อทอง		083-6180103		✓	ขนมครกใบเตย	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ส่วนผสม (สำหรับ 18-20 ชิ้น)1. แป้งสาลีอเนกประสงค์ ½ ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ 2. แป้งมัน ¼ ถ้วย 3. ผงฟู 1 ช้อนชา 4. เกลือป่น ¼ ช้อนชา5.น้ำตาลทราย 4 ช้อนโต๊ะ 6.ไข่ไก่ 1 ฟอง 7.น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น 1/3 ถ้วย 8.กะทิ ¼ ถ้วย 9.น้ำมันพืชสำหรับทาพิมพ์ 10. ผ้าสำหรับชุบน้ำมันทาเตา วิธีทำ 1.ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ แป้งมัน และผงฟูเข้าด้วยกัน ใส่ น้ำตาลทรายและเกลือลงไป คนผสมเข้าด้วยกัน 2. ใส่ไข่ไก่ลงไปตีผสมให้เข้ากัน 3. เทกะทิลงไปตีผสมให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำใบเตย คนผสมให้เข้ากันอีกครั้งจนเป็นเนื้อเนียนละเอียด พักแป้งไว้ 10 นาที 4. นำเตาขนมครกวางบนเตาแก๊ส ใช้ไฟอ่อนที่สุด แล้วใช้ผ้าชุบน้ำมันทาเตาบาง ๆ จากนั้นตักแป้งหยอดลงในเตาไม่ต้องเต็ม(เพราะเดี๋ยวขนมจะฟูขึ้นมาเอง) ปิดฝา (เพื่อให้ขนมสุกเร็วขึ้น)5. เมื่อขนมสุกแล้วใช้ไม้ปลายแหลมหรือไม้จิ้มฟันแซะขึ้นมาจากพิมพ์ จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ

ส่วนที่3

สรุปการประเมินผลการดำเนินงาน โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

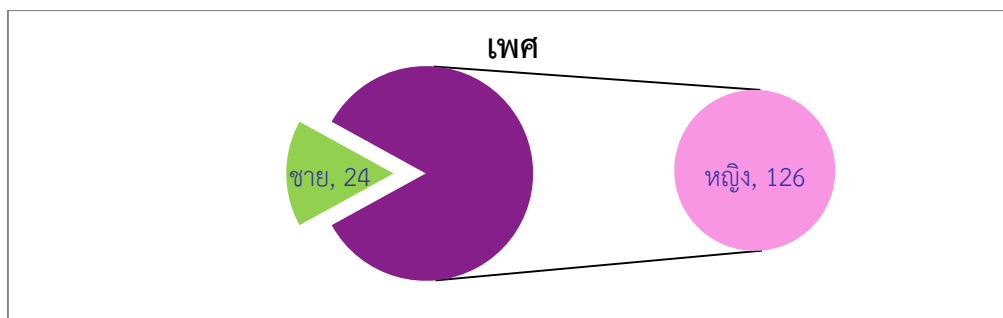
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2561 ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ในพื้นที่ต่างๆ และณ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช จากบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ เป็นแหล่งข้อมูลทางวิชาการ วิชาชีพ และการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ โดยนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์มาช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ดังข้อมูลต่อไปนี้

ตารางที่ 1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	24	16.00
หญิง	126	84.00
รวม	150	100

จากตารางที่ 1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการมีจำนวน 150 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชายจำนวน 126 คน คิดเป็นร้อยละ 84.00 และเพศชายจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00

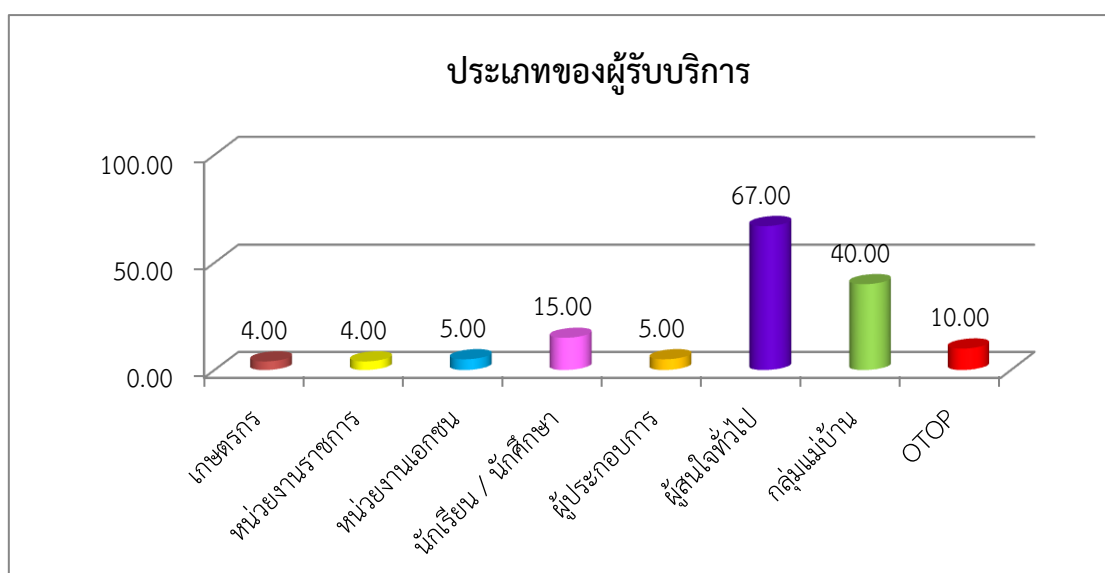


ภาพที่ 1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

อาชีพและรูปแบบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	4	2.67
หน่วยงานราชการ	4	2.67
หน่วยงานเอกชน	5	3.33
นักเรียน / นักศึกษา	15	10.00
ผู้ประกอบการ	5	3.33
ผู้สนใจทั่วไป	67	44.67
กลุ่มแม่บ้าน	40	26.67
OTOP	4	2.67
รวม	150	100.00

จากตารางที่ 2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่เป็น กลุ่มผู้สนใจทั่วไป จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 44.67 กลุ่มแม่บ้านจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 นักเรียน / นักศึกษา จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 กลุ่ม OTOP จำนวน 10 คนคิดเป็นร้อยละ 6.67 ผู้ประกอบการ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 หน่วยงานเอกชน จำนวน 5 คนคิดเป็นร้อยละ 3.33 หน่วยงานราชการ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 2.67 กลุ่มเกษตรกร จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 2.67

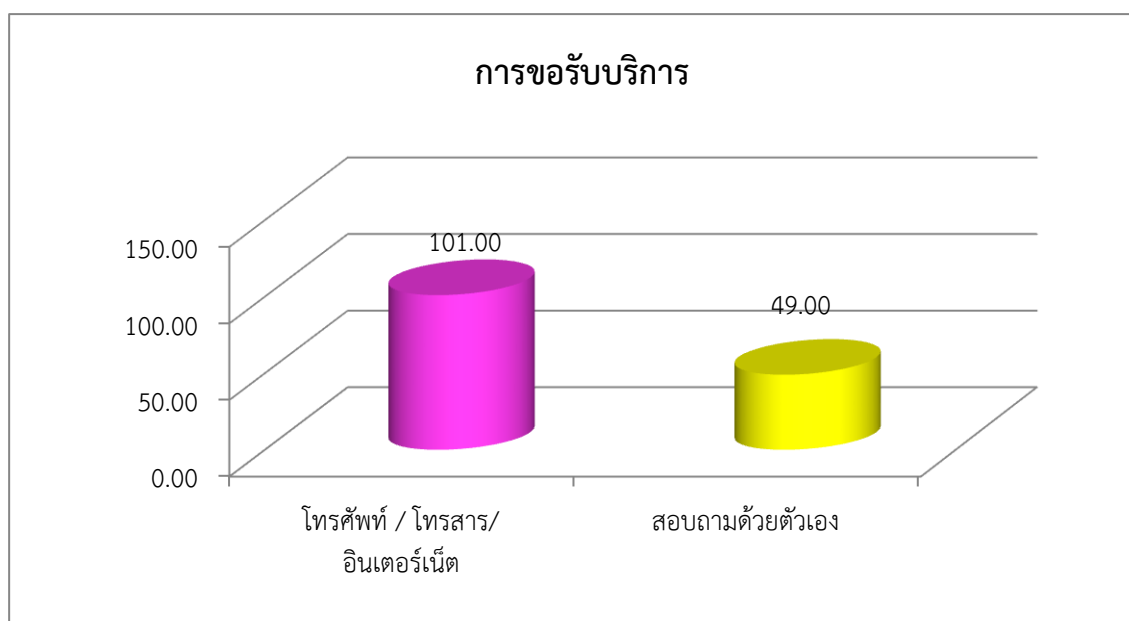


ภาพที่ 2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการ

ตารางที่ 3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ประเภทของการบริการ	จำนวน	ร้อยละ
โทรศัพท์ / โทรสาร / อินเทอร์เน็ต	101	67.33
สอบถามด้วยตัวเอง	49	32.67
รวม	150	100

จากตารางที่ 3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่สอบถาม ทางโทรศัพท์ / โทรสาร/ อินเทอร์เน็ต มีจำนวน 101 คน คิดเป็นร้อยละ 67.33 และ สอบถามด้วยตัวเอง จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 32.67

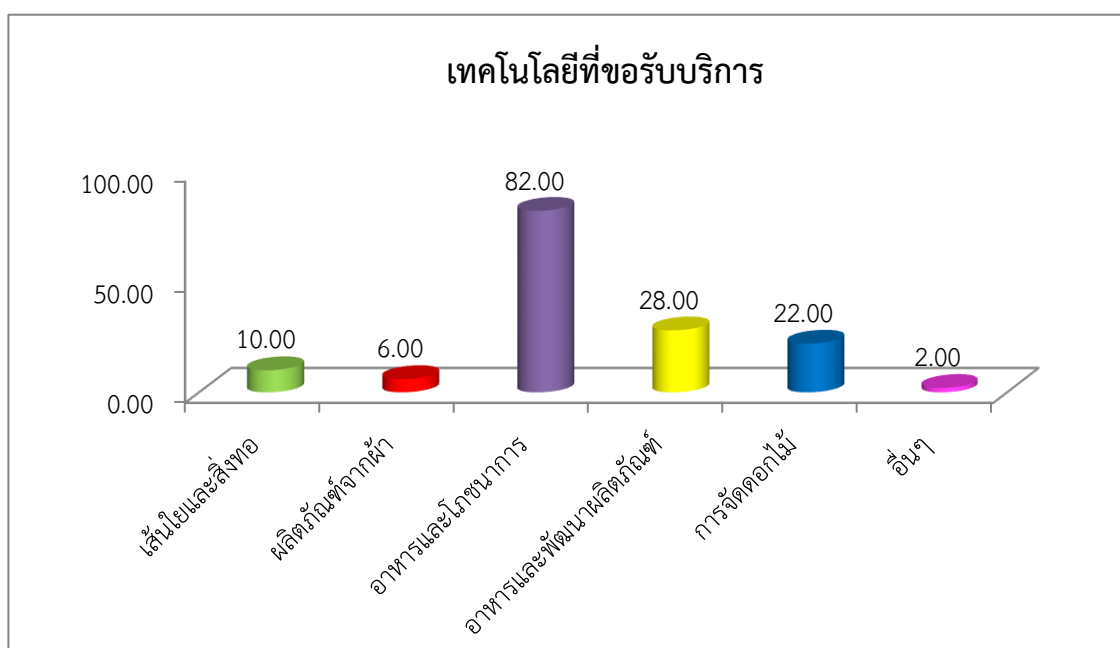


ภาพที่ 3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการ

ตารางที่ 4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการในโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เทคโนโลยีที่ให้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
เส้นใยและสิ่งทอ	10	6.67
ผลิตภัณฑ์จากผ้า	6	4.00
อาหารและโภชนาการ	82	54.67
อาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์	28	18.67
จัดดอกไม้	22	14.67
อื่น ๆ	2	1.33
รวม	150	100

จากตารางที่ 4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการในโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยส่วนใหญ่ **อาหารและโภชนาการ** มีผู้ขอรับบริการมากที่สุด จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 54.67 รองลงมา อาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 18.67 การจัดดอกไม้ 22 คน คิดเป็นร้อยละ 14.67 เส้นใยและสิ่งทอ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 การทำผลิตภัณฑ์จากผ้า จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 4.00 และอื่นๆ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33



ภาพที่ 4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ

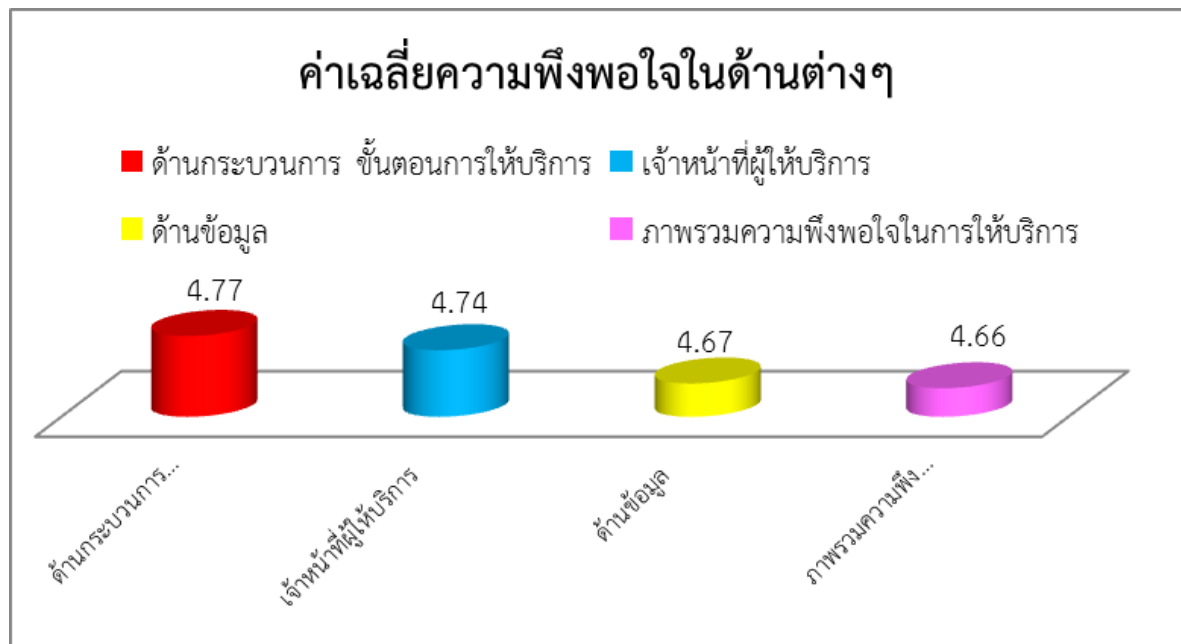
ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

รายการ	ระดับความคิดเห็น												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม %	ค่าเฉลี่ย X	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1.ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ													
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	116	77.33	34	22.67	-	-	-	-	-	-	100	4.77	มากที่สุด
1.2 การให้บริการขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	96	64.00	49	32.67	5	3.33	-	-	-	-	100	4.61	มากที่สุด
1.3 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	87	58.00	58	38.67	5	3.33	-	-	-	-	100	4.55	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ													
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	98	65.33	52	34.67	-	-	-	-	-	-	100	4.65	มากที่สุด
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	77	51.33	73	48.67	-	-	-	-	-	-	100	4.74	มากที่สุด
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	106	70.67	44	29.33	-	-	-	-	-	-	100	4.62	มากที่สุด
3. ด้านข้อมูล													
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	111	74.00	39	26.00	-	-	-	-	-	-	100	4.64	มากที่สุด
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้อง ตรงตามต้องการ	93	62.00	57	38.00	-	-	-	-	-	-	100	4.67	มากที่สุด
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	98	65.33	50	33.33	2	1.33	-	-	-	-	100	4.66	มากที่สุด
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการ	100	66.67	50	33.33	-	-	-	-	-	-	100	4.66	มากที่สุด
คิดเป็นร้อยละ	65.47		33.73		0.80						100	4.66	มากที่สุด

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.50 – 5.00	พึงพอใจมากที่สุด
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.50 – 4.49	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.50 – 3.49	พึงพอใจปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.50 – 2.49	พึงพอใจน้อย
ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.00 – 1.49	พึงพอใจน้อยที่สุด

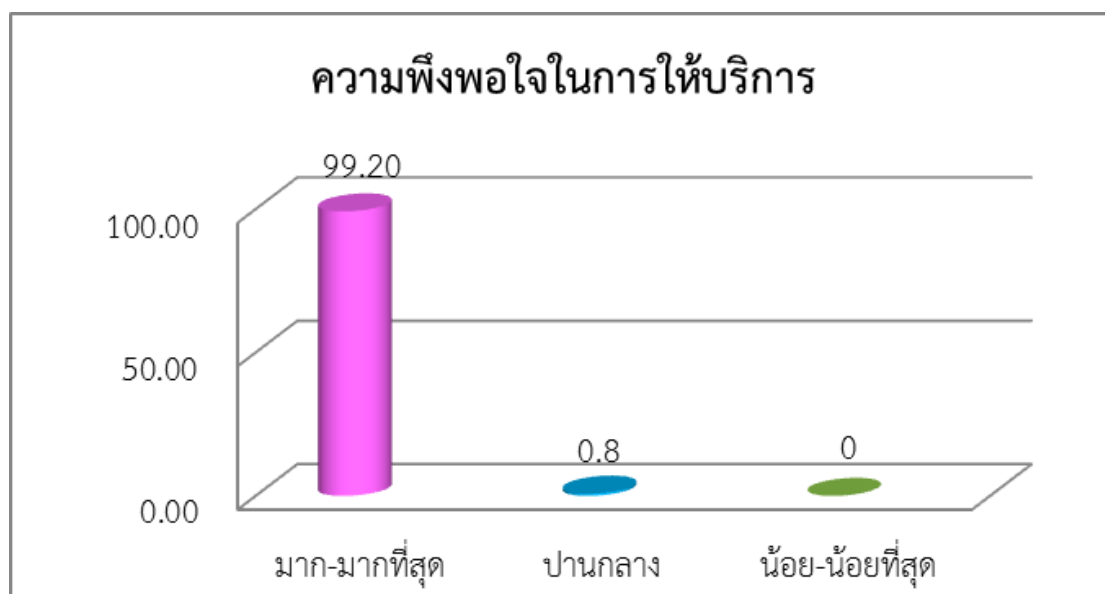
จากตารางที่ 5 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเกษตรศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต่างๆ พบว่า ผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษา มีความพึงพอใจ ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.77 รองลงมาคือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการค่าเฉลี่ย 4.74 ด้านข้อมูลผู้เข้ารับบริการค่าเฉลี่ย 4.67 ภาพรวมความพึงพอใจในการให้บริการค่าเฉลี่ย 4.66



ภาพที่ 5 แสดง ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจในด้านต่างๆที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านเกษตรศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

จากตารางที่ 5 ความพึงพอใจในการให้บริการที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์ อยู่ในระดับ มาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 99.20 ระดับปานกลาง คิดเป็นค่าร้อยละ 0.80 น้อย-น้อยที่สุด คิดเป็นค่าร้อยละ 0

ความพึงพอใจในการให้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
มากที่สุด – มาก	100	99.20
ปานกลาง	50	0.80
น้อย-น้อยที่สุด	0	0
รวม	150	100



ภาพที่ 6 แสดงค่าร้อยละของความพึงพอใจในการให้บริการที่มีต่อการให้บริการในโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

3.2 สรุปการติดตามประเมินผลการให้บริการที่มีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคอมพิวเตอร์

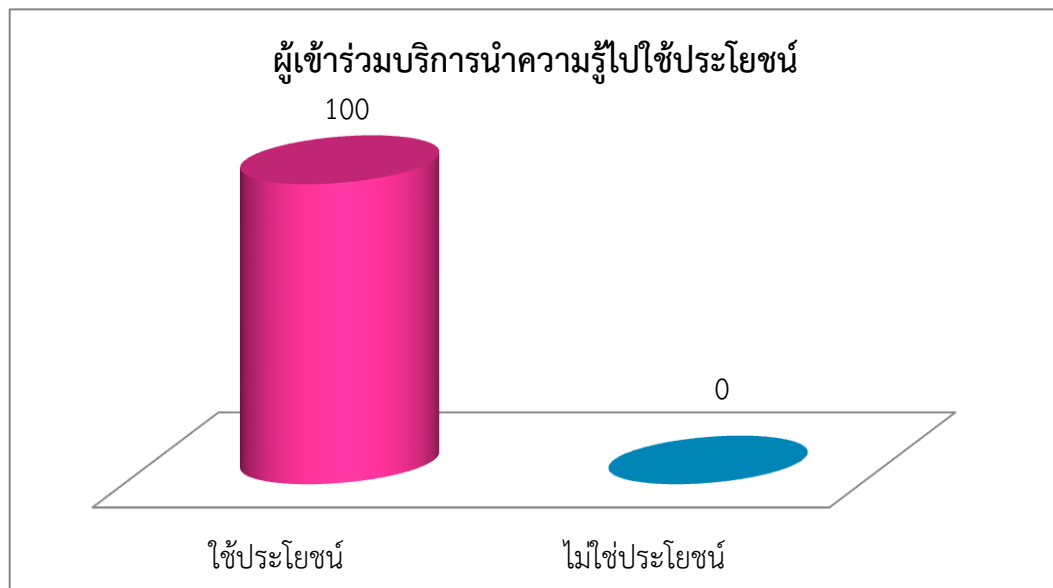
จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ.2561 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 150 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการ ในเรื่องของอาหารและโภชนาการ โดยสามารถนำความรู้จากการได้ข้อมูลคำปรึกษาจากโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100

1. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 150 คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100.00 แสดงดังตารางที่ 6 และภาพที่ 7

ตารางที่ 6 จำนวนผู้เข้าร่วมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	150	100.00
รวม	150	100.00



ภาพที่ 7 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.77 ดังรายละเอียดในตารางที่ 7

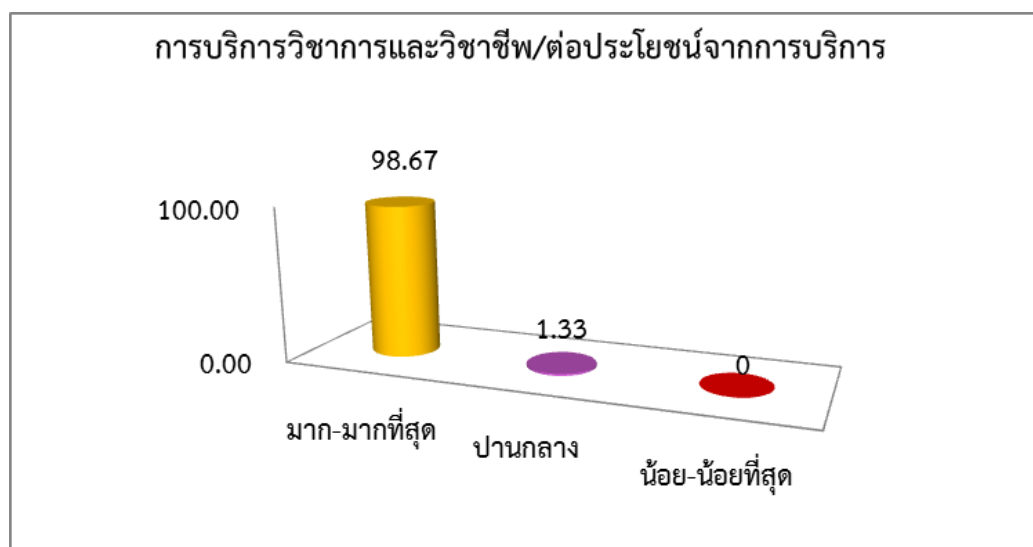
ตารางที่ 7 แสดงค่า $\bar{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

หลังการฝึกอบรม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.64	0.51	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.68	0.47	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.69	0.46	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.69	0.57	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.73	0.44	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.69	0.49	มากที่สุด

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 98.67 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 1.33 ดังรายละเอียดในตารางที่ 9 และภาพที่ 7

ตารางที่ 9 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อ
โครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบ
ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีประมาณ พ.ศ. 2561

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	98	65.33	50	33.33	2	1.33	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	102	68.00	48	32.00	-	-	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	104	69.33	46	30.64	-	-	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	112	74.67	30	20.00	8	5.33	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	110	73.34	40	26.67	-	-	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	70.14		28.53		1.33		0.00		0.00	



ภาพที่ 7 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของ ความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์
จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ประจำปีประมาณ พ.ศ. 2561

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยงานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร จัดโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ผู้สูงอายุ อบรมเชิงปฏิบัติการทางคหกรรมศาสตร์ แก่ผู้สูงอายุ เพื่อเพิ่มความรู้ทักษะ ความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ผู้เข้าอบรม ในการสร้างอาชีพของชุมชนให้เข้มแข็งต่อไป ประกอบด้วย 6 หลักสูตรได้แก่ กระเป๋าผ้าลายเส้น โดย ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน ผศ.ศิริภรณ์ ขวเลขยางกูร อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่อง กระเป๋าใส่แว่นตา ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ อ.สรรรชนี เต็มเปี่ยม อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น กล้วยหมี่กรอบ อ.เชาวลิต อุปฐาก อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วุ้นเค้กผลไม้เชื่อม โดย อ.ปรัชญา แพมมงคล อ.บุษยมาลี ถนนทิพย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร การประดิษฐ์ตะกร้าจากผ้ายัดและกระเป๋า Color Drip โดย อ.สุกัญญา จันทกุล อ.สมปราธนา สุขละ อ.นิอร ดาวเจริญพร อ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ เมื่อ 20 - 21 มกราคม 61 ณ ชมรมผู้สูงอายุ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กล้วยหมีกรอบ และวุ้นเค็มผลไม้เชื่อม

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



การประดิษฐ์ตะกร้าจากฟ้ายืดและกระเป๋ Color Drip





กระเป๋าผ้าลายเส้นและกระเป๋าใส่แว่นตา



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คหกรรมฯ จัดโครงการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์
เพิ่มมูลค่าสินค้าสร้างอาชีพชุมชนเข้มแข็ง

งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัด โครงการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ของกลุ่มน้ำพริกแกงและกลุ่มผ้าทอกะเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี เมื่อ 27 - 28 มกราคม 2561 ณ กลุ่มชุมชนน้ำพริกแกงและกลุ่มชุมชนผ้าทอกะเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการโดยนำวัตถุดิบในชุมชนที่มีอยู่มาเพิ่มมูลค่าสร้างอาชีพของชุมชนให้เข้มแข็ง ประกอบด้วย 8 หลักสูตรโดย มีวิทยากรดำเนินการ ดังนี้ หลักสูตรน้ำพริกมะขาม ลูกหนามแดง น้ำพริกไก่กรอบทรงเครื่อง โดย ผศ.อภิญา มานะโรจน์ อ.ปรีศนีย์ ทับใบแยม อ.บุญยณัฐ ภูระหงษ์ วิทยากร หลักสูตรน้ำพริกหมูสับประรด น้ำพริกเผาทรงเครื่อง โดย อ.ปรีชญา แพนมงคล อ.บุษยมาลี ถนนทิพย์ วิทยากรหลักสูตรถั่วงอกเนกประสงค์และที่ใส่พวงกุญแจ โดย อ.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล อ.อชชา หัตยานานนท์ วิทยากร หลักสูตรกระเป๋าทรงโอไบ กระเป๋าทรงคลัทช์ โดย ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ และ อ.สรรชณีย์ เต็มเปี่ยม



หลักสูตรน้ำพริกมะขามลูกหนามแดง และน้ำพริกไก่กรอบทรงเครื่อง



หลักสูตรน้ำพริกหมูสับแปะรด และน้ำพริกเผาทรงเครื่อง



หลักสูตรถึงผ้าอเนกประสงค์และที่ใส่พวงกุญแจ



กิจกรรมให้คำปรึกษาโครงการให้บริการคำปรึกษาและบริการ
ข้อมูลเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
งบประมาณกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี พ.ศ.2561





คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เข้าร่วมเครือข่ายความร่วมมือเพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน ประจำปี
งบประมาณ 2561 ระหว่างวันที่ 5-6 กรกฎาคม 2561 ณ โรงแรมเมเปิ้ล บางนา

