

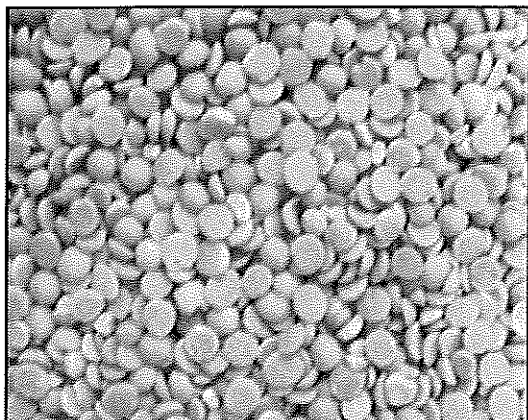


ภาคผนวก ก

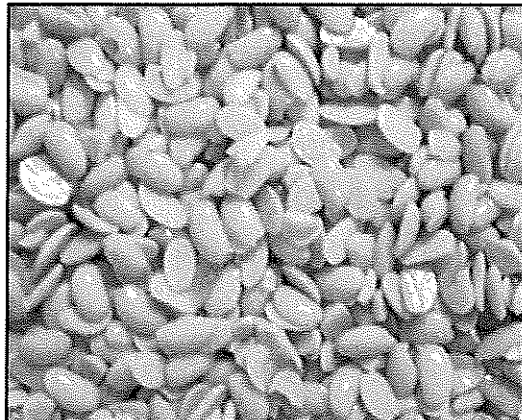
ภาพแสดงขั้นตอนการทำเต้าฮวยผสมกะทิ

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

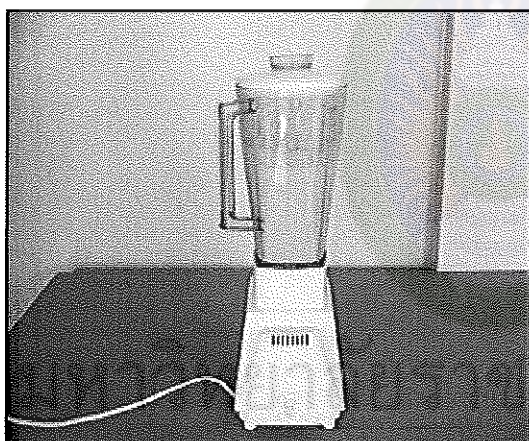
ภาพแสดงขั้นตอนการทำเต้าฮวยผสมกะทิ



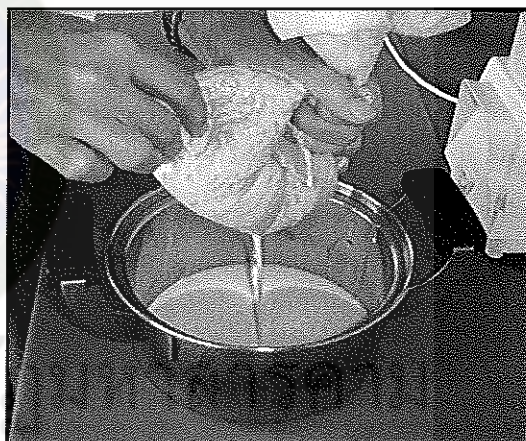
ภาพที่ ก.1 ถั่วเหลืองซีกแห้ง



ภาพที่ ก.2 ถั่วเหลืองที่ผ่านการแช่น้ำ 3 ชั่วโมง



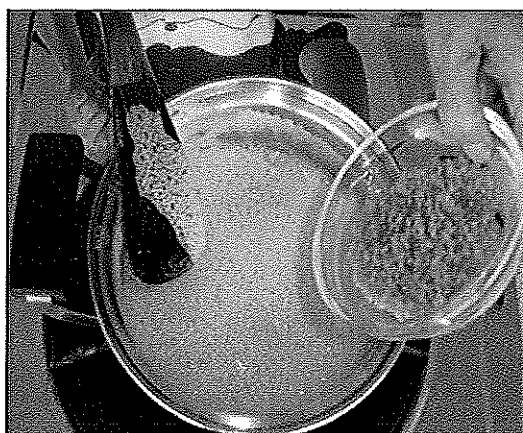
ภาพที่ ก.3 ถั่วแช่แล้วผสมน้ำ นำไปปั่น



ภาพที่ ก.4 นำไปกรอง จะได้น้ำนมถั่วเหลืองดิบ



ภาพที่ ก.5 เติมน้ำตาลทราย นำไปต้มให้เดือด

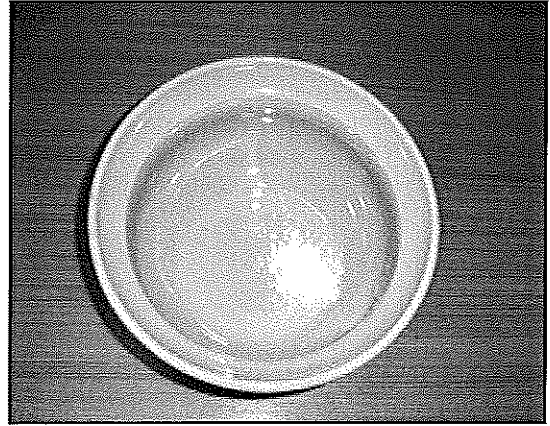


ภาพที่ ก.6 เติมน้ำตาลทราย

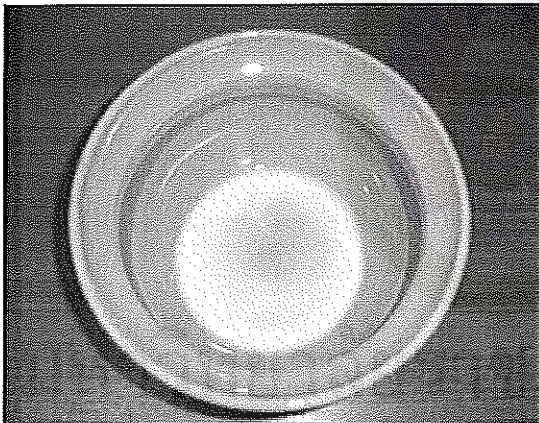
ภาพแสดงขั้นตอนการทำเต้าฮวยผสมกะทิ (ต่อ)



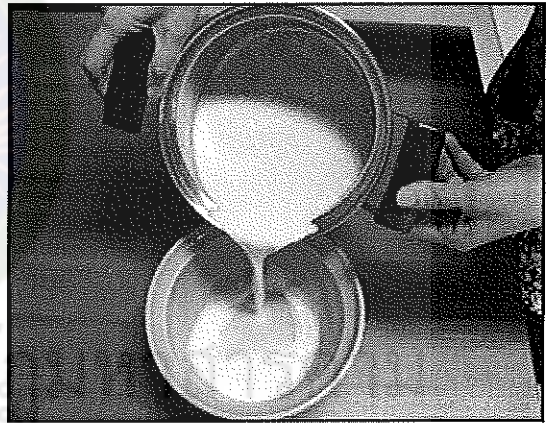
ภาพที่ ก.7 เติมกะทิ ต้มให้เดือดอีกครั้ง



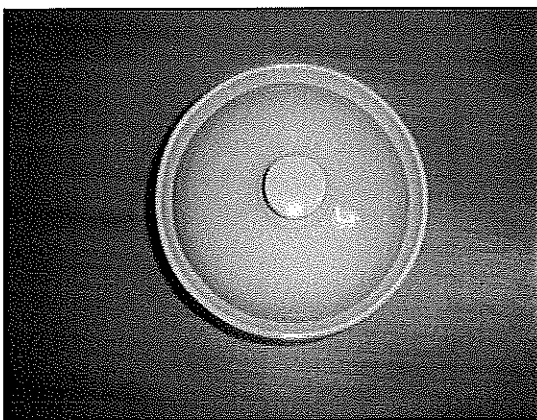
ภาพที่ ก.8 เอาแคลเซียมซัลเฟตใส่ชามกระเบื้อง



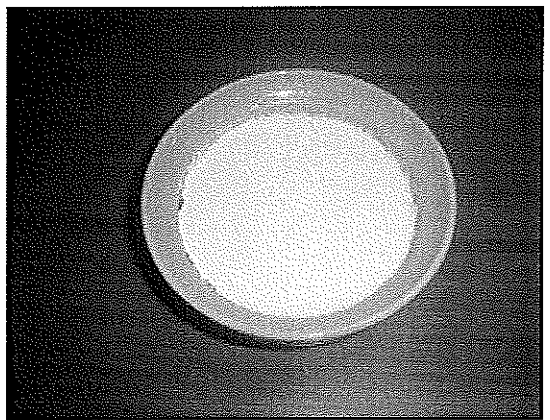
ภาพที่ ก.9 ผสมน้ำลงไป คนให้เข้ากัน



ภาพที่ ก.10 เทนมด้วยเหลือองอุณหภูมิประมาณ 80 - 85 องศาเซลเซียส ลงไปผสม



ภาพที่ ก.11 ปิดฝา ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที



ภาพที่ ก.12 จะได้เต้าฮวยผสมกะทิที่จับตัวเป็นเจล



ภาคผนวก ข

แบบสอบถามการจัดลำดับความพอใจในปริมาณกะที่ผสมในเต้าฮวยผสมกะทิ

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

แบบสอบถามการจัดลำดับความพอใจในปริมาณกะทิของผลิตภัณฑ์เต้าฮวยผสมกะทิ

วันที่ 30 กรกฎาคม พ.ศ. 2553

ชื่อ-สกุล.....เพศ.....อายุ.....ปี

คำชี้แจง กรุณาจัดลำดับผลิตภัณฑ์ 3 ตัวอย่าง คือ A B และ C โดยวางรหัสบนเลขลำดับ ตามปริมาณกะทิที่ท่านชอบ ดังนี้คือ

เลขลำดับที่ 1 = ชอบน้อย

เลขลำดับที่ 2 = ชอบมาก

เลขลำดับที่ 3 = ชอบมากที่สุด

รหัสผลิตภัณฑ์

ลำดับที่

1

2

3

ขอบคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

## รายชื่อผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยผสมกะทิ”

วันที่ 13 พฤศจิกายน 2553 เวลา 8.30 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่
1	รศ.นิตยา แซ่ซิ้ม	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
2	น.ส.ดรรรชนี พลหาญ	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
3	นางอนัญชญา เหล่าเคน	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
4	น.ส.อุทัยรัตน์ โลเกตุ	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
5	นายสมชาย กางลำโรง	248 หมู่ที่ 1 บ้านคอนตุม ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
6	น.ส.สุจินดา สีตาแสน	89 หมู่ที่ 8 ต.อี้งอ้ง อ.จตุรพักตรพิมาน จ.ร้อยเอ็ด
7	น.ส.สุภารัตน์ ประกอบมัย	27 หมู่ที่ 7 ต.คงยาง อ.นาคนูน จ.มหาสารคาม
8	น.ส.อรุณรัตน์ อุทัยอุ	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
9	น.ส.เปรมฤดี พาลีรักษ์	197 หมู่ที่ 6 ต.เหล่าไผ่งาม อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์
10	น.ส.สุทาทิพย์ อุปชีวะ	90 หมู่ที่ 15 ต.จุมจัง อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์
11	น.ส.เพ็ญมณี จันทร์นุช	50 หมู่ที่ 3 ต.จุมจัง อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์
12	น.ส.จิราพร ไชยหนองแข้	180 หมู่ที่ 3 ต.จุมจัง อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์
13	น.ส.นิภา ชูรัตน์	71 หมู่ 7 ต.โพธิ์ศรีสว่าง อ.โพนทอง จ.ร้อยเอ็ด
14	น.ส.วันใหม่ ผิวสว่าง	35 หมู่ 6 ต.บ้านดง อ.อุบลรัตน์ จ.ขอนแก่น
15	น.ส.ศิริกมล พันธุ์ศักดิ์	4 หมู่ที่ 16 ต.ก้ามปู อ.พยัคฆภูมิพิสัย จ.มหาสารคาม
16	น.ส.วรรณวิสา ศิริภักดิ์	167 หมู่ที่ 10 ต.โพนงาม อ.กมลาไสย จ.กาฬสินธุ์
17	น.ส.จุฬาทิพย์ เงินขาว	112 หมู่ที่ 2 ต.ห้วยโจด อ.กระนวน จ.ขอนแก่น
18	น.ส.นิตยา ศรีแนน	42 หมู่ 11 ต.จุมจัง อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์
19	นายวินัย เมรุต	81 หมู่ที่ 1 ต.คงยาง อ.นาคนูน จ.มหาสารคาม
20	นายวรวัฒน์ ศรีพอ	202 หมู่ 8 ต.จุมจัง อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์
21	น.ส.จรรุวรรณ จำปารัตน์	12 หมู่ที่ 10 ต.คำพิ อ.บรบือ จ.มหาสารคาม
22	นางทัศนาว นันทะแสง	23 หมู่ 12 บ้านโนนหัวฝาย ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
23	นายจตุพล ไผ่ชอบ	57 หมู่ที่ 5 ต.นาบอน อ.คำม่วง จ.กาฬสินธุ์

รายชื่อผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าหู้ยี้ผสมกะทิ”

วันที่ 13 พฤศจิกายน 2553 เวลา 8.30 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่
24	น.ส.จรรุวรรณ อินทร์วังคู่	52 หมู่ที่ 7 ต.หัวคอง อ.นาइन จ.มหาสารคาม
25	น.ส.เมษา โพธิ์สุวรรณ	209 หมู่ที่ 3 ต.พระพุทธรบาท อ.ศรีเชียงใหม่ จ.หนองคาย
26	นางอัมพร ชันนาม	177 หมู่ 19 บ้านมะกอก ต.ขามเรียง อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม
27	นางนวลจันทร์ สิทธิจันทร์	56 หมู่ 12 บ้านโนนหัวฝาย ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
28	น.ส.บุษยมาส รัตนคอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
29	นายอนุวัฒน์ ทาแก่น	132 หมู่ที่ 19 ต.หนองจิก อ.บรบือ จ.มหาสารคาม
30	น.ส.จิตติมา ชูศรีวัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
31	น.ส.สร้อยสุคา ไชยคำภา	192 หมู่ที่ 16 ต.ศรีชมพู อ.โซ่พิสัย จ.หนองคาย
32	น.ส.ปริยานุช ศรีสุวรรณ	70 หมู่ที่ 2 ต.พิมุต อ.ห้วยเม็ก จ.กาฬสินธุ์
33	น.ส.มะลิวรรณ พุทธรักษ์	8 หมู่ที่ 4 ต.โนนทราย อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร

กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยผสมกะทิ”

วันที่ 13 พฤศจิกายน 2553

ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

\*\*\*\*\*

- เวลา 8.30 - 8.45 น. ลงทะเบียน
- เวลา 8.45 – 10.00 น. บรรยายทฤษฎีเกี่ยวกับประโยชน์ของถั่วเหลือง การตกตะกอนโปรตีน  
การทำเต้าหู้และการทำเต้าฮวย  
โดย ผศ.วันทนีย์ ป้อมนุบผา
- เวลา 10.00 – 10.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 10.15 – 12.00 น. ปฏิบัติการการทำเต้าฮวยผสมกะทิ  
โดย ผศ.วันทนีย์ ป้อมนุบผา และคณะ
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 15.00 น. ปฏิบัติการการทำเต้าฮวยผสมกะทิ (ต่อ)  
โดย ผศ.วันทนีย์ ป้อมนุบผา และคณะ
- เวลา 15.00 – 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 15.15 – 16.00 น. ปฏิบัติการการทำเต้าฮวยผสมกะทิ (ต่อ)
- เวลา 16.00 – 16.30 น. ประเมินผลและปิดการอบรม

\*\*\*\*\*

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY





ภาคผนวก ฉ

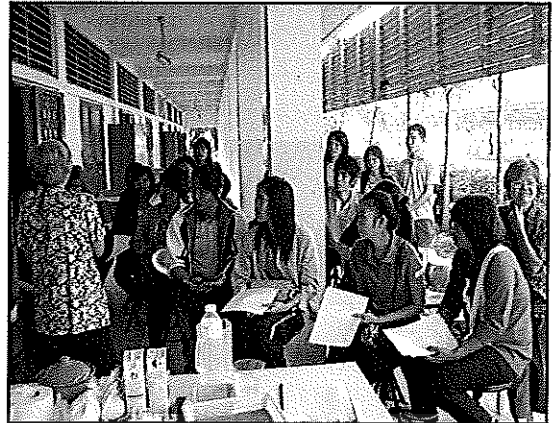
ภาพการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยผสมกะทิ”

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

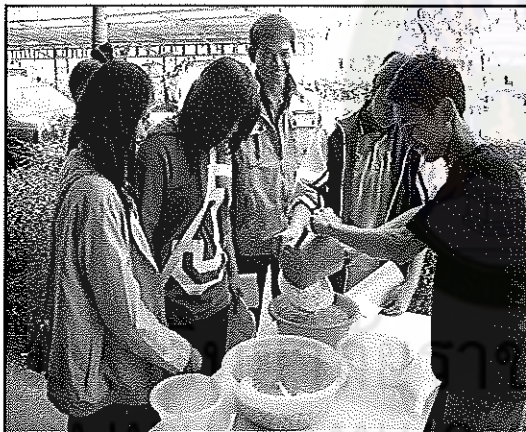
ภาพการฝึกอบรมทำเต้าฮวยผสมกะทิ



ภาพที่ จ.1 ตั้งใจฟัง



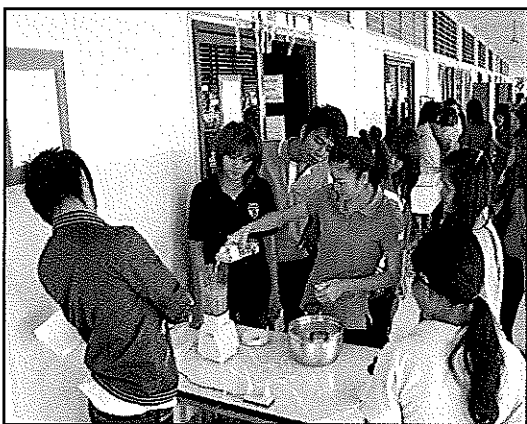
ภาพที่ จ.2 วิทยากรบรรยายวิธีทำ



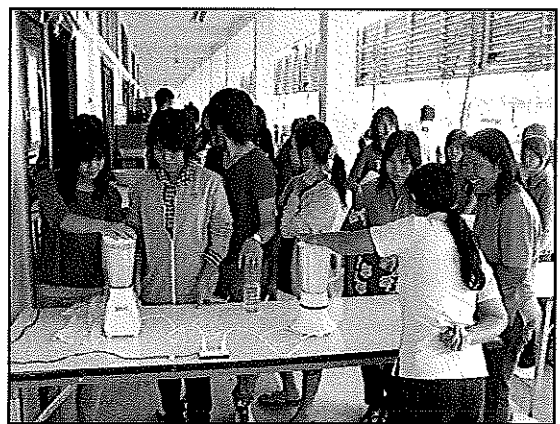
ภาพที่ จ.3 ช่วยกันช้อนถั่วเหลืองขึ้นจากน้ำ



ภาพที่ จ.4 ช่วยกันซั้ง

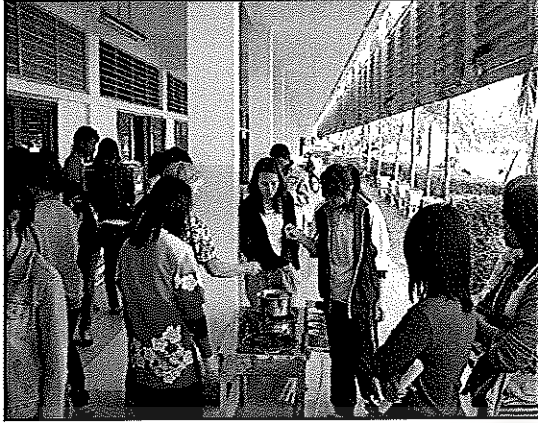


ภาพที่ จ.5 เติมน้ำผสมถั่วเหลือง

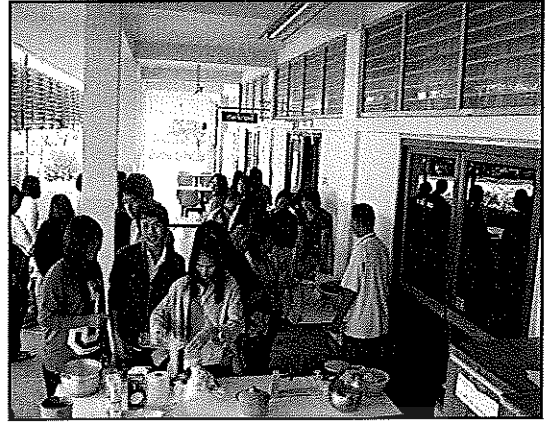


ภาพที่ จ.6 ช่วยกันปั่น

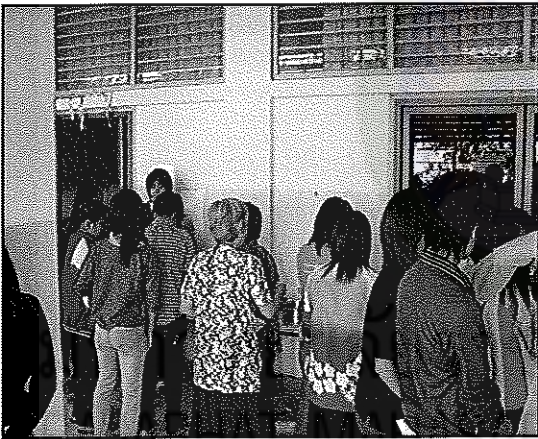
ภาพการฝึกอบรมทำเต้าฮวยผสมกะทิ (ต่อ)



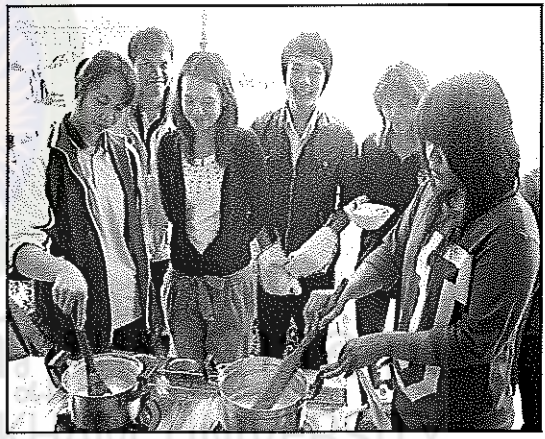
ภาพที่ จ.7 ช่วยกันต้ม



ภาพที่ จ.8 แต่ละกลุ่มช่วยกันทำ



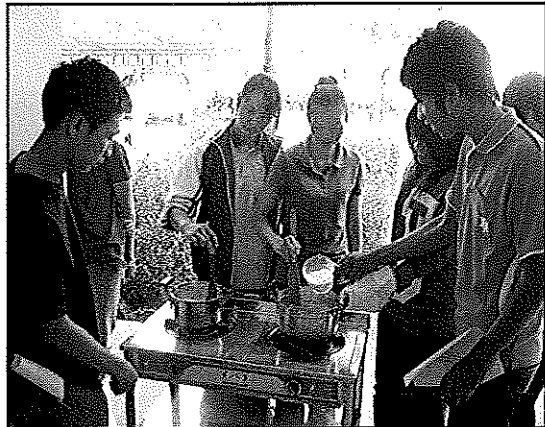
ภาพที่ จ.9 ใครบ้าง เห็นแต่หลัง



ภาพที่ จ.10 ขึ้นให้กำลังใจก็หลายคน

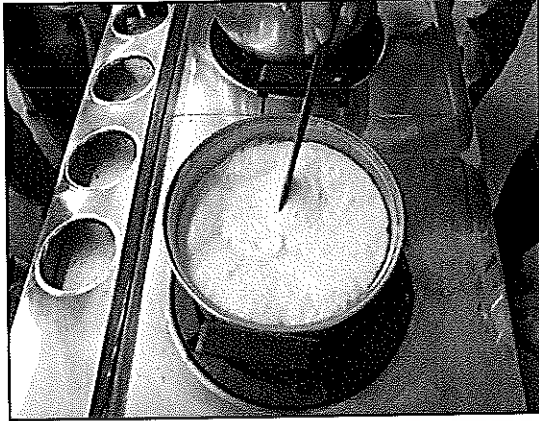


ภาพที่ จ.11 เห็นแต่มือ

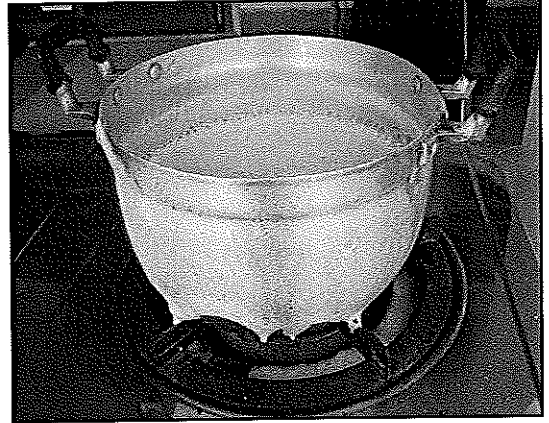


ภาพที่ จ.12 ช่วยเติมกะทิน้อยจ๊ะ

ภาพการฝึกอบรมทำเต้าฮวยผสมกะทิ (ต่อ)



ภาพที่ จ.13 ปัดแก๊สเร็ว นมกำลังจะล้นหม้อ



ภาพที่ จ.14 ไม่ทัน ต้องเจ็ดเตา



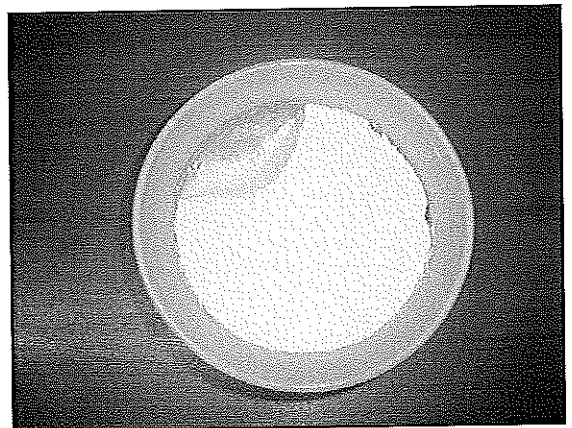
ภาพที่ จ.15 บอกแล้วบั้ง?



ภาพที่ จ.16 เต้าฮวยของใคร กำลังเท



ภาพที่ จ.17 เต้าฮวยนี้มีเจ้าของไหม



ภาพที่ จ.18 ฝีมือใครจะ? อร่อยมาก