

สนใจสินค้าติดต่อ...



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 56 จังหวัดน่าน
ที่อยู่ 198 ม.10 ต.กลางเวียง อ.เวียงสา จ.น่าน



064-2839730



phandoi56

นัตกับนัท ทีม



(แอน)



(กัญญ์)



(แองไม)



(หวาน)



(สิน)



ขนมเบื้อง

นัตกับนัท



กลุ่มเป้าหมาย

กระบวนการผลิต

สูตร



กลุ่มวัยรุ่น
ที่ชอบทานขนม



กลุ่มคนรักสุขภาพ



กิจกรรมกระชับ
ความสัมพันธ์ในครอบครัว

วัตถุดิบ	ปริมาณน้ำหนัก (กรัม)
แป้งสาลี	45
แป้งข้าวเจ้า	55
ถั่วลิสงบดละเอียด	25
น้ำตาลมะพร้าว	65
เกลือ	½ ช้อนชา
น้ำปูนใส	130

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

- ✓ เป็นผลิตภัณฑ์ ที่อุดมด้วยสารอาหารครบถ้วน
- ✓ เป็นผลิตภัณฑ์ ทำให้เกิดการกระชับความสัมพันธ์ในครอบครัว
- ✓ เป็นผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าให้กับเกษตรกร



1.ผสมแป้งตามสูตร



2.หยอดแป้งใส่เตารีดวงวอพิล
ร่อนแป้งสุก ตักออกพักแป้งไว้



3.ตีครีม



4.นำครีมที่ตีเสร็จมาพาดบนแผ่นแป้ง
โรยหน้าตามต้องการ

