คุกกี้กระเทียมต้มยำ

ศรนารี แก้วพิจิตร, สรัลพร ครอบบัวบาน, สุดารัตน์ ธรฤทธิ์ และ ศุรดา บุญรอดเนียม
สถานที่ติดต่อ: 224/9 ถนนเทพกระษัตรี ตำบลตลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต
หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ: 091-019-3710, 064-505-17929
E-mail: 6428008@ptech.ac.th, 6428009@ptech.ac.th, 6428011@ptech.ac.th

คุกกี้กระเทียมต้มยำ เป็นการนำของหวานและของคาวมาผสมกันเพื่อ สร้างความอรรถรสในการกินให้มากขึ้น และดีต่อสุขภาพ จึงนำกระเทียม คือเป็นพืชสมุนไพรไทยและเป็นเครื่องเทศชนิดหนึ่ง มีสรรพคุณ แก้ผมหลุดร่วง รักษาสิว ช่วยความคุมน้ำหนัก ส่วนผสมของผงต้มยำมี ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด สีส่วนช่วยระบบช่วยย่อยอาหาร เป็นต้น เป็นการสร้างรายได้และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ผงต้มยำนั้นจะช่วยเพิ่มรสชาติให้กับคุกกี้กระเทียมให้มีความหอม และแสดงถึงความเป็นไทย หลังจากที่ได้เป็นคุกกี้กระเทียมแล้วนำผงต้มยำมาโรยหน้า จะได้คุกกี้กระเทียมต้มยำที่มีรสชาติแปลกใหม่ มีกลิ่นของต้มยำ รสชาติจัดจ้านขึ้นทั้งรวเปรี้ยว เค็ม หวาน และหอมกลิ่นต้มยำถึงเครื่อง

วัตถุประสงค์ของคุกกี้กระเทียมต้มยำนั้นเป็นของหวานและของคาว เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีสรรพคุณจากสมุนไพรเพื่อให้มีรสชาติอร่อยสามารถต่อยอดเป็นธุรกิจได้

หลักการ วิธีการ เริ่มจากการจัดตั้งโครงการ วางแผนออกแบบ และเตรียมข้อมูลที่ใช้ในการจัดทำคุกกี้กระเทียมต้มยำ เช่น ศึกษาขั้นตอนในการจัดคุกกี้ กระเทียมมีส่วนช่วยป้องกันและรักษาโรคหวัด ผงต้มยำมีรสเปรี้ยว มีสรรพคุณแก้อาการอ่อนเพลีย แก้ลมวิงเวียน แก้ไข้ทับฤดู ออกแบบผลิตภัณฑ์ คำนวณต้นทุนสินค้า การกำหนดราคา จัดจำหน่ายสินค้าออนไลน์ผ่าน Facebook จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจ สรุปผลและอภิปรายผล

ภาพที่ 1 โลโก้ผลิตภัณฑ์

ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์สินค้า

ภาพที่ 3 การโพสต์ขายผลิตภัณฑ์สินค้า