

องค์ความรู้ที่ 8 : การทำอาหารเม็ดอบแห้ง

แนวคิดและที่มา

วัตถุดิบที่ใช้ในการเลี้ยงเป็ดไข่เป็นหัวกุ้งและเศษปลาสด ที่เหลือจากโรงงาน จึงเน่าเสียง่ายไม่สามารถเก็บไว้ได้นานและต้องเสียค่าใช้จ่ายในการขนน้ำแข็งมาแช่โดยเฉพาะหัวกุ้งที่ต้องรอคิวในการรับซื้อจากโรงงาน และต้องนำมาไว้ครั้งละมากๆจึงมีแนวคิดที่จะทำ หัวกุ้งให้สามารถเก็บไว้ใช้ได้นานจึงได้ทำตู้อบแห้งอาหารเป็ดทำให้สามารถเก็บอาหารเป็ดไข่ไว้ได้นานประหยัดค่าใช้จ่าย สะดวกในการใช้



อุปกรณ์

1. กระทะขนาดใหญ่
2. เตาไม้ฟืน
3. กระบะผสมอาหาร
4. เครื่องอัดเม็ด
5. ตู้อบแห้ง



ส่วนผสมของอาหาร 100 กิโลกรัม

- | | |
|---------------|-------------|
| 1. หัวกุ้ง | 70 กิโลกรัม |
| 2. รำข้าว | 15 กิโลกรัม |
| 3. กากมะพร้าว | 10 กิโลกรัม |
| 4. ปลายข้าว | 5 กิโลกรัม |

ขั้นตอนการทำ

1. ต้มหัวกุ้งหรือเศษปลาประมาณ 20 นาที
2. นำมาใส่กระบะผสมกับส่วนผสม
3. นำไปใส่เครื่องอัดเม็ด
4. นำไปใส่ตู้อบแห้ง

