

หน้า 1 ของจำนวน 2 หน้า

ข้อถ้อยสัญญา

1. สูตรขนมกลีบลำดวนใบบัวบก ที่มีส่วนผสมของผงใบบัวบกใบเตย ประกอบด้วย
 - แป้งสาลี 55-65 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
 - น้ำมัน 20-25 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
 - น้ำตาล 12-18 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
 - ผงใบบัวบกใบเตย 0.5-2 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
 - เกลือ 0.1-0.5 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก
2. สูตรขนมกลีบลำดวนใบบัวบก ตามข้อถ้อยสัญญาที่ 1 ที่ซึ่ง ผงใบบัวบกใบเตย ได้จากกรรมวิธีการผลิตดังนี้
 - ก. ขั้นตอนการผลิตชาใบบัวบกใบเตย
 - 1) การผลิตชาใบบัวบก ทำได้โดย
 - 1.1) นำใบบัวบกมาล้างทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้นฝอยกว้าง 0.1-0.4 ซม.
 - 1.2) นำใบบัวบกที่ได้จากข้อ 1.1) มาคั่วที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 0.5-2 นาที และนำมานวด 5 นาที เพื่อให้เซลล์ของพืชแตกและสารสำคัญต่าง ๆ ออกมาเคลือบอยู่รอบนอกของใบ
 - 1.3) วางใบบัวบกที่ได้จากข้อ 1.2) เกลี่ยบนตะแกรงและนำเข้าอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส จนแห้ง
 - 1.4) นำใบบัวบกที่ได้จากข้อ 1.3) มาคั่วเพื่อให้เกิดกลิ่นหอม ที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 5-15 นาที
 - 2) การผลิตชาใบเตย ทำได้โดย
 - 2.1) นำใบเตยมาล้างทำความสะอาด และหั่นตามขวาง ความกว้าง 0.4-1 ซม.
 - 2.2) นำใบเตยที่ได้จากข้อ 2.1) มาคั่วที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 1-3 นาที และนำมานวด 5 นาที เพื่อให้เซลล์ของพืชแตกและสารสำคัญต่าง ๆ ออกมาเคลือบอยู่รอบนอกของใบ
 - 2.3) วางใบเตยที่ได้จากข้อ 2.2) เกลี่ยบนตะแกรงและนำเข้าอบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส จนแห้ง
 - 2.4) นำใบเตยที่ได้จากข้อ 2.3) มาคั่วเพื่อให้เกิดกลิ่นหอม ที่อุณหภูมิ 100-130 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 5-15 นาที
 - 3) ผสมชาใบบัวบกและชาใบเตยให้เข้ากันโดยใช้อัตราส่วน 1:1
 - ข. นำชาใบบัวบกใบเตยที่ได้จากขั้นตอนที่ ก. มาบดหรือปั่นให้เป็นผงละเอียด
 - ค. นำผงใบบัวบกใบเตยที่ได้จากขั้นตอนที่ ข. มาบรรจุในภาชนะปิดสนิท
3. กรรมวิธีการผลิตขนมกลีบลำดวนใบบัวบก ที่มีสูตรตามข้อถ้อยสัญญาที่ 1 หรือ 2 ที่ซึ่งมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

หน้า 2 ของจำนวน 2 หน้า

ก. ร่อนแป้ง น้ำตาล และเกลือเข้าด้วยกัน 2-3 รอบ

ข. เติมผงใบบัวบกและใบเตยลงในส่วนผสมจากข้อ ก. และคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน

ค. เติมน้ำมันลงในส่วนผสมจากข้อ ข. และนวดจนเนียนเป็นก้อน

ง. พักก้อนแป้งจากข้อ ค. โดยปิดไม่ให้สัมผัสอากาศ ทิ้งไว้ 30-120 นาที

- 5 จ. นำก้อนแป้งจากข้อ ง. มาขึ้นรูป โดยปั้นแป้งขนาด 7-10 กรัม เป็นก้อนกลม นำมิด 3 แฉกสำหรับตัดกลีบลำดวน มาแบ่งก้อนกลมที่ปั้นไว้ให้เป็น 3 กลีบขนาดเท่าและไม่ขาดจากกัน จากนั้นปั้นแป้งเป็นก้อนกลมขนาดเล็กเส้นผ่านศูนย์กลาง 6-12 มิลลิเมตร และนำมาวางตรงกลางเพื่อเชื่อมประสาน 3 กลีบดอกที่ตัดไว้ จนเกิดเป็นรูปดอกไม้ลักษณะคล้ายดอกลำดวน

ฉ. นำดอกลำดวนที่ได้จากข้อ จ. มาวางเรียงและนำไปอบที่อุณหภูมิ 140-180 องศาเซลเซียส จนสุก

- 10 ช. นำขนมที่ได้จากข้อ ฉ. มาผึ่งให้คลายความร้อน และนำไปอบควันเทียนอบขนมโดยอบทิ้งไว้อย่างน้อย 40 นาที จนเกิดกลิ่นหอม

ซ. นำไปบรรจุโดยใช้เครื่องปิดผนึกสุญญากาศ (Vacuum sealing machine) และอาจใช้ซองดูดออกซิเจนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา