

ปอเปี๊ยะไก่ทอดชีสยัด

ปัญญาพร ธีระภา, ภูมิพัฒน์ บิลอับลาล่าห์
วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต
0979733673
651025@ptech.ac.th

ปอเปี๊ยะเป็นอาหารมงคลของชาวจีน จะรับประทานในเทศกาลตรุษจีน เพื่อให้เป็นสิริมงคลทำให้ชีวิตเจริญรุ่งเรือง หลายคนคงทราบกันดีอยู่แล้วว่า ปอเปี๊ยะมีสาเหตุมาจากจีนโดยกำเนิด เพราะโดยปกติจะเห็นปอเปี๊ยะอยู่ในชุดของติ่มซำ และนิยมทานปอเปี๊ยะได้ในเทศกาลที่สำคัญ ซึ่งปอเปี๊ยะแบบดั้งเดิมจะเป็นไส้ผักเป็นไส้ที่เด็ก ๆ วันรุ่นไม่นิยมรับประทาน ทางกลุ่มของพวกเราจึงคิดที่จะพัฒนาให้มีความแปลกใหม่ไม่จำเจ จึงเปลี่ยนไส้ของปอเปี๊ยะให้เป็นไก่ทอดและไส้ชีสลงไปเพื่อให้สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย และสามารถพัฒนาไปสู่การจำหน่ายได้

การทำปอเปี๊ยะไก่ทอดชีสยัดเป็นการนำเอาแผ่นแป้งปอเปี๊ยะมาห่อไก่ทอดแล้วใส่ชีส นำลงไปทอดเพื่อให้ปอเปี๊ยะมีสีเหลืองทอง หอม กรอบ และอร่อย แล้วนำมาพักจนสะเด็ดน้ำมัน และสามารถรับประทานได้เลย โดยการรับประทานต้องทานคู่กับซอสติป ซึ่งมีความลงตัวกันเป็นอย่างมาก ให้รสชาติที่อร่อย กลมกล่อม และมีความแปลกใหม่ เวลาทานจะอร่อยจนหยุดไม่อยู่ และไม่ควรรับประทานมากจนเกินไปเพราะจะทำให้น้ำหนักเพิ่มขึ้นและเป็นโรคอ้วนได้

ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำปอเปี๊ยะไก่ทอดชีสยัด เป็นการพัฒนาอาหารให้มีความแปลกใหม่เหมาะกับทุกเพศทุกวัย เป็นของทานเล่นที่อร่อย สามารถต่อยอดทางธุรกิจโดยการนำไปจัดจำหน่ายและสามารถนำไปสร้างเป็นอาชีพได้



ภาพที่ 1 ปอเปี๊ยะไก่ทอดชีสยัดในบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 2 ปอเปี๊ยะไก่ทอดชีสยัดแบบเห็นไส้ด้านใน