



สรุปผลโครงการ ส่งเสริมอาชีพแปรรูป ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

31 กรกฎาคม 2568



งานส่งเสริมการเกษตร สำนักปลัด
องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู
อำเภอเมืองนครปฐม
จังหวัดนครปฐม

สรุปผลโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

วันที่ ๓๑ เดือนกรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘

องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม

.....

ตามการถ่ายโอนภารกิจอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ถูกกำหนดเป็นกฎหมายใช้บังคับให้ส่วนราชการและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง ได้ถือปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๖ องค์การบริหารส่วนตำบลมีอำนาจหน้าที่ในการจัดการระบบการบริการสาธารณะเพื่อประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่นของตนเอง ดังนี้ (๑๖) การส่งเสริม การฝึก และการประกอบอาชีพ โดยแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้กำหนดให้กรมการพัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ถ่ายโอนภารกิจด้านการพัฒนาอาชีพ ให้แก่องค์การบริหารส่วนตำบล งานส่งเสริมอาชีพแก่กลุ่มอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตร ภารกิจการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน มีเป้าหมายสำคัญเพื่อยกระดับและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นโดยการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และเพิ่มศักยภาพของชุมชนให้พึ่งพาตนเองได้

องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู ในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่มีความใกล้ชิดกับประชาชน และมีบทบาทที่สำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่น ซึ่งภาระหน้าที่ประการหนึ่งคือการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชนในตำบล เพื่อต้องการให้เกษตรกรและประชาชนมีทางเลือกในการประกอบอาชีพและมีรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัว ทั้งยังเป็นการเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชน ซึ่งเป็นการสานสัมพันธ์และสร้างความใกล้ชิดที่ดี ระหว่างองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและชุมชนให้มากขึ้น

จากเหตุผลดังกล่าว องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู จึงจัดโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คือการนำกล้วยหอมและฟักทองมาแปรรูป เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพให้แก่เกษตรกร เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรที่มีในชุมชนให้มีมูลค่าสูงขึ้น ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี และเหมาะสมตามหลักของปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ชุมชนมีความเข้มแข็งต่อไป โดยโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจัดหลักสูตรการทำ “เค้กกล้วยหอมและเค้กฟักทอง” มีวัตถุประสงค์ดังนี้

๑. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับเกษตรกรและประชาชนที่สนใจ
๒. เพื่อนำผลผลิตที่มีในชุมชนมาแปรรูป เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร
๓. เพื่อก่อให้เกิดรายได้แก่ครอบครัว
๔. เพื่อเพิ่มความสามัคคีในชุมชน

ผู้เข้าร่วมโครงการประกอบด้วย เกษตรกร กลุ่มสตรีและประชาชนทั่วไป จำนวน ๓๘ คน โดยจัดกิจกรรม ในวันที่ ๓๑ เดือนกรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘ มีกิจกรรมดังนี้

กิจกรรมการบรรยาย

- การเลือกวัตถุดิบ
- เทคนิคการแปรรูป
- การคำนวณต้นทุนการผลิต
- การเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า

กิจกรรมภาคปฏิบัติ

- การทำเค้กกล้วยหอม และเค้กฟักทอง

วิทยากรโดย นางสาววิชุดา อึ้งเจริญ ผู้อำนวยการกองการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู จังหวัดนครปฐม

เป้าหมายโครงการ แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ

- **เชิงปริมาณ**
 - จำนวนเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๔๐ คน
- **เชิงคุณภาพ**
 - เกษตรกร ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ และได้ฝึกปฏิบัติ ตามหลักสูตรที่กำหนด

โดยโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร จัดขึ้นในวันพฤหัสบดี ที่ ๓๑ เดือนกรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘ ได้ดำเนินกิจกรรมตามโครงการเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว จึงขอสรุปผลการจัดกิจกรรมโครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ปี พ.ศ. ๒๕๖๘ ตามแบบประเมินโครงการดังนี้

☆ เป้าหมายเชิงปริมาณ

- กำหนดเป้าหมายเกษตรกรและประชาชนตำบลวังตะกู จำนวน ๔๐ คน
- ความสำเร็จ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๓๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๐
 - หญิง จำนวน ๓๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐
- ช่วงอายุของผู้เข้าร่วมกิจกรรม
 - ๓๐ - ๔๐ ปี จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๕
 - ๔๑ - ๕๐ ปี จำนวน ๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๑
 - ๕๑ - ๖๐ ปี จำนวน ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๖.๓
 - ๖๑ - ๗๐ ปี จำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๑.๖
 - ๗๐ ปี ขึ้นไป จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๕

- อาชีพผู้เข้าร่วมโครงการ
 - เกษตรกร จำนวน ๑๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๐.๐
 - รับจ้าง จำนวน ๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๘
 - ธุรกิจส่วนตัวค้าขาย จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕.๓
 - ข้าราชการบำนาญ จำนวน ๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒.๖
 - แม่บ้าน จำนวน ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๕
 - ว่างาน จำนวน ๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๘

☆ เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการให้ความสนใจใฝ่รู้ สังเกตและสอบถามข้อสงสัยกับวิทยากรในหัวข้อตามหลักสูตร พร้อมลงมือปฏิบัติทุกขั้นตอน ดังนี้

➤ ฟังการบรรยาย

- การเลือกวัสดุดีบ และเทคนิคการแปรรูปผักและผลไม้
- การคำนวณต้นทุนการผลิต
- การเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า

➤ กิจกรรมภาคปฏิบัติ

- การทำเค้กกล้วยหอม และ เค้กฟักทอง

สรุปผล โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ตามแบบประเมินโครงการ ดังนี้

ข้อความถาม	ระดับความพึงพอใจ				
	๕	๔	๓	๒	๑
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑. การบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้					
ก่อนการอบรม ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการคำนวณต้นทุนและการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า มากน้อยเพียงใด		(๑๐) คิดเป็นร้อยละ ๒๖.๓	(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๔	(๑๒) คิดเป็นร้อยละ ๓๑.๖	(๙) คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๗
หลังการอบรม ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจ เรื่องการคำนวณต้นทุน และการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า เพิ่มมากน้อยเพียงใด	(๑๑) คิดเป็นร้อยละ ๒๘.๙	(๒๕) คิดเป็นร้อยละ ๖๕.๘	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๓		
๒. การฝึกปฏิบัติ					
ก่อนการอบรม ท่านมีความรู้ในการทำ “เค้กกล้วยหอมและเค้กฟักทอง” มากน้อยเพียงใด		(๙) คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๗	(๘) คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๑	(๑๐) คิดเป็นร้อยละ ๒๖.๓	(๑๑) คิดเป็นร้อยละ ๒๘.๙

หลังการอบรม ท่านได้รับความรู้ในการทำ “เค้กกล้วยหอมและเค้กฟักทอง” เพิ่มมากขึ้นเพียงใด	(๒๓) คิดเป็นร้อยละ ๖๐.๕	(๑๒) คิดเป็นร้อยละ ๓๑.๖	(๓) คิดเป็นร้อยละ ๗.๙		
๓. ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันมากขึ้นเพียงใด	(๑๔) คิดเป็นร้อยละ ๓๖.๘	(๒๐) คิดเป็นร้อยละ ๕๒.๖	(๔) คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๕		

สรุปผลการประเมิน *(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

๑. การบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้

ก่อนการอบรม ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ เรื่องการคำนวณต้นทุนและการเลือกบรรจุภัณฑ์
คิดเป็นร้อยละ ๒๖.๓

หลังการอบรม ผู้ผ่านการอบรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ในการคำนวณต้นทุนและเลือกบรรจุภัณฑ์
เพิ่มมากขึ้นเป็นร้อยละ ๙๔.๗

๒. การฝึกปฏิบัติ

ก่อนการอบรม ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ในการทำ “เค้กกล้วยหอมและเค้กฟักทอง” คิดเป็นร้อยละ ๒๓.๗

หลังการอบรม ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ ในการทำ “เค้กกล้วยหอมและเค้กฟักทอง”
เพิ่มมากขึ้นเป็น ร้อยละ ๙๒.๑

๓. เป้าหมายเชิงประโยชน์

ผู้เข้าร่วมโครงการที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตร คือผู้ที่ได้รับความรู้จากการอบรมตามโครงการ ส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยคาดว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ตามแบบประเมินโครงการดังนี้

มีจำนวนผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน ๓๘ คน ผ่านการอบรม ๓๘ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ร้อยละ ๘๙.๔

*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

★ ความคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินการและอำนวยความสะดวก

ข้อคำถาม	ระดับความพึงพอใจ				
	๕	๔	๓	๒	๑
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑. ความเหมาะสมของสถานที่ฝึกอบรม	(๓๑) คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๖	(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๔			
๒. ความเหมาะสมของเวลาในการฝึกอบรม	(๒๙) คิดเป็นร้อยละ ๗๖.๓	(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๔	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๓		

๓. ความเหมาะสมของอาหารและเครื่องดื่ม	(๒๑) คิดเป็นร้อยละ ๕๕.๓	(๑๓) คิดเป็นร้อยละ ๓๔.๒	(๓) คิดเป็นร้อยละ ๗.๙	(๑) คิดเป็นร้อยละ ๒.๖	
๔. วิทยากรอธิบายได้ชัดเจน สื่อความหมายได้เหมาะสม	(๓๑) คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๖	(๕) คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๑	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๓		
๕. เอกสารประกอบการอบรม	(๓๑) คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๖	(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๔			
๖. โดยภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมครั้งนี้	(๓๖) คิดเป็นร้อยละ ๙๔.๗	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๓			

สรุปผลการประเมิน พบว่า ผู้ผ่านการอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คิดเป็น ร้อยละ ๑๐๐

*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

★ **สิ่งที่ท่านได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร**

- ๑) ได้รับความรู้ในการแปรรูปฟักทองและกล้วย
- ๒) ได้รับความรู้ในการคำนวณต้นทุนการผลิตสินค้า
- ๓) ได้ฝึกอาชีพเสริมเพิ่มรายได้
- ๔) ได้รับความรู้ในการเลือกบรรจุภัณฑ์

★ **ปัญหาและอุปสรรค**

- ไม่มี

★ **ข้อเสนอแนะ**

- ๑) อยากให้มีกิจกรรมศึกษาดูงานนอกสถานที่ด้วย
- ๒) อยากให้จัดกิจกรรมต่อเนื่องทุกปี
- ๓) อยากให้จัดอบรมแปรรูปสินค้าเกษตรอื่น ๆ อีก
- ๔) เสนอจัดกิจกรรมข้าวเกรียบฟักทอง แหนมเห็ด แหนมหน่อไม้ หมูฝอย หมูหวาน หมูกระจก แคบหมู

ลงชื่อ **กรรณิการ์ กุลมุตวิวัฒน์**
(นางกรรณิการ์ กุลมุตวิวัฒน์)
นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

สรุปรายละเอียดค่าใช้จ่ายโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	เป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ
1	แป้งสาลีเนกประสงค์	8	กิโลกรัม	50.00	400.00	
2	ผงฟู ขนาด 400 กรัม	1	กระป๋อง	90.00	90.00	
3	เบคกิ้งโซดา ขนาด 300 กรัม	1	ถุง	40.00	40.00	
4	เกลือป่นบริโภค ขนาด 500 กรัม	1	ถุง	15.00	15.00	
5	น้ำตาลทรายป่น	8	กิโลกรัม	45.00	360.00	
6	น้ำมันรำข้าว ขนาด 1 ลิตร	5	ขวด	95.00	475.00	
7	ไข่ไก่เบอร์ 2 แผงละ 30 ฟอง	3	แผง	132.00	396.00	
8	นมสด ขนาด 400 มิลลิเมตร	1	ขวด	30.00	30.00	
9	ฟักทอง	4	กิโลกรัม	30.00	120.00	
10	กล้วยหอม	3	หวี	110.00	330.00	
11	กระดาดขอกเนกประสงค์	4	ม้วน	35.00	140.00	
12	ตะกร้อมือ	4	ด้าม	50.00	200.00	
13	ไม้พายซิลิโคน	4	ด้าม	50.00	200.00	
14	ชุดถ้วยตวงช้อนตวง 9 ชิ้น	4	ชุด	65.00	260.00	
15	พิมพ์จีบอะลูมิเนียม	100	ถ้วย	5.00	500.00	
16	กระทงกระดาด 100 ชิ้น/แถว	6	แถว	55.00	330.00	
17	ถุงจีบพับข้างขนาด 5*8 นิ้ว 0.5	2	แพ็ค	75.00	150.00	
18	มิดปอกผลไม้	4	เล่ม	35.00	140.00	
19	ถุงมือพลาสติก 100 ชิ้น	1	ห่อ	30.00	30.00	
20	กระชอนร้อนแป้ง ขนาด 18 ซม.	4	อัน	60.00	240.00	
21	ถุงปีบ 24*35 ซม. 60 ชิ้น	2	ห่อ	60.00	120.00	
22	ผ้าขาวบาง ขนาด 90*90 ซม.	2	ผืน	25.00	50.00	
23	ส้อมสแตนเลส	6	คัน	10.00	60.00	
24	ที่คีบอาหารสแตนเลส ขนาด 26 ซม.	2	อัน	40.00	80.00	
25	อาหารกลางวัน 1 มื้อ	40	ชุด	60	2,400	
26	อาหารว่าง 2 มื้อ	80	ชุด	35	2,800	
27	ค่าป้าย 1.2*2.4 เมตร	1	ป้าย	432	432	
รวมเป็นเงิน					10,388	

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 10,388 บาท
(หนึ่งหมื่นสามพันแปดสิบแปดบาทถ้วน)

ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
วันที่ ๓๑ เดือนกรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘

➤ ลงทะเบียน



➤ พิธีเปิดการอบรม



นางกรรณิการ์ กุลมณีวัฒน์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ
กล่าวรายงาน "วัตถุประสงค์การจัดโครงการ"

ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
วันที่ ๓๑ เดือนกรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘

➤ พิธีเปิดการอบรม



นายวันชัย ช่างเกวียน รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู
เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ



ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
วันที่ ๓๑ เดือนกรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘

➤ ฟังการบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- การเลือกวัตถุดิบ
- ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูป
- การคำนวณต้นทุนการผลิต
- การเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า



โดย นางสาววิชุดา อึ้งเจริญ

ผู้อำนวยการกองการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม

ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
วันที่ ๓๑ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

➤ ฝึกปฏิบัติ

๕ ๕
เคกกล้วยหอม

วัตถุดิบ/ส่วนผสม ในอัตรา ๑ ส่วน

๑. กล้วยหอมสุก ๖๓๐ กรัม
๒. แป้งสาลี (แป้งเค้ก) ๖๐๐ กรัม
๓. ผงฟู ๔ ½ ช้อนชา หรือ ๑๓.๕ กรัม
๔. เบคกิ้งโซดา ๓ ช้อนชา หรือ ๑๕ กรัม
๕. เกลือป่น ๑ ½ ช้อนชา หรือ ๑๐.๕ กรัม
๖. น้ำตาลทรายป่น ๕๔๐ กรัม
๗. น้ำมันรำข้าว ๕๔๐ กรัม
๘. ไข่ไก่ (เบอร์ ๒) ๙ ฟอง
๙. น้ามะนาว ๓ ช้อนชา

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำกล้วยหอมสุกมาบดให้ละเอียด เติมน้ามะนาว และขยำให้เข้ากันพักไว้



๒. เตรียมไข่ไก่ ๙ ฟอง เติมน้ำตาลทรายป่น ตีผสมจนน้ำตาลละลาย



๓. ใส่ผงฟู เบคกิ้งโซดา เกลือและน้ำมัน ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน



๔. ร่อนแป้งสาลีใส่ส่วนผสม ตีให้เข้ากัน



๕. ต้มน้ำร้อนรอนึ่ง เตรียมถ้วยพิมพ์

๖. ส่วนผสมที่เตรียมไว้ ใส่ในถ้วยกระดาษที่เตรียมไว้



๗. นึ่งแค่เป็นเวลา ๑๕ นาที



๘. ยกผลงานที่ทำ ฟักให้หายร้อน พร้อมรับประทาน

*ระวังอย่าให้ไอน้ำหยดลงตัวเค้ก



เค้กพัททอง

วัตถุดิบ/ส่วนผสม ในอัตรา ๑ ส่วน

๑. เนื้อพัททองดิบ ๓๕๐ กรัม
๒. แป้งสาลี (แป้งเค้ก) ๕๐๐ กรัม
๓. เบคกิ้งโซดา ๓ ½ ช้อนชา
๔. ผงฟู ๒ ½ ช้อนชา
๕. เกลือป่น ๑ ช้อนชา
๖. น้ำตาลทรายป่น ๔๕๐ กรัม
๗. น้ำมันรำข้าว ๓๒๕ กรัม
๘. ไข่ไก่ (เบอร์ ๒) ๘ ฟอง
๙. นมสด ๓๕ กรัม

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำเนื้อพัททองไปนึ่งให้สุกนุ่ม บดให้ละเอียด





๒. เตรียมไข่ไก่ ๘ ฟอง ตีผสมน้ำตาลทรายป่น จนละลาย



๓. ใส่ผงฟู เบคกิ้งโซดา เกลือ และน้ำมัน ตีส่วนผสมให้เข้ากัน



๔. ร่อนแป้งสาลีใส่ส่วนผสมตีให้เข้ากัน



๕. ต้มน้ำร้อนรอหนึ่ง เตรียมถ้วยพิมพ์



๖. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ ใส่ในถ้วยเค้ก



๗. นึ่งเค้กเป็นเวลา ๑๕ นาที



๘. ยกผลงานจากเตา พักให้หายร้อน พร้อมรับประทาน





**องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู
อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม**