

เทคนิคการผลิตเครื่องแกงเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

รายละเอียดหลักสูตร

พริกแกง หรือเครื่องแกงของอาหารไทยเป็นเครื่องปรุงรสน้ำแกง ทั้งแบบใช้น้ำกะทิและน้ำเปล่า เครื่องแกงแต่ละชนิดมีส่วนผสมของเครื่องเทศและสมุนไพรแตกต่างกัน จึงทำให้เครื่องแกงมีองค์ประกอบของสารให้กลิ่นและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ที่เฉพาะ โดยทั่วไปเครื่องแกงจะมีอายุการเก็บรักษาได้ไม่นาน เพราะการเสื่อมเสียเกิดขึ้นจากทางจุลินทรีย์และทางกายภาพ หลักสูตรนี้จะทำการถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการทำเครื่องแกงเขียวหวาน เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงมัสมั่น และเครื่องแกงคั่ว เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้นานมากขึ้น ด้วยวิธีต่าง ๆ ที่สามารถเลือกนำไปปฏิบัติในการทำเครื่องแกงเก็บไว้รับประทานเอง และการผลิตเพื่อจำหน่ายได้ รวมถึงการคำนวณต้นทุนการผลิต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางในการยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงด้วยวิธีต่าง ๆ ให้มีคุณภาพที่ดี
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องเทศ สมุนไพรที่เป็นส่วนผสมหลักของเครื่องแกงแต่ละชนิด และเทคนิคในการทำเครื่องแกงต่าง ๆ
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำไปทำรับประทานเอง หรือ ทำขายเพื่อสร้างอาชีพ

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	แนวทางในการยืดอายุการเก็บรักษาเครื่องแกงด้วยวิธีต่าง ๆ อธิบายเกี่ยวกับเครื่องเทศ สมุนไพรที่เป็นส่วนผสมหลักของเครื่องแกงแต่ละชนิด เทคนิคในการทำเครื่องแกงต่าง ๆ และการคำนวณต้นทุนการผลิต
11:00 – 16:00 น.	เตรียมเครื่องแกงเขียวหวาน เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงมัสมั่น และเครื่องแกงคั่ว ที่มีขั้นตอนการผลิตสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณวาสนา นาราศรี และ คุณวีตาด ฤทธิบุญ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม อายุ 15 ปีขึ้นไป (สามารถอ่าน-เขียนภาษาไทยได้)

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันเสาร์ที่ 20 พฤษภาคม 2566

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,300- บาท (รวมค่าวัสดุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)
และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่ผู้มีเข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1223

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์, นางสาวสกรรณต์ ลาเวียง

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....
โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail :

การส่งจ่ายโดยกรม

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
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : ifrskl@ku.ac.th , kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

