

ใบปฏิบัติงานเรื่อง การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ในอาหาร ให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน



โยเกิร์ต

การดำเนินงาน

เตรียมอุปกรณ์

1. นมสด 1 ลิตร
2. โยเกิร์ตธรรมชาติที่มีเชื้อแบคทีเรียมีชีวิตอยู่ (โยลิ้นดา) 450 กรัม
3. เทอร์โมมิเตอร์
4. หม้อ ทัพพี
5. ถ้วยตวง 300 มิลลิลิตร
6. ถ้วยใส่โยเกิร์ต ขนาด 360 มิลลิลิตร
7. ทัพพีปิ้ง เช่น ผลไม้สด ถั่ว



QR Code
วิธีโฮวีส์การทำโยเกิร์ต



ขั้นตอนวิธีการทำ



นำนมสด 1 ลิตร ต้มด้วยไฟ
กลาง คนตลอดจนเดือดจาก
นั้นปิดแก๊ส



รอให้อุณหภูมิลดลงให้เหลือ 60-50
องศาเซลเซียสโดยใช้
เทอร์โมมิเตอร์ในการวัด



ตัดโยเกิร์ตธรรมชาติขนาด
450 กรัม ผสมกับนมสดที่ต้มเสร็จแล้ว



ตวงนมสดที่ผสมกับโยเกิร์ต ตวง
ใส่ถ้วยใส่โยเกิร์ต 230 มิลลิลิตร



ปิดฝาแล้วพักโยเกิร์ตไว้
ประมาณ 3-6 ชั่วโมง



เมื่อครบเวลาที่กำหนดสามารถใส่

ใบมอบหมายงานเรื่อง การประยุกต์ใช้คุณทรัพย์ในอาหารให้เกิดผลิตภัณฑ์ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน (โยเกิร์ต)

คำชี้แจง : ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มระดมความคิดอธิบายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากคุณทรัพย์ในอาหาร (โยเกิร์ต)
ที่นักเรียนแต่ละกลุ่ม ได้สร้างสรรค์ขึ้นลงในกล่องข้อความ ให้ออกแบบ

สมาชิกในกลุ่ม

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

โยเกิร์ตรสชาติ

.....

.....

ที่อบปิ้ง

.....

.....

แบรนด์

ชื่อสินค้าที่ต้องการขาย

.....

.....

ช่องทางการขาย

ช่องทางการขายสินค้า

.....

.....

แพ็คเกจ

ออกแบบผลิตภัณฑ์