

ข้อถือสิทธิ

1. ข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง ประกอบด้วย

	- จิ้งหรีดผง	4 - 8	% โดยน้ำหนัก
	- แป้งมันสำปะหลัง	30 - 50	% โดยน้ำหนัก
5	- เกลือป่น	1 - 1.25	% โดยน้ำหนัก
	- พริกไทยป่น	0.8 - 1.3	% โดยน้ำหนัก
	- แป้งสาลี	4 - 6	% โดยน้ำหนัก
	- กระเทียม	2 - 3.5	% โดยน้ำหนัก
	- น้ำปลา	1.5 - 2.5	% โดยน้ำหนัก
10	- น้ำตาลทราย	2 - 3	% โดยน้ำหนัก
	- ปรับปริมาณด้วยน้ำให้ครบ 100 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก		
2. ข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง ตามข้อถือสิทธิที่ 1 ที่ซึ่ง มีส่วนผสมที่เหมาะสมและดีที่สุด คือ

	- จิ้งหรีดผง	7.00	% โดยน้ำหนัก
15	- แป้งมันสำปะหลัง	44.00	% โดยน้ำหนัก
	- เกลือป่น	1.25	% โดยน้ำหนัก
	- พริกไทยป่น	1.25	% โดยน้ำหนัก
	- แป้งสาลี	5.50	% โดยน้ำหนัก
	- กระเทียม	3.00	% โดยน้ำหนัก
20	- น้ำปลา	2.15	% โดยน้ำหนัก
	- น้ำตาลทราย	2.50	% โดยน้ำหนัก
	- ปรับปริมาณด้วยน้ำให้ครบ 100 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก		
3. ข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง ตามข้อถือสิทธิที่ 1 หรือ 2 ที่ซึ่ง จิ้งหรีดผง เลือกได้จาก จิ้งหรีดบ้านผง หรือจิ้งหรีดทองดำผง หรือ จิ้งหรีดทั้งสองชนิดรวมกัน ซึ่งจิ้งหรีดบ้าน (House cricket: *Acheta domesticus*) และจิ้งหรีดทองดำ (Common cricket, Ground cricket: *Gryllus bimaculatus*) สามารถนำมาแปรรูปเป็นผงเพื่อผสมกับอาหารได้
4. กรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง ตามข้อถือสิทธิที่ 1 - 3 ข้อใดข้อหนึ่ง ที่ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

ก. นำจิ้งหรีดต้มสุกมาอบแห้งที่อุณหภูมิ 60-70 องศาเซลเซียส นาน 8-10 ชั่วโมง จากนั้น นำมาบดเป็นผงด้วยเครื่องบดหรือตำให้ละเอียด

ข. นำแป้งมันสำปะหลังมาแบ่งออกเป็นสองส่วนเท่ากัน หลังจากนั้นเติมน้ำต้มเดือดลงในแป้งมันสำปะหลังส่วนที่ 1 แล้วคน 5-10 นาที แป้งจะมีลักษณะเหนียว ยืดหยุ่น และใสไม่มีสี

ค. นำจิ้งหรีดผงจากข้อ ก., แป้งมันสำปะหลังส่วนที่ 2, เกลือป่น, พริกไทยป่น, แป้งสาลี, กระเทียม, น้ำปลา และน้ำตาลทราย ตามลำดับ มาเติมลงในแป้งมันสำปะหลังที่เตรียมได้จากข้อ ข. จากนั้นคนและนวดนาน 15-30 นาที จนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นปั้นให้เป็นแท่ง ขนาดกว้าง 2.5 เซนติเมตร ยาว 8 เซนติเมตร แล้วนำไปนึ่งนาน 1 ชั่วโมง

ง. นำส่วนผสมที่ผ่านการนึ่งจากข้อ ค. มาแช่เย็นที่อุณหภูมิ 4-7 องศาเซลเซียส นาน 6-8 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นที่มีความหนา 2-3 มิลลิเมตร

ค. นำแผ่นที่หั่นได้จากข้อ ง. มาอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 8 ชั่วโมง หรือตากแดด 1-2 วัน จนกว่าจะแห้งสนิท ซึ่งจะได้เป็นข้าวเกรียบดิบที่พร้อมสำหรับนำไปทอด