

สูตรการทำเครื่องดื่ม

- โครงการสหกรณ์สัญจรพบปะสมาชิกและฝึกอาชีพ ประจำปี 2567 ครั้งที่ 1/2567 -

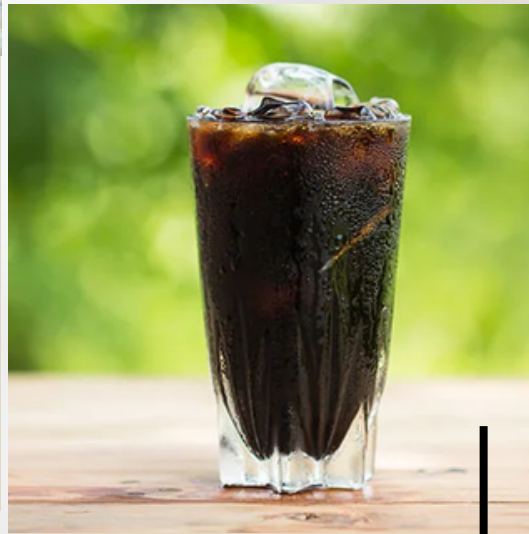


ส่วนผสม

- 1.ผงชาไทย 2 ช้อน(10 กรัม)
- 2.นมข้นหวาน 45 มล.
- 3.นมข้นจืด 15 มล.
- 4.น้ำร้อน 180 มล.

วิธีการทำ

ต้กผงชาใส่ถุงชง เติมน้ำร้อน 180 มล. พักไว้ 1 นาที
เติมนมข้นหวาน เทใส่แก้วน้ำแข็ง 16 ออนซ์
ราดนมข้นจืดตามชอบ



ส่วนผสม

- 1.ผงกาแฟโบราณ 2 ช้อน (10 กรัม)
- 2.น้ำเชื่อม 45 มล.
- 3.น้ำร้อน 150 มล.

วิธีการทำ

ต้กผงกาแฟใส่ถุงชง เติมน้ำร้อน พักทิ้งไว้ 1 นาที
เติมนมส่วนผสมทั้งหมด เทใส่แก้วน้ำแข็ง 16 ออนซ์

ส่วนผสม

- 1.ผงกาแฟโบราณ 2 ช้อน (10 กรัม)
- 2.นมข้นหวาน 45 มล.
- 3.นมข้นจืด 15 มล.
- 4.น้ำร้อน 150 มล.

วิธีการทำ

ต้กผงกาแฟใส่ถุงชง เติมน้ำร้อน พักทิ้งไว้ 1 นาที
เติมนมส่วนผสมทั้งหมด เทใส่แก้วน้ำแข็ง 16 ออนซ์



ส่วนผสม

- 1.ผงชาไทย 2 ช้อน (10 กรัม)
- 2.น้ำเชื่อม 45 มล.
- 3.น้ำร้อน 180 มล.

วิธีการทำ

ต้กผงชาใส่ถุงชง เติมน้ำร้อน 180 มล. พักไว้ 1 นาที
เติมน้ำเชื่อม เทใส่แก้วน้ำแข็ง 16 ออนซ์

ส่วนผสม

- 1.น้ำแดงเอลบลูบอย 45 มล.
- 2.น้ำโซดา 150 มล(1/2 ขวด)

วิธีการทำ

นำน้ำแดงใส่แก้วผสมจากนั้นเทน้ำโซดาลงไปผสม
ให้เข้ากัน เทใส่แก้วน้ำแข็ง 16 ออนซ์



สูตรการทำซูชิ

- โครงการสหกรณ์สัญจรพบปะสมาชิกและฝึกอาชีพ ประจำปี 2567 ครั้งที่ 1/2567 -



ส่วนผสม

- ข้าวญี่ปุ่น 1 กิโลกรัม
- น้ำ 1100 กรัม

น้ำปรุงข้าว

- น้ำส้มสายชูหมัก 400 กรัม
- น้ำตาลทราย 300 กรัม
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- น้ำเปล่า 100 กรัม

ส่วนผสมอื่นๆ

- ปูอัด 10 ชิ้น
- ไข่กุ้งเทียม 100 กรัม
- แตนกวาญี่ปุ่น 1 ลูก
- แครอท 1 ลูก
- ยำสาหร่าย 100 กรัม
- สาหร่าย 10 แผ่น
- วาซาบิ 10 ชอง
- โชยุ 10 ถ้วย

วิธีทำ

- หุงข้าว
- เคี่ยวน้ำปรุง
- ผสมน้ำน้ำปรุงกับข้าว
- เกลี่ยข้าวบนแผ่นสาหร่ายให้ทั่ว
- ใส่ผักสลับกับเนื้อสัตว์
- ม้วนให้แน่น
- ตัดเป็นชิ้นพอดีคำ

สูตรการทำขนมเป็ญะนมสด

โครงการสหกรณ์สัญจรพบปะสมาชิกและฝึกอาชีพ ประจำปี 2567 ครั้งที่ 1/2567



ส่วนผสม

- แป้งตราบัวแดง 200 กรัม
- วนิลาผง 2 ช้อนชา
- นมสด 275 กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง 90 กรัม
- แขนขาว 12 กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้งกับน้ำตาลไอซิ่งให้เข้ากัน
- ใส่ นมสด ในแป้งคนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- ใส่ แขนขาว ในกระทะกรองส่วนผสมแป้งลงไป
- กวนไฟกลางจนแป้งสุก
- ขึ้นรูปตามต้องการ

