

ผลิตภัณฑ์คุกที่จาก แป้งข้าวดอย (บือโป๊ะโละ)

โรงเรียนขุนยวมวิทยา จังหวัดแม่ฮ่องสอน

คณะผู้จัดทำ :

นางสาวชนัดดา วงศ์สุวรรณ
นางสาวชยาภรณ์ ชื่นทรงจิต
นางสาวชลดา รุกขวัฒน์นาชน
นางสาวมานิตา นายวม
นางสาวอรปรียา พรสุภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษา :

นางสาวสุทธิพร wawยัคขกุล
นายศมกร ศิลาโชติ

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ :

ดร.อัญญา อีสระะ

สวทศ NSTDA



โครงการ นวัตกรรมอาหาร

นวัตกรรมคุกที่จากแป้งข้าวดอย (บือโป๊ะโละ) ทางเลือกขนมเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ในรูปแบบของคุกที่ไอศกรีม ผลิตจากแป้งข้าวดอย สายพันธุ์บือโป๊ะโละ ของชนเผ่าปกาเกอะญอ(กะเหรี่ยง) ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน อุดมไปด้วยประโยชน์จากข้าว มีปริมาณอะไมโลสต่ำกว่า 20% ทำให้อิ่มนาน เหมาะสำหรับผู้ที่ควบคุมน้ำหนักและผู้ที่ใส่ใจสุขภาพ รสชาติอร่อยเหมือนทานไอศกรีมกะทิใส่ข้าวเหนียว พกพาสะดวก รับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา

แผนการทำธุรกิจ



Lotus's



จำหน่ายราคา กล่องละ 120 บาท (บรรจุ 10 ชิ้น น้ำหนัก 120 กรัม)

เป้าหมายการผลิตสินค้า 5000 ชิ้น/เดือน ต้นทุน 32,500 บาท

กำไรปีละ 330,000 บาท

กระบวนการผลิต

ข้าวบือโป๊ะโละ

01



02 แปรรูปเป็นแป้งข้าว
ด้วยเครื่อง hammer mill



03



ผสมแป้งข้าวบือโป๊ะโละ แป้งเค้ก เนยสด น้ำตาลป่น ผงกะทิ ผสมส่วนผสมให้เข้ากันแล้วนำ scoop ice cream ตักเนื้อคุกที่วางบนถาดอบ

04



เข้าเตาอบ อุณหภูมิ 160 องศา เวลา 15 นาที

05



ผลิตคุกที่ " คุกที่ข้าวดอย "

06



ใส่บรรจุภัณฑ์จำหน่าย

Ma go

คุกที่ไอศกรีมข้าวบือโป๊ะโละ

ผลิตภัณฑ์คอบสน



วิดีโอนำเสนอ