

หลักสูตรระยะสั้น

การแปรรูปและถนอมอาหาร (ไข่เค็มใบเตยเสริมไอโอดีน)



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสวนผึ้ง



ระยะเวลาเรียน

3 ชั่วโมง

ไอโอดีน
IODINE



วัตถุประสงค์

พัฒนาทักษะความรู้ ความเข้าใจ
ในการทำไข่เค็มใบเตยเสริมไอโอดีน

- สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
- ลดอัตราการว่างงาน สร้างอาชีพ
และเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและชุมชน



กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป
- ผู้ต้องการอาชีพเสริม
- ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
- ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ



จุดเด่นของหลักสูตร

- เทคนิคทำง่าย วัตถุดิบท้องถิ่น
- เก็บได้นาน เพิ่มมูลค่า
- ตลาดต้องการสูง
- สร้างอาชีพและรายได้จริง



เนื้อหาการเรียนรู้

1 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์



- จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์
- ส่วนผสมที่ใช้ในการทำ
- คำนวณต้นทุน

2 ทำความสะอาด ไข่เปิด



- ล้างทำความสะอาดไข่เปิด
- คัดเลือกไข่ที่สมบูรณ์
- ผึ่งให้แห้ง

3 ขั้นตอนการทำ ไข่เค็มใบเตย เสริมไอโอดีน



- ผสมส่วนผสม (เกลือ+ใบเตย)
- เคลือบ/แช่ไข่
- จัดเรียงในภาชนะหมัก

4 หมัก 11-15 วัน



- หมักทิ้งไว้ 11-15 วัน
- ไข่ขาว 7 วัน / ไข่เค็ม 11-15 วัน
- ตรวจสอบความเค็มตามต้องการ

5 พร้อมบริโภค /จำหน่าย



- ล้างทำความสะอาดก่อนบริโภค
- บรรจุภาชนะสวยงาม
- พร้อมจำหน่าย

การบริหารจัดการอาชีพ



การจัดการต้นทุน

- คำนวณต้นทุนวัตถุดิบ
- ลดค่าใช้จ่าย
- เพิ่มกำไร



การวางแผนการตลาด

- ศึกษาความต้องการตลาด
- กำหนดราคาขาย
- สร้างแบรนด์



ช่องทางการจำหน่าย

- หน้าร้าน / ตลาดชุมชน
- ร้านค้า / ตัวแทนจำหน่าย
- ออนไลน์ / โซเชียลมีเดีย



การจัดการความเสี่ยง

- ควบคุมคุณภาพ
- กำหนดระยะเวลา
- วิเคราะห์คู่แข่ง

“ ทำง่าย ขายดี
เค็มอร่อย หอมใบเตย
มีไอโอดีน ได้คุณค่า ”

ติดต่อสอบถาม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสวนผึ้ง

โทร. 032-395-237

สกร.อำเภอสวนผึ้ง

อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี



SCAN ME

เรียนรู้วันนี้ สร้างอาชีพ สร้างรายได้ สร้างอนาคตที่ยั่งยืน