การผลิตน้ำจิ้มสุกี้ (สูตรเต้าหู้ยี้และสูตรกวางตุ้ง)
น้ำจิ้มลูกชิ้น (สูตรพริกคั่วและสูตรพริกสด)
และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ

หลักการและเหตุผล

น้ำจิ้มเป็นเครื่องชูรสอาหารที่แพร่หลายในประเทศไทย ประกอบไปด้วยรสเค็ม รสหวาน รสเผ็ด และรสเปรี้ยว จึงทำให้น้ำจิ้มเมื่อรับประทานคู่กับอาหารสามารถเพิ่มรสชาติให้อาหารมีความอร่อยมากยิ่งขึ้น และปัจจุบันน้ำจิ้มได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นน้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มลูกชิ้น เป็นต้น ซึ่งน้ำจิ้มสุกี้นิยมนำไปรับประทานกับอาหารประเภท สุกี้ ชาบู หรือหมูกระทะ และน้ำจิ้มลูกชิ้นจะมีหลายหลายสูตรแต่จะใช้น้ำมะขามเปียกและน้ำตาลปี๊บเป็นวัตถุดิบหลัก ซึ่งน้ำจิ้มลูกชิ้นนิยมไปรับประทานกับอาหารประเภทลูกชิ้น และเมนูทอดต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งในการผลิตน้ำจิ้มต่าง ๆ มีกระบวนการผลิตที่หลากหลายวิธีแตกต่างกันไป ให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติอร่อยและชวนน่ารับประทานให้เหมาะสำหรับผลิตเพื่อรับประทานเอง หรือ เพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ จึงต้องทราบถึงหลักการ เทคนิค วิธีการ และการควบคุมคุณภาพในการผลิต ตลอดจนเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์

วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการผลิตน้ำจิ้มลูกชิ้น และน้ำจิ้มสุกี้ จนได้ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทานหรือจำหน่าย และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งความรู้พื้นฐานที่จำเป็นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้ได้มาตรฐาน

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการผลิตน้ำจิ้มสุกี้ และน้ำจิ้มลูกชิ้น ให้มีมาตรฐานการผลิตที่ดี และเทคนิคการผลิตเพื่อยืดอายุการเก็บ
10:30 – 12:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 15:00 น.	สาธิตและลงมือปฏิบัติ (ต่อ)
15:00 – 15:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณทิพา วรเนตรสุดาทิพย์ , ดร.วราภรณ์ ประเสริฐ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประชาชนทั่วไป ไม่จำกัดอายุ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 24 มีนาคม 2565

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 1,900- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสงกรานต์ ลาเวียง , นางสาวสุพรรษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร...

ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง)...

ชื่อหน่วยงาน/บริษัท..

ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท)...

....

โทรศัพท์...............................โทรสาร..............................E-mail : ....

ค่าลงทะเบียน ....

การสั่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

ขั้นตอนการสมัคร

- ✦ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : http://ttc.ifrpd.ku.ac.th
- ✦ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ✦ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com
- ✦ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลา ที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม ....

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม...

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร