

Mushroom Meatballs

ชนัญชิตา สุภาวณิช และ ศิริลักษณ์ เกื้อนคุ้มภัย

สถานที่ติดต่อ: สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีวมลบริหารธุรกิจ

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ: 082-519-7400

E-mail: 50810@wbac.ac.th

ปัจจุบันในสังคมเมืองกรุงวิถีการดำเนินชีวิตของผู้คนที่ความเร่งรีบในการดำเนินชีวิตประจำวัน ประกอบกับต้องเผชิญภาวะสถานการณ์เร่งด่วนอันเนื่องมาจากการทำงานและการดำเนินชีวิตประจำวันตามสถานภาพ ทำให้รสนิยมในการบริโภคของผู้คนต้องปรับเปลี่ยนตามสถานการณ์ตามเหตุและปัจจัยที่เกิดขึ้น ผู้บริโภคจึงหันมาสนใจบริโภคอาหารสำเร็จรูป ซึ่งเป็นอาหารที่ทานง่ายและปรุงสุกได้อย่างรวดเร็ว โดยการประกอบอาหารให้สุกนั้นใช้เวลาเพียง 3-5 นาที และมีรสชาติที่อร่อยเหมาะกับสถานการณ์ และตอบโจทย์วิถีการดำเนินชีวิตของผู้คนสังคมเมือง ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาสูตรการทำลูกชิ้นเห็ดมังสวิรัต และนำสูตรดังกล่าวไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ โดยเน้นนำไปขายในเทศกาลกินเจสำหรับคนที่ไม่นิยมกินเนื้อสัตว์

วิธีการขั้นตอน Mushroom Meatballs มีดังนี้

1. นำโปรตีนเกษตร ไปแช่น้ำจน พองตัว
2. นำโปรตีนเกษตรไปหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
3. นำเห็ดหอม มาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
4. แล้วนำเห็ด โปรตีนเกษตรกับเห็ดที่หั่นแล้วนำไปปั่น จนเข้ากัน
5. แล้วนำแป้งหมี่กึ่งกับแป้งข้าวเจ้าไปผสมกันให้เข้ากัน
6. แล้วนำส่วนผสมที่คูกที่เข้ากันแล้วนำไปแช่ตู้เย็น 2 นาที
7. นำลูกชิ้นไปต้มจนสุก แล้วก็นำตัวลูกชิ้นใส่แพ็คเกจแล้วติดสติ๊กเกอร์



ภาพที่ 1 ผลงาน Mushroom Meatballs