

## ส่วนผสมและเครื่องปรุง

เนื้อวัวบดติดมัน 2 ก.ก  
ข้าวสวย 1/2 ก.ก  
รากผักชี 3 ช.ต.  
พริกไทย 3 ช.ต.  
กระเทียมไทยปอกเปลือก 3 ช.ต.  
น้ำตาลทรายแดง 3 ช.ต.  
เกลือทะเลเม็ดหยาบ 1 ช.ต.  
น้ำมันหอย 2 ช.ต.  
ซอสปรุงรส 1 ช.ต.  
ซีอิ้วหวาน 1 ช.ต.  
ซุรส 2 ช.ช.  
ผงปรุงรส 1/2 ช.ต.  
ไส้หมูหมักเกลือ 400 กรัม

## การทำไส้กรอกเนื้อวัว

### ขั้นตอนการทำ

ไส้หมูหมักเกลือ มาล้างน้ำและล้างข้างในด้วย โดยเปิดปากด้านหนึ่งของไส้ แล้วไปลองไต่ก๊อก ให้น้ำไหลผ่าน โดยล้างกลับไปกลับมาหลายๆรอบจนแน่ใจว่าสะอาดเกลี้ยงหมดแล้ว

\* ถ้าต้องการเน้นเนื้อ ให้เพิ่มเนื้อวัวบด 1/2 ก.ก\*

1. นำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว มาล้างน้ำผ่านกระชอนให้แยกเม็ด แล้วแช่น้ำมันจะดูดน้ำหมดในเวลาไม่นาน ค่ะ

2. โขลกรากผักชี พริกไทย กระเทียม หัวหอม แล้วเอาข้าวเหนียวลงโขลกพอให้เข้ากัน

3. ผสมเครื่องที่โขลก พริกชี้หูซอย น้ำตาล เกลือ น้ำปลา น้ำมันหอย ซอสปรุงรส ซีอิ้วหวาน ซุรส ผงปรุงรส ผสมให้เข้ากันดี และใส่เนื้อวัวบดติดมัน นวดด้วยมือให้ส่วนผสมเหนียว และเข้ากันดี

6. ลองนำไปปิ้ง ชิมรส และปรับให้เค็มพอดี

7. นำไปกรอกลงไส้หมู (จะใช้เครื่องอัดไส้กรอก/กรวยอัดไส้กรอกก็ได้ค่ะ)

8. กรอกหลวมๆ มัดเป็นปล้องๆ สั้นหรือยาวได้ตามต้องการ

9. นำไปแขวนและตากแดดเลย ประมาณหนึ่งวันแล้วแล้วนำไปย่าง ทอดหรืออบก็ได้ ถ้าอบใช้ไฟกลาง 30 นาที รับประทานพร้อมกับข้าวเหนียวร้อนๆ หรือ กับเครื่องเคียง และผักต่างๆ

### เครื่องเคียง

ซิงดอง , กล่ำปลี , แดงกวา  
พริกแดงจินดาสดหรือทอดกรอบ



## โครงการพัฒนาการผลิตโคขุนทวารวดี



## การแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์



วงกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ 0-3451-2926

สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดกาญจนบุรี

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทรศัพท์ 0-3451-2926

<http://pvlo-knr.dld.go.th> Email : [pvlo\\_knr@dld.go.th](mailto:pvlo_knr@dld.go.th)

# การแปรรูปเนื้อสัตว์

การแปรรูปเนื้อเป็นการเปลี่ยนสภาพเนื้อไปเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและเพิ่มมูลค่าของเนื้อ ขึ้น ตอนพื้นฐานในการแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้แก่ การหมัก การสร้างสูตรผสม การลดขนาด การสับ การบั่นผสม การบรรจุไส้ การรมควัน และการเก็บ หมัก ในการผลิตผลิตภัณฑ์บางชนิดอาจมีเพียงบางขั้นตอนเท่านั้น แต่บางชนิดอาจต้องดำเนิน การทั้งหมดซึ่งแตกต่างกันไปตามชนิดของผลิตภัณฑ์ การหมักเป็นยืดอายุเก็บรักษาควบคู่ไปกับการเพิ่มรสชาติของเนื้อ เพื่อช่วยให้เกิดลักษณะพิเศษของผลิตภัณฑ์ การหมักเนื้อใช้ส่วนประกอบหลักที่สำคัญ 2 ชนิด คือ เกลือ และไนเตรต เพื่อสร้างและรักษาสีของเนื้อให้คงทน เพื่อให้มีรสชาติและลักษณะเนื้อน่ารับประทาน



ส่วนประกอบต่างๆ ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อสัตว์ เกลือ ไนเตรต ไนไตรต์ ความชื้น สารช่วยเพิ่ม มวลสารที่ช่วยการรวมตัว สารที่เพิ่มน้ำหนัก และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ซึ่งมีความสำคัญต่อการยอมรับของผู้บริโภค โดยมีสัดส่วนผสมที่แน่นอน มีลักษณะผลิตภัณฑ์ที่น่ารับประทาน และมีรสชาติ



สม่ำเสมอ การทำผลิตภัณฑ์ ที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐานจะขึ้นอยู่กับเลือกใช้ส่วนประกอบที่สำคัญแต่ละชนิดด้วยการลดขนาด หมายถึง การลดขนาดของชิ้นเนื้อ ลงเพื่อให้สามารถรวมตัวกันเป็นรูปแบบอื่นๆ ตามต้องการได้ การลดขนาดจะลดลงเพียงระดับหยาบหรือจนละเอียด เพื่อให้ สร้างอิมัลชันก็ได้ ส่วนการบั่นผสมเป็นขั้นตอนที่ทำให้ส่วนประกอบต่างๆ มีการกระจายตัวกันอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ โดยเฉพาะส่วนผสมที่มีปริมาณน้อย สำหรับการสับละเอียดหรือการสร้างอิมัลชันเป็นการทำให้ส่วนผสมต่าง ๆ เข้ากัน ได้ดี และอยู่รวมกันได้



การบรรจุไส้เป็นการบรรจุส่วนผสมที่ถูกลดขนาดจนเหลวหรือเหนียวข้นลงในไส้ ไส้บรรจุแบ่งออกเป็น 2 ประเภท

ใหญ่ ได้แก่ ไส้ธรรมชาติและไส้สังเคราะห์ โดยทั่วไป ไส้ธรรมชาติ ได้จากลำไส้และกระเพาะของสุกร โค กระบือ แกะ และแพะ เป็นต้น ไส้บรรจุจากสุกรทำมาจากกระเพาะ ลำไส้เล็กลำไส้ใหญ่ และปลายลำไส้ใหญ่ จากโคหรือกระบือ ได้แก่ หลอดอาหาร ลำไส้เล็ก ลำไส้ใหญ่ ลำไส้ขั้วถ่ายและกระเพาะปัสสาวะ ส่วนที่ได้จากแกะหรือแพะจะใช้เฉพาะลำไส้เล็ก ส่วนไส้สังเคราะห์นั้นไม่ใช่ไส้บรรจุตามธรรมชาติ ซึ่งแบ่งได้เป็น 4 ชนิด ได้แก่ ไส้บรรจุเซลลูโลส ไส้บรรจุคอลลาเจนที่บริโภคได้และไม่ได้ และไส้บรรจุพลาสติก

