

บทสรุปการประดิษฐ์

- น้ำพริกตาแดงที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง ประกอบด้วย จิ้งหรีดผง, พริกชี้ฟ้าตาแดงแห้ง เม็ดใหญ่, พริกแห้ง, กระเทียม, หัวหอมแดง, กะปิ, น้ำปลา, ตาลปิบ, น้ำมะขามเปียกผสมเนื้อ มะขามลับ และน้ำมันพืช โดยมีกรรมวิธีคือ นำจิ้งหรีดต้มสุกมาอบแห้งและบดเป็นจิ้งหรีดผง นำ
- 5 พริกชี้ฟ้าตาแดงแห้งเม็ดใหญ่แยกเมล็ดออกล้างให้สะอาด แล้วนำมาตำหรือปั่นบดจนละเอียด นำ พริกแห้งมาตำหรือปั่นบดนานจนละเอียด นำหัวหอมแดง กระเทียม มาคั่วหรือเผาไฟ แล้วนำมาตำ หรือปั่นบดนานจนละเอียด หลังจากนั้นนำพริกชี้ฟ้าตาแดงมาผัดในน้ำมันพืช จนน้ำมันพืช
- เปลี่ยนเป็นสีแดง แล้วจึงเติมจิ้งหรีดผง พริกแห้ง หัวหอมแดง กระเทียม ลงไปผสม จากนั้นเติมกะปิ น้ำปลา น้ำตาลปิบ และน้ำมะขามเปียกผสมเนื้อมะขามที่สับแบบหยาบ ตามลำดับ จากนั้นคน
- 10 และผัดจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน ได้น้ำพริกตาแดงที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดผง รสชาติดี มีเนื้อ สัมผัสเรียบเนียน มีคุณค่าทางโภชนาการสูง สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับจิ้งหรีดพร้อมทั้งแก้ปัญหา ราคาจิ้งหรีดตกในช่วงที่มีปริมาณจิ้งหรีดในตลาดมาก และช่วยเพิ่มจำนวนกลุ่มผู้บริโภคแมลงให้
- มากขึ้นการแปรรูปมีขั้นตอนการผลิตที่ไม่ซับซ้อนทำให้สามารถนำไปส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร ผู้ประกอบการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริม และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่เชิง
- 15 พาณิชย์ได้