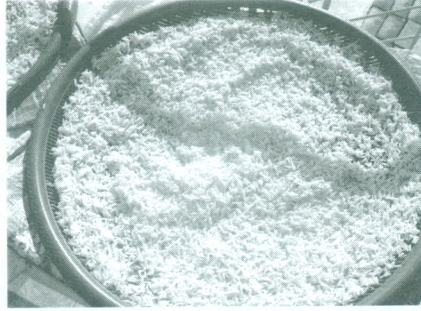
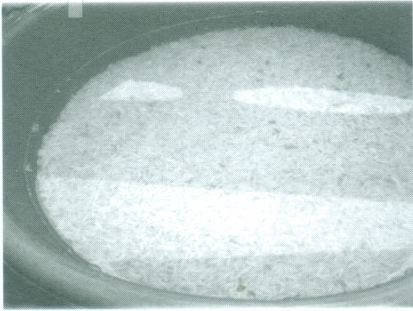


ขั้นตอนการผลิตจมูกข้าวกล็องพร้อมชงดื่ม

1 นำข้าวกล็องและจมูกข้าวผสมกัน แช่น้ำ

▶ ประมาณ 12 ชั่วโมง



2 นำข้าวกล็องและจมูกข้าวที่แช่น้ำครบ 12 ชั่วโมงแล้วมาพักที่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ

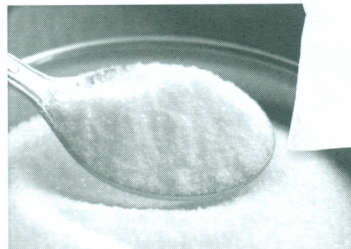


3 นำข้าวกล็องและจมูกข้าวที่สะเด็ดน้ำแล้วมาคั่วให้สุก

4 เมื่อคั่วเสร็จแล้ว ก็นำไปบดให้ละเอียด จากนั้นพักให้เย็น



5 นำจมูกข้าวมาร่อนให้ละเอียด



6 นำส่วนผสมทั้งหมดที่กล่าวไว้เบื้องต้นมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ได้แก่

- โอวัลติน 450 กรัม
- ครีมเทียม 400 กรัม
- น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม

7 บรรจุน้ำของพร้อมตรา
"จุ่มข้าวกล้องพร้อมขงต้ม
เพื่อสุขภาพ"



8 น้ำของที่บรรจุเรียบร้อยแล้วไปหนีบ
ความร้อนเพื่อปิดปากถุง

▲ ตลาดของจุ่มข้าวกล้องพร้อมขงต้ม

1. นำไปวางขายในร้านค้า OTOP ของหมู่บ้าน
2. มีการสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก เพราะเก็บไว้ได้นาน
1 ชุด แค่ 25 บาท มี 7 ขง

บทสรุป

ปัจจุบันน้ำจุ่มข้าวกล้องได้ถูกนำไปเข้าสู่ระบบของโรงงานอุตสาหกรรม และผลิตรอกสู่ท้องตลาด
ดีดีย์หือ ทำรูปแบบหีบหือที่นำสนใจ

การเพิ่มมูลค่าของสินค้า ให้นดูน่าซื้อ น่าสนใจ น่าจะเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับกลุ่มแม่บ้านที่จะช่วย
ในช่องทางของการสื่อสารการตลาด/รวมถึงการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนเห็นคุณค่าของน้ำจุ่มข้าวกล้อง
และยังเป็นอีกหนทางที่จะช่วยเพิ่มการจำหน่าย และสร้างยอดขายให้กับชุมชนได้เป็นอย่างดี



MAEJO VISION
เอกสารอ้างอิง

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผักกูดรุ่งเรือง
39 ม.4 ต.บ้านใหม่ อ.ระโนด จ.สงขลา โทร. 089-7360186
นายสรารุณี ขวัญชัย
นายวิทยา เสงพนนา
นายธวุฒิ ครุฑธิราช
นางสาวอรพรรณ มั่งมี
www.4care.co.th
<http://zybernia.wordpress.com/2009/01/14/milled-rice/>