

คัพเค้กจากดอกโสนทอง

นวัรัตน์ ภูสุวรรณ์, สุปรียา ชื่นเสมอ
วิทยาลัยเทคโนโลยีตั้งตรงจิตรบริหารธุรกิจ
0630839356
ttc49754@ttc.ac.th

ดอกโสนเป็นดอกไม้ประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นทั้งผักพื้นบ้านและสมุนไพรพื้นบ้าน มีอยู่ในชุมชนทั่วไปจำนวนมาก และมีประโยชน์มากมีสรรพคุณทางยาอีกด้วย สามารถแก้อาการปวดท้อง สมานแผล ในกระเพาะอาหาร ถอนพิษไข้ คนส่วนใหญ่นำไปเป็นส่วนประกอบในอาหารไทยเสียส่วนมาก เมื่อออกดอกมากก็รับประทานไม่หมดก็ร่วงโรยไปไม่เกิดประโยชน์ ดังนั้นทางกลุ่มเล็งเห็นประโยชน์ของดอกโสน จึงมีแนวคิดนำดอกโสนมาทำเป็นขนมแบบตะวันตก ซึ่งทางกลุ่มได้คิดค้นและพัฒนาสูตรแปรรูปมาเป็น “คัพเค้กจากดอกโสนขึ้น” เพื่อความแปลกใหม่เหมาะกลุ่มเป้าหมายยุคใหม่และดีต่อสุขภาพ (เมตไทย : 63)

จากการศึกษาความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาดังกล่าว คณะผู้จัดทำโครงการจึงมีความสนใจที่จะศึกษาการพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์คัพเค้กดอกโสนทอง เพื่อเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์คัพเค้กดอกโสนทอง และช่วยผลักดันในการใช้ประโยชน์จากพืชพื้นบ้าน เพื่อพัฒนาให้เป็นสินค้าที่มีคุณภาพดีและดีต่อสุขภาพด้วย ซึ่งจะเป็นการสร้างสรรคผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติและนำทรัพยากรมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ต่อยอดในการทำธุรกิจในอนาคตได้

การทำคัพเค้กจากดอกโสน เริ่มต้นจากการนำดอกโสนที่เก็บมาไปล้างและเด็ดก้านออก พักไว้ให้แห้ง แล้วค่อยมาผสมกับส่วนผสม ดังนี้ 1) แป้งอเนกประสงค์ 200 กรัม น้ำตาลทราย 100 กรัม ผงฟู 1 ช้อน ล่อน แบ่งให้เข้ากัน แล้วตอกไข่ใส่เติมน้ำ 2) เติมน้ำมันวนิลา 2 หยด แล้วนำดอกโสนที่ล้างไว้ผสมคนให้เข้ากัน 3) ตั้งน้ำให้เดือด นำถ้วยฟรอยคัพเค้กวางลงบนซึ่งนึ่งแล้วค่อย ๆ เทแป้งที่เตรียมไว้ลงไป นึ่งประมาณ 15 นาที รอให้แป้งนุ่มฟู ก็เป็นอันใช้ได้ รับประทานได้เลย

