

ภาคผนวก ค  
วัตถุประสงค์ และกรรมวิธี

ภาคผนวก ค  
วัตถุดิบ และกรรมวิธี



สูตรที่ 1 ข้าวเหนียวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ ไม่ใส่เกลือ



สูตรที่ 2 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ไม่ใส่เกลือ



สูตรที่ 3 ข้าวเหนียวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ ใส่เกลือ 1 %



สูตรที่ 4 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 %



สูตรที่ 5 ข้าวเหนียวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่ ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล 1 %



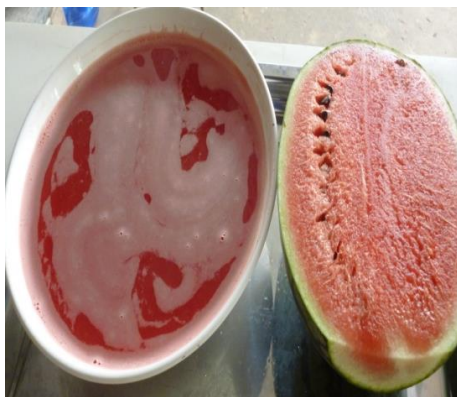
สูตรที่ 6 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล 1 %  
ขั้นตอนการทำข้าวแต๋น



ขั้นตอนที่ 1  
นำข้าวเหนียวที่แช่ไว้มานึ่งให้สุก



ขั้นตอนที่ 2  
แต่งโมเอาเฉพาะเนื้อสีแดงนำไปปั่น



ขั้นตอนที่ 3  
นำแต่งโมที่คั้นหรือปั่นเอามากรองเอาแต่น้ำ  
ปรุรงรส ด้วยเกลือ/น้ำอ้อย/น้ำตาลมะพร้าว  
หรือน้ำตาลปีป



ขั้นตอนที่ 4  
เอาน้ำแต่งโมที่เตรียมไว้มาผสมกับข้าวที่นึ่งสุก  
แล้วคลุกเคล้าให้ทั่ว ทิ้งไว้สัก 10 - 15 นาที



ขั้นตอนที่ 5  
ทิ้งไว้สักพักแล้วนำมาปั้นใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้



ขั้นตอนที่ 6  
ข้าวแตนที่ตากแห้งแล้วนำมาทอดใช้ไฟแรง

แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท

ปานกลาง หรือค่อนข้างร้อนจัด



ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม ชุมชนบ้านหนองยาง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม