



INSTITUTE
RESEARCH
DEVELOPMENT
CMRU



DIGITAL CRAFT TREND

การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ด้อย

การช้อปปิ้ง
ด้วยสื่อออนไลน์

ของที่ระลึก
พวงกุญแจ กระเป๋า

การทำเทียนเจล

ศูนย์ส่งเสริมวิสาหกิจ
Mocktail
BMK

การทำงาน
และอาหารล้านนา

แหล่งทุนวิจัย ทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

งบประมาณด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประเภททุนสนับสนุนงานมูลฐาน (FUNDAMENTAL FUND) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ด้อย

ที่มาของโครงการ

โครงการวิจัย **DIGITAL CRAFT TREND** : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง เป็นโครงการวิจัยย่อยภายใต้ ชุดโครงการนวัตกรรมดิจิทัลเพื่อเสริมสร้างผู้ประกอบการรุ่นใหม่ผ่านพลังชุมชนนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการรุ่นใหม่ พัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้การสร้างสรรค์ร่วมกับชุมชนบนฐานทรัพยากรท้องถิ่น ตามแนวทางการฝึกทางปัญญา จากต้นแบบชุมชน ที่ทำให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ มีทักษะการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ ช่วยยกระดับเศรษฐกิจการสร้างงาน สร้างอาชีพการมีงานทำในชุมชน

วัตถุประสงค์

- 1 เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ในการนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชนภายใต้การสร้างสรรค์บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง
- 2 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ร่วมกับชุมชนบนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง

แหล่งทุนวิจัย

ทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
งบประมาณด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ประเภททุนสนับสนุนงานมูลฐาน (FUNDAMENTAL FUND) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

คณะผู้วิจัย



ดร.ชนธรรส ไชยสุต
สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่



ผศ.พิมพ์ชนก สุวรรณศรี
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่



อาจารย์ไพรสันต์ สุวรรณศรี
โรงเรียนสาธิต
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

สารบัญโครงการ

ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติ

ทอผ้าฮ้าง
ด้วยสีธรรมชาติ



ของที่ระลึกลายช้าง

ของที่ระลึก
พวงกุญแจ กระเป๋า



เทียนเจล

การทำเทียนเจล



เครื่องดื่ม

เครื่องดื่มจาก
Mocktail
BMK



ขนม

การทำขนม
และอาหารล้านนา



การย้อมผ้า

ด้วยสีธรรมชาติ

เปลือกไม้ฝาง



เมล็ดดอกคำแสน/คำเภาะ



ดินเหนียว



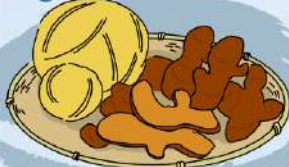
เปลือกไม้ก่อ



เปลือกไม้เพกา



ขมิ้น



ไม้ฝาง



สนิมตะปู



อัญชัน



ภูมิปัญญาการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ย้อมสี

ในสมัยโบราณชาวบ้านนำเปลือกไม้ รากไม้ ดอก ผล ที่มีในท้องถิ่นนำมาย้อมผ้า ทำให้ได้สีที่สวยงามตามธรรมชาติ และไม่เป็นอันตราย

สีแดงจากเปลือกไม้ฝาง



สีส้มจากดอกคำแสด/คำเภา



สีดำจากดินเหนียว



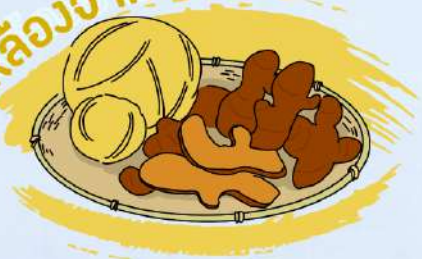
สีน้ำตาลจากเปลือกไม้ก่อ



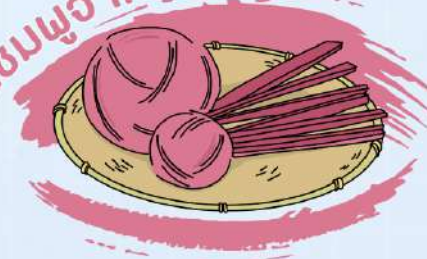
สีเขียวจากเปลือกไม้เฟกา



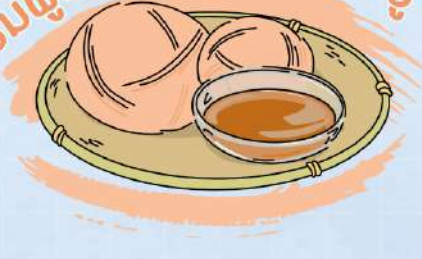
สีเหลืองจากขมิ้น



สีชมพูจากไม้ฝาง



สีชมพูอมส้มจากสนิมตะปู



สีน้ำเงินจากดอกอัญชัน

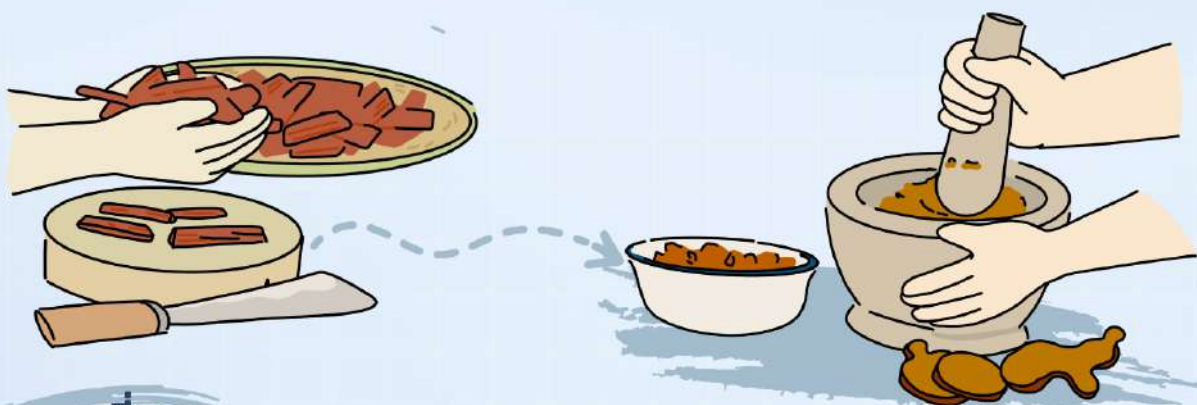


ขั้นตอนการย้อมสีธรรมชาติ



ขั้นตอนที่ 1

เตรียมผ้าหรือผ้าฝ้ายดิบไปแช่น้ำเปล่าไว้ 1 คืน
นำมาล้างน้ำเปล่าอีกครั้ง บีบให้หมาด



ขั้นตอนที่ 2

เตรียมดอกไม้ เปลือกไม้ หรือวัตถุดิบจากธรรมชาติมาผสมให้ได้สีตามที่ต้องการ



ขั้นตอนที่ 3

นำไปแช่น้ำ ต้มในน้ำร้อน กรองเอากากทิ้ง

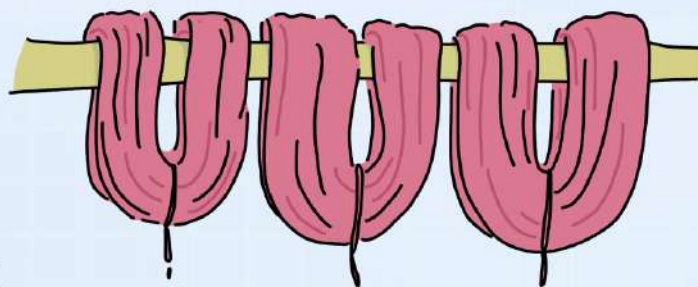
ขั้นตอนการย้อมสีธรรมชาติ



ขั้นตอนที่ 4

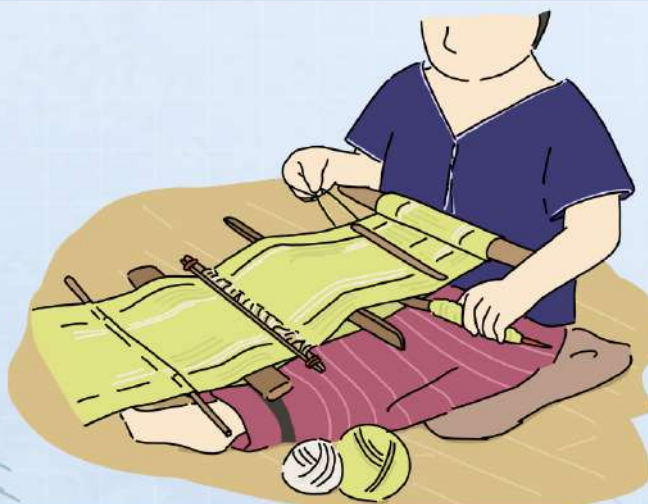


นำผ้าหรือผ้าฝ้ายดิบไปต้มกับน้ำสีธรรมชาติ กวนให้สีของน้ำเข้ากับผ้าหรือผ้าฝ้าย



ขั้นตอนที่ 5

นำไปล้างน้ำเปล่าให้สะอาดหรือแช่ทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้สีติดทนนาน
นำไปขย่ำกับน้ำขาวขาวเพื่อให้ผ้านุ่ม นำไปตาก



ขั้นตอนที่ 6

นำเส้นด้ายไปใช้ในการทอผ้า

ผ้ามัดย้อม

การมัดย้อม (Tie-Dye) คือ เทคนิคการย้อมผ้าที่ใช้วิธีการมัดหรือผูกผ้าให้แน่นในลักษณะต่างๆ ก่อนที่จะทำการย้อมสี โดยส่วนที่ถูกมัดหรือผูกจะไม่สามารถรับสีได้ จึงทำให้เกิดลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ และสวยงามตามตำแหน่งที่มัดไว้ นอกจากนี้ การมัดย้อมยังทำให้ได้ลายผ้าที่ได้มีความหลากหลาย และไม่ซ้ำกันในแต่ละชิ้นงาน

ขั้นตอนที่ 1

การเลือกผ้า

ผ้าที่นิยมใช้ในการมัดย้อมมักจะเป็นผ้าที่มีเส้นใยธรรมชาติ เช่น ผ้าฝ้าย (Cotton) เพราะดูดซึมสีได้ดี ทำให้สีติดทนและได้ลวดลายที่ชัดเจน

ขั้นตอนที่ 2

การมัดหรือผูกผ้า

- การมัดจะช่วยกำหนดลวดลายที่เกิดขึ้นหลังจากย้อมสี
- วิธีการมัดสามารถทำได้หลายรูปแบบ เช่น มัดเป็นวงกลม, มัดเป็นแนวทแยง, หรือมัดเป็นรูปแบบอื่นๆ ขึ้นอยู่กับลวดลายที่ต้องการ
- การใช้เชือก, หนังยาง, หรือยางมัดผ้าจะช่วยให้ผ้าแน่นและจำกัดพื้นที่ที่สีจะไปถึง

ขั้นตอนที่ 3

การย้อมสี

- นำไปย้อมด้วยสีที่เลือก สามารถใช้สีย้อมย้อมสีต่างๆ เช่น สีผง, สีย้อมผ้าสำเร็จรูป หรือสีย้อมธรรมชาติที่ได้จากพืชและสมุนไพร
- สีที่ย้อมจะติดเฉพาะส่วนที่ไม่ได้มัดไว้ ส่วนที่มัดไว้จะไม่รับสีหรือได้สีอ่อนกว่า

ขั้นตอนที่ 4

การแช่ผ้าในน้ำ

- ผ้าจะถูกแช่ในน้ำเย็นหรือร้อนเพื่อให้สีติดและคงทน
- การแช่นานๆ จะช่วยให้สีสม่ำเสมอและคงทน

ขั้นตอนที่ 5

การเปิดผ้า

- เมื่อผ้าแห้งแล้ว ผู้ทำมัดย้อมจะเปิดผ้าตามลายที่มัดไว้ เพื่อดูลวดลายที่เกิดขึ้นจากการย้อม
- ผลลัพธ์ที่ได้จะเป็นผ้าที่มีลวดลายที่แตกต่างกันในแต่ละจุด ขึ้นอยู่กับวิธีการมัดและสีที่ใช้



ດ້ວຍສີ່ວົງວຍຊາຕີ

ผู้วิจัย ดร.ชนธรรส ไชยสุต สถาบันวิจัยและพัฒนากาฬวาทยาลยราชภักฏเยียงใหม
ผศ.ดร.วฬารัตน แสงวภกา สํานักวษาคอนพฬวเออรและเทคโบลยสารสานเทศ กฬวาทยาลยราชภักฏเยียงราย
แหล่งทุนวฬย ทุนอดทุนการวฬยจากนทวาทยาลยราชภักฏเยียงใหม งบประนาลฒานวฬยาสศตร วฬยและนวลดกรรม
ประเภททนสนับสนนงานนูลฐาน (Fundamental Fund) ป่งบประนาลฒ น.ศ. 2568

ของที่ระลึก พวงกุญแจ กระเป๋า

งานปักผ้าด้วยมือ เกิดขึ้นตั้งแต่เริ่มมีการผลิตผ้า พบนงานเย็บปักถักร้อย
ที่เก็บรักษาไว้ในสุสานมัมมียิปต์โบราณ หรือมากกว่า 1,300 ปีก่อนคริสตกาล
ที่มีทั้งเสื้อผ้า ผ้าคลุมโซฟา ผ้าแขวน และเตียงถูกตกแต่งอย่างสวยงาม



งานปักผ้ามีต้นกำเนิดมาจากจีน มีการค้นพบผ้าไหมลายปักที่เก่าแก่ที่สุดของจีนจากหลุมฝังศพ
อายุราว 2,000 - 3,000 ปี ในเมืองหม่าซาน (Mashan) จังหวัดหูเป่ย์ นักโบราณคดียังเผยอีกว่า
งานปักลายจีนที่โด่งดังที่สุดที่ยังหลงเหลืออยู่ คือ เสื้อคลุมผ้าไหมของจักรพรรดิราชวงศ์ซิง

ประเภทของงานปัก

มีเทคนิคการสร้างลวดลายผ้าด้วยการปักโดยสืบทอดมาตั้งแต่สมัยโบราณ งานปักมักเรียกตามวัสดุที่ใช้ปัก
สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่

ผ้าปักไหม

เป็นการปักผ้าตกแต่งเป็นลวดลาย
ด้วยไหมสีหลากหลาย

ผ้าปักด้น

เป็นการใช้โลหะมีค่า รูปทรงต่าง ๆ เป็นวัสดุหลัก
ในการปักทำให้เกิดลวดลายที่แวววาว หรูหรา

ตัวอย่างวัสดุหลักในการปัก ที่ทำให้เกิดลวดลายที่แวววาว หรูหรา

ด้น โลหะที่ดัดเป็นเส้น แล้วนำมาดเป็นรูปวงกลม

แล่ง โลหะที่รีดเป็นเส้นแบน

เลื่อม เส้นโลหะที่ตัดให้ได้ความยาวตามต้องการ
แล้วตีให้เป็นรูปวงกลมแบน หรือนูนเหมือนฝาชี

ไหมทอง โลหะที่รีดเป็นเส้นขนาดเล็ก
แล้วนำมาปั่นควบกับเส้นไหมหรือด้าย

ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์อนันต์ สุคันธรส ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสีกันฯ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เจษฎาพล กิตติพัฒน์ ภาควิชาออกแบบเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และคุณกาญจนา ท่านอง

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกั๊ตช้าง

ของที่ระลึก พวงกุญแจ กระเป๋



การพัฒนางานปักผ้าไทยได้รับการสนับสนุนจากสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี พันปีหลวง ทรงรับสั่งให้มีการถ่ายทอดวิชาจากลายปักผ้าในสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นภาพเรือปักสุพรรณหงส์ ปักด้วยไหมน้อยจากฝีมือช่างปักโบราณในราชสำนัก ปัจจุบันจะพบภาพการปักไหม หรือการปักชอยเป็นงานศิลปะ ในเชิงจิตรกรรมเท่านั้น เพราะเป็นเทคนิคที่ใช้ความประณีตสูง จึงทำให้ไม่เป็นที่นิยมมากนัก

งานปักไทยในราชสำนัก และ **งานปักทั่วไป** มีความแตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด ลายปักผ้าของในราชสำนัก ใช้เทคนิคการปักดินเงิน, การปักชอย, การปักไหมน้อย, การปักไหมสี, การปักหุ่น, สร้างลวดลายที่ใช้สื่อความหมายประกอบการเล่าเรื่อง หรือสัตว์ในตำนาน เช่น หงส์ พญานาค เป็นต้น และลวดลายจากธรรมชาติ ลายไทย วัสดุและสีเส้นที่ใช้มักมีประกาย เช่น ปักแมลงทับ และวัสดุมีค่าต่าง ๆ นิยมปักลงบนผ้าดกกระชุน หรือ เส้นทองกัก และผ้าไหม

สำหรับลวดลายงานปักทั่วไปมักเลียนแบบธรรมชาติ ส่วนมากเป็นลายไทย และลวดลายตามจินตนาการ สัตว์ยอดนิยมเป็นสีอ่อนหรือสีพาสเทล ปักลงบนผ้าไหม ผ้าไหมเทียม และผ้าฝ้าย

7 ข้อดีของการปัก ช่วยเยียวยาหัวใจ

ได้ค้นพบตัวเอง

เปิดใจความเครียด

ได้ระบายอารมณ์

ฝึกความอดทน

ได้พัฒนาสมอง

จุดประกายความคิดสร้างสรรค์

ลดความดันโลหิต หัวใจสูบฉีดปกติ

ที่มาข้อมูล <https://www.altv.tv/content/pr/6317093e3f24a6b6210daf44>



ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์อนันต์ สุกนรรส ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสีกันฯ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เจษฎาพล ทิตติพัฒน์ ภาควิชาออกแบบเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และคุณกาญจนา ท่านอง

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง

ห้องที่ระลึก พวงกุญแจ กระเป๋า

ภาพกิจกรรม



ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์ยอนันต์ สุกนรรส ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสีกันฯ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เจษฎาพล กิตติพัฒน์ นาวลัย ภาควิชาออกแบบเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และคุณกาญจนา ท่านอง

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ดั่งช้าง

ของที่ระลึก พวงกุญแจ กระเป๋า การปักหมอนลายช้าง



การปักหมอนลายช้าง ทำได้โดยวาดลายช้างลงบนผ้าที่เตรียมไว้ จากนั้นใช้ลายเส้นตรงเย็บ ตามโครงสร้างของลายช้าง โดยเริ่มจากส่วนใหญ่ของลาย เช่น ตัวช้างก่อน แล้วจึงค่อย ๆ ปักส่วนอื่น ๆ ที่ละเอียดขึ้น เช่น ลวดลายบนหลังช้าง หรือส่วนประกอบอื่น ๆ ของลายช้าง

ขั้นตอนปักลายช้าง (ทั่วไป)

1. เตรียมผ้าและลายปัก

- เลือกผ้าที่จะใช้ปัก ควรเป็นผ้าที่ทนทานและเหมาะกับการปัก
- หาลายช้างที่ต้องการ ปากกาวาดลายลงบนผ้า

2. เริ่มปัก

- ใช้ลายเส้นตรงเย็บตามโครงสร้างของลายช้าง
- เริ่มจากส่วนใหญ่ของลายก่อน เช่น ตัวช้าง
- จากนั้นค่อย ๆ เย็บส่วนที่ละเอียดขึ้น เช่น ลวดลายบนหลังช้าง

3. เก็บรายละเอียด

- เย็บส่วนประกอบอื่น ๆ ที่เป็นส่วนของลายช้าง เช่น ลวดลายบนตัวช้าง
- อาจใช้ลายอื่น ๆ เช่น ลายเส้นตรงสำหรับก้าน ลายใบไม้ หรือลายดอกไม้ เพื่อตกแต่งเพิ่มเติมให้สวยงาม

4. นำไปประกอบกับปลอกหมอน

- เมื่อปักลายเสร็จแล้วให้นำลายปักที่ได้ไปเย็บต่อเข้ากับปลอกหมอนที่เตรียมไว้ให้สมบูรณ์



ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์อนันต์ สดคนธรรส ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสนมกำแพง, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เจษฎาพล กิตติพัฒน์ นววิทย
ภาควิชาออกแบบเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และ คุณกาญจนา ทำนอง

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง

ของทีละเล็ก พวงคุณแจ กระเป๋้า การปักหมอนลายช้าง

ภาพกิจกรรม



ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์อนันต์ สุกันธรส ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอสันกำแพง, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เจษฎาพล กิตติพัฒน์ นววิทย์
ภาควิชาออกแบบเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ และ คุณกาญจนา ท่านอง

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนก๊าดช้าง

การทำเทียนเจล

เทียนเจล คือเทียนที่ทำจาก เจลใสลักษณะคล้ายเจลลี่ มีคุณสมบัติเด่นคือโปร่งใส สามารถใส่ของตกแต่ง เช่น เปลือกหอย ก้อนหิน ดอกไม้แห้ง ลงไปในเนื้อเจลได้ จึงมักใช้เป็นของขวัญ หรือของตกแต่งมากกว่าการใช้เพื่อแสงสว่างจริงจัง



วัสดุอุปกรณ์

เทียนเจล

เกร็ดอเนก
เนื้อใสบริสุทธิ์

ไส้เทียน

แบบมีแกนกลาง
พร้อมฐาน

ภาชนะสำหรับต้ม

เพื่อให้เจลหลอมเหลว
เช่น หม้อ หรือ กระบอกแบบมีด้ามจับ ฯลฯ

เตา

เตาปิกนิก หรือเตาไฟฟ้า
*แนะนำ เตาไฟฟ้า เพราะสามารถควบคุมอุณหภูมิได้

ปิ่นยิ้งกาว

หรือกาวตราช้าง



น้ำหอม

ใช้น้ำมัน 100%

แก้วใส หรือ แก้วสี

แบบต่างๆ
ตามสไตล์ของคุณเอง

สี

ต้องเป็นสีสำหรับทำเทียน
ที่ละลายในน้ำมันได้เท่านั้น

อุปกรณ์ตกแต่ง

แล้วแต่จะสรรหาตามสไตล์ของคุณ
แต่ควรเป็นของที่ไม่ติดไฟ

การเตรียมอุปกรณ์

1 ล้างแก้ว

ที่ต้องการทำชิ้นงานให้สะอาด เช็ดให้แห้ง

2 เตรียมไส้เทียน

เป็นเทียน ปิ่นยิ้งกาว (ไม่มีใช้กาวตราช้างก็ได้)

3 สอดไส้เทียน

กับแป้นเทียน

4 ใช้คีมบีบ ติดไส้เทียนกับแก้วโดยกาว

รอสักพักให้กาวแห้ง

5 ตักทรายใส่แก้ว

โดยสลับสีทรายเป็นชั้น ๆ

6 ใช้คีมจับ

จัดเรียงหอยในแก้ว

วิธีการทำเทียนเจล

1 นำเทียนเจลใส่ในหม้อหรือภาชนะที่เตรียมไว้

เปิดเตาไฟฟ้า หรือเตาแก๊ส โดยใช้ไฟอ่อน

2 เทียนเจลจะค่อยๆละลาย รอจนเนื้อเจล หลอมละลายจนเหลว

เบาไฟให้อ่อนที่สุด หากมีควันเกิดขึ้นมาก แสดงว่าไฟแรงไป ให้รีโพลาง

3 นำแม่สีที่ต้องการใส่ผสมลงไปในเนื้อเจล (สีตามชอบ)

ใช้กัฟฟ์หรือช้อนคนให้ทั่ว แล้วปิดไฟเตา

4 นำน้ำหอมที่ต้องการใส่ลงไปในเนื้อเจล แล้วคนให้ทั่ว

ไม่ควรใส่น้ำหอมเกิน 3% เพราะน้ำหอมมีคุณสมบัติติดไฟ
ถ้าใส่มากเกินไปอาจลุกลามเนื้อเจลได้

5 ค่อยๆเทเนื้อเจลที่หลอมลงในแก้วหรือภาชนะ

ที่ได้จัดตกแต่งเตรียมไว้อย่างระมัดระวัง ระวังอย่ากระแทกจะทำให้ทรายฟุ้งขึ้นมา

6 ตั้งทิ้งไว้ พอใกล้จะเย็น เจลจะเริ่มหนืด

หากต้องการใส่สิ่งของตกแต่งเพิ่มรอบประมาณ 2-5 นาที
เช่น หากจะใส่ปลา ให้อยู่ ก็สามารถทำได้ โดยค่อยๆ กดลงไป
ไม่ควรใช้วัสดุที่ติดไฟได้ใส่ลงไป

7 รอให้น้ำเทียนเจลเย็นตัวลง

เป็นอันเรียบร้อย

ผู้ให้ข้อมูล : คุณวรลักษณ์ เรณูภาค



การทำเทียนเจล

ภาพกิจกรรม



ผู้ให้ข้อมูล : คุณวรลักษณ์ เรณูภาค

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง

สูตรเครื่องดื่มมือกเท



โครงการ

Digital Craft Trend

การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่
บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ดั่งช้าง



เครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail)

เครื่องดื่มม็อกเทล คือเครื่องดื่มที่ได้รับการปรุงแต่งให้มีหน้าตาและรสชาติเหมือนค็อกเทล แต่ไม่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ จะใช้ส่วนผสมจากผลไม้ น้ำผลไม้ สมุนไพร หรือวัตถุดิบอื่นๆ ที่สามารถนำมาสร้างสรรค์ทำเป็นเครื่องดื่มที่เป็นเอกลักษณ์ เหมือนน้ำผลไม้เย็น สีสวย มีประโยชน์ต่อร่างกาย

เทคนิคผสมเครื่องดื่มม็อกเทล

1. Build

การเทส่วนผสมลงไปในแก้วที่จะเสิร์ฟแล้วคนให้เข้ากัน จะใส่น้ำแข็ง หรือไมใส่ก็ได้ แต่หากต้องการน้ำแข็งให้ใส่น้ำแข็งก่อนใส่ส่วนผสมทั้งหมด

2. Stir

การผสมส่วนผสมกับน้ำแข็งลงในแก้ว แล้วคนอย่างรวดเร็วในแก้ว ใช้ช้อนบาร์ กระตุกอย่างรวดเร็ว เพื่อให้ส่วนผสมเจือจาง มีรสสัมผัสที่นุ่ม ง่ายต่อการดื่ม

3. Shake

การผสมส่วนผสมให้เข้ากันกับน้ำแข็งโดยการเขย่าในกระบอกเขย่า (Shaker) จากนั้นเทลงในแก้ว ห้ามใช้ส่วนผสมที่อัดแก๊ส หรือโซดา เขย่ารวมกับส่วนผสมอื่น เพราะจะทำให้ฝาของกระบอกเขย่ากระเด็นได้ ควรเติมทีหลังเมื่อเขย่าเสร็จและเทลงในแก้วแล้ว

4. Blend

ใช้สำหรับผสมผลไม้ น้ำแข็ง และส่วนผสมอื่น ลงในเครื่องปั่น (Blender) ซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีที่เหมาะสมสำหรับการผสมเครื่องดื่มจำนวนมาก หากนำผลไม้มาปั่นเป็นเครื่องดื่ม ควรเติมน้ำแข็งหลังจากปั่นผลไม้

5. Layer

เป็นวิธีการทำค็อกเทลแบบแบ่งชั้น ซึ่งจะใช้เมื่อส่วนผสมที่ใช้มีสี กลิ่น และรสชาติที่แตกต่างกัน โดยส่วนผสมหนึ่งจะลอยอยู่เหนืออีกส่วนผสมหนึ่ง

Tea Mocktail BMK

เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีส่วนผสมจากผลิตภัณฑ์สมุนไพรในท้องถิ่นที่มีประโยชน์ ดีต่อสุขภาพ เช่น ชาไผ่จัด ชาโกศจุฬาลัมพา และนำไปประยุกต์เป็นส่วนผสมเพื่อสุขภาพ ร่วมกับผลไม้ หรือเครื่องดื่มอื่นๆ



Iced Tea Mocktail BMK

1. ตักผงชา 2 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชง ใช้ช้อนกดลงไป
2. นำไปใส่ในเครื่องชงกาแฟ หรืออาจใช้แก้วชงชาแบบกด
3. กदन้าชาสมุนไพร 160 ml ใส่ในแก้วคน
4. เติมนมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
5. เติมน้ำตาลทราย 4 ช้อนชา
6. เติมนมข้นหวาน 30 ml
7. เติมนมจืด 30 ml ใช้แก้วตวง
8. คนให้ละลาย เทใส่แก้วน้ำแข็ง



Hot Tea Mocktail BMK

1. ตักผงชา 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชง ใช้ช้อนกดลงไป
2. นำไปใส่ในเครื่องชงกาแฟ หรืออาจใช้แก้วชงชาแบบกด
3. กदन้าชาสมุนไพร 100 ml ใส่ในแก้วคน
4. เติมน้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ คนให้ละลาย



Mocktail Topsy Mermaid



ส่วนผสม

โซรัปมะพร้าว	10 ml
น้ำสับปะรดแบบกล่อง	100 ml
น้ำมะนาว	1 ช้อนชา
น้ำเชื่อมกลีบบลูฮาวาย	10 ml
เกลือนิดหน่อย	
โซดา	
น้ำแข็ง	

วิธีทำ

- 1.ผสมโซรัปมะพร้าว น้ำสับปะรด น้ำมะนาวและเกลือนิดหน่อยเข้าด้วยกัน ใส่แก้วเซค แล้วเขย่าจนส่วนผสมทุกอย่างได้ที่
- 2.นำแก้วทรงสูงมา ใส่ น้ำเชื่อมกลีบบลูฮาวาย 10 ml, โซดา 10 ml คนเล็กน้อยให้เข้ากัน
- 3.ใส่น้ำแข็งลงไปครึ่งแก้ว
- 4.เทส่วนผสมที่เซคไว้ลงไป แล้วตกแต่งด้วยมะนาวฝาน และเชอร์รี่ดอง พร้อมเสิร์ฟ

Rainbow Mocktail

ส่วนผสม

น้ำสับปะรด	40 ml
น้ำมะม่วง	20 ml
น้ำมะนาวสด	1 ช้อนชา
โซรัปแต่งโม	20 ml
สไปรท์	20 ml
โซรัปกลิ่นบลูฮาวาย	20 ml
โซดา	
น้ำแข็ง	



วิธีทำ

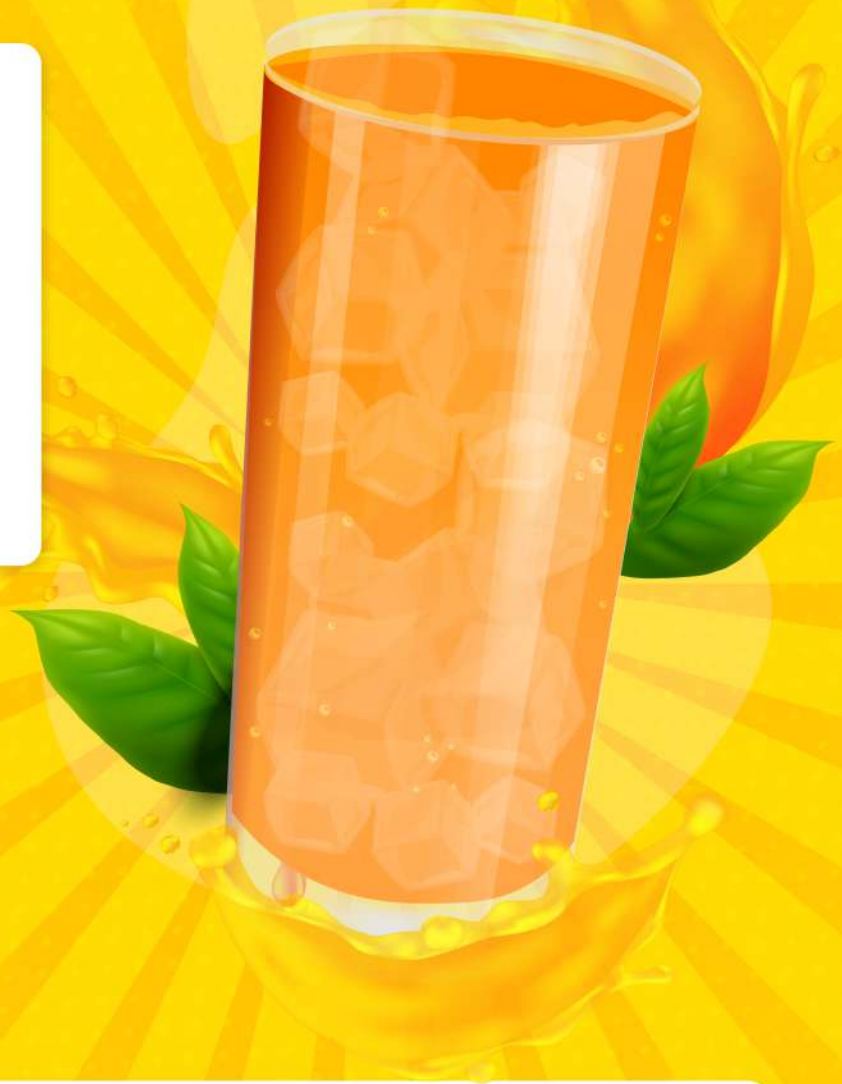
- 1.ผสมน้ำสับปะรด น้ำมะม่วง น้ำมะนาวสด สไปรท์ลงไปในขวดเชค แล้วเขย่าให้เข้ากัน
- 2.ทำชั้นแรกโดยการนำแก้วมา ใส่โซรัปแต่งโมลงไปตามด้านล่าง ใส่ น้ำแข็ง และเทส่วนผสมที่เขย่าไว้แล้วลงไป เป็นชั้นที่ 2
- 3.นำแก้วเชคมา ใส่โซดา 20 ml และโซรัปกลิ่นบลูฮาวาย เชคให้เข้ากัน
- 4.เทส่วนผสมใส่แก้วด้านบนลงไปเป็นชั้นที่ 3 เคล็ดลับคือการค่อยๆ เทผ่านชั้นลงไป เพื่อไม่ให้สีแต่ละชั้นผสมกัน ตกแต่งด้วยมะนาวฝาน



Punch mocktail

ส่วนผสม

น้ำแดงเฮลบลูบอย	20 ml
น้ำสับปะรด แบบกล่อง	20 ml
น้ำผลไม้รวม	10 ml (หรือน้ำส้ม)
น้ำมะนาว	2 ช้อนชา
เกลือป่น	
โซดา	



วิธีทำ

- 1.ผสมน้ำแดง น้ำสับปะรด น้ำผลไม้รวม น้ำมะนาว เกลือป่นในขวดเชค เหย้าให้เข้ากัน
- 2.นำแก้วมาใส่น้ำแข็ง เติมโซดาลงไป แล้วนำส่วนผสมที่เหย้าเข้ากันเรียบร้อยแล้ว เทลงไป



Sunset mocktail



ส่วนผสม

แตงโมตัดแนวยาว	1-2 ชิ้น
น้ำส้มคั้น	3-4 ลูก
น้ำมะนาว	1 ช้อนชา
เกลือเล็กน้อย	
ใบสะระแหน่	4-5 ใบ
สไปรท์	
น้ำแข็ง	

วิธีทำ

- 1.ทำน้ำแตงโมโดยการตัดแตงโมเป็นชิ้นเล็ก ปั่นกับน้ำเปล่าเล็กน้อยจนละเอียด
- 2.นำน้ำแตงโมปั่นมากรองใส่แก้ว พักไว้
- 3.คั้นน้ำมะนาวและน้ำส้ม พักไว้เช่นกัน
- 4.นำเปลือกมะนาวที่เหลือจากคั้นน้ำแล้วแล้วมาถูที่ปากแก้ว ตกแต่งปากแก้วด้วยน้ำตาลทราย
- 5.นำใบสะระแหน่มาซอยเป็นชิ้นเล็กที่ก้นแก้ว เเทน้ำมะนาว และน้ำส้มคั้นลงไป
- 6.ใส่น้ำแข็ง เติมสไปรท์ และปิดท้ายด้วยน้ำแตงโม ตกแต่งปากแก้วด้วยมะนาวฝาน

Virgin Mojito



ส่วนผสม

ใบมินท์ หรือใบสะระแหน่	1 กำมือ
มะนาวหั่นเป็นแว่น	1-2 ลูก
เกลือเล็กน้อย	
สไปรท์	
น้ำแข็ง	

วิธีทำ

1. นำใบสะระแหน่ 1 กำมือ มาวางบนฝ่ามือ แล้วตบ 2-3 ที เพื่อให้กลิ่นหอมของสะระแหน่ออกมา
2. นำมะนาวหั่นเป็นแว่น ใส่มะนาวและสะระแหน่ลงไปในแก้ว ตัดรสด้วยเกลือเล็กน้อย
3. ใส่น้ำแข็งให้เต็มแก้ว และเติมสไปรท์



Mango Mule



เป็นเครื่องดื่มม็อกเทลที่ดีต่อสุขภาพ มีส่วนผสมของมะม่วงสุก ที่อุดมไปด้วยสารที่ช่วยต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย จึงที่มีรสเผ็ดร้อน แดงกว่าที่มีฤทธิ์เย็น และมะนาวที่ให้รสเปรี้ยว

ส่วนผสม

แตงกวาสไลด์	5 ชิ้น
มะม่วงสุกบด หรือน้ำมะม่วง	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำโซดากลิ่นจิง หรือจิงสดหัวเล็กเท่านั้น	1 หัว
น้ำเชื่อม หรือน้ำผึ้ง	
น้ำแข็ง	



วิธีทำ

1. ใส่แตงกวาและน้ำเชื่อมหรือน้ำผึ้งลงไป ในเชคเกอร์ เหย้าให้เข้ากัน
2. ตามด้วยมะม่วงสุกบด น้ำมะนาวและน้ำแข็งลงไป เชคให้เข้ากัน
3. เทน้ำโซดากลิ่นจิงลงไป หรือใช้น้ำโซดาและจิงสดหัวเล็ก หั่นเท่านั้นใส่ลงไปแทน
4. ตกแต่งแก้วด้วยแตงกวา มะนาวสไลด์ และใบสะระแหน่



Strawberry Virgin Mojito



ส่วนผสม

สตอร์วเบอร์รี่	150 กรัม
เลมอน	1/2 ลูก
น้ำเชื่อมกลืนสตอร์วเบอร์รี่	
หรือราสเบอร์รี่	1 1/2 ช้อนโต๊ะ
ใบมินท์	7-8 ใบ
โซดา	1 ขวด

วิธีทำ

1. หั่นสตอร์วเบอร์รี่และเลมอน เป็นชิ้นเล็ก ใส่ลงในแก้วหรือภาชนะ
2. ใส่ น้ำเชื่อมกลืนสตอร์วเบอร์รี่และใบมินท์ลงไป แล้วใช้ช้อนหรือไม้กดให้ส่วนผสมทุกอย่างละเอียดเข้าด้วยกัน
3. ใส่ น้ำแข็ง น้ำโซดา ตกแต่งแก้วให้สวยงามด้วยเลมอนสไลด์ สตอร์วเบอร์รี่ และใบสะระแหน่ด้านบน

Magic Blue Mocktail

ส่วนผสม

ดอกอัญชันสด	30 ดอก
น้ำเปล่า	1 ถ้วย
เลมอน	1 ลูก
สไปรท์	1 ขวด



วิธีทำ

1. ตมน้ำเปล่า 1 ถ้วย แล้วแช่ดอกอัญชัน ให้สีของดอกอัญชันออกมา
2. ทิ้งไว้ให้เย็น เทใส่พิมพ์น้ำแข็ง แช่จนเป็นน้ำแข็ง
3. ใส่น้ำแข็งจากดอกอัญชันที่เตรียมไว้ครึ่งแก้ว ตามด้วยน้ำแข็งเปล่าครึ่งแก้ว
4. คั้นน้ำเลมอน และเทลงไปในแก้ว ตามด้วยสไปรท์
5. ตกแต่งแก้วด้วยดอกอัญชัน และเลมอน



Fruit Punch

หรือ น้ำพั้งค์



น้ำพั้งค์

คือ น้ำผลไม้รวม ที่มีกลิ่นหอมและมีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน เป็นการรวมกันของน้ำผลไม้หลากหลายชนิด และเครื่องเทศที่ให้กลิ่นหอม

วิธีทำน้ำพั้งค์ สูตรทำง่าย

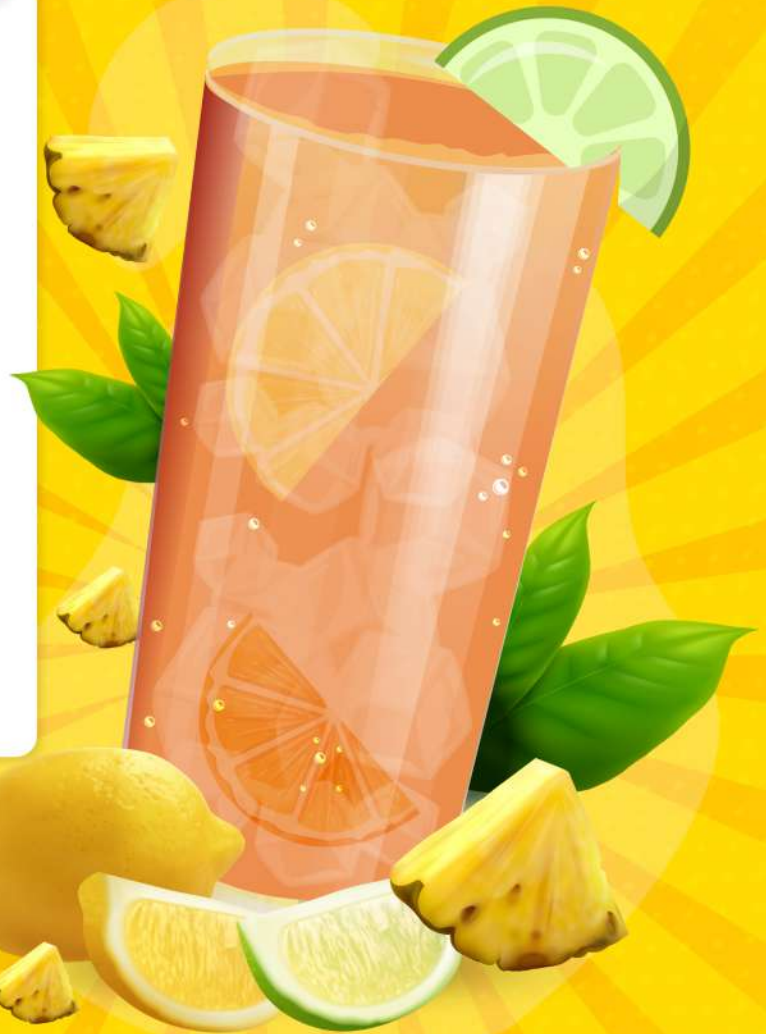
1. ผสมน้ำแดง และน้ำส้มชั้นควักลงในอ่างผสม แล้วคนให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำมะนาว ตามด้วยเกลือ แล้วคนจนเกลือละลายดี
3. ใส่น้ำเปล่า (น้ำต้มหรือน้ำดื่มเปิดขวดใหม่) หรือโซดาลงไป แล้วผสมให้เข้ากัน
4. ตกแต่งด้วยมะนาวหรือเลมอนฝาน ใส่น้ำแข็งพร้อมปาร์ตี้ !!

Fruit Punch

หรือ น้ำพั้ง

ส่วนผสมน้ำพั้ง สูตรดั้งเดิม

น้ำเปล่า หรือ โซดา	1 ลิตร
น้ำชา	300 กรัม
น้ำส้มสด หรือน้ำส้มซันควิก (ฟาส์เขียว)	150 กรัม
น้ำสับปะรด	150 กรัม
น้ำเลมอน	15-20 กรัม
น้ำเชื่อม	120 กรัม
เลมอนฝาน	
ผลไม้บอร์รี่ต่างๆ	
จิงฝาน	5 ชิ้น
ซินนามอน (อบเชย)	2-3 ชิ้น
โป๊ยกั๊ก (star anise)	2-3 ชิ้น



วิธีทำน้ำพั้ง สูตรดั้งเดิม

1. ผสมน้ำส้ม และน้ำสับปะรด และน้ำเชื่อม ลงในอ่างผสม แล้วคนให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำชา น้ำมะนาว แล้วคนให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่น้ำเปล่า ลงไปผสม
4. ใส่ผลไม้สดมะนาว เลมอนฝาน เบอรี่ และเครื่องเทศอย่างจิง ซินนามอน และโป๊ยกั๊ก
5. คนผสมให้ส่วนผสมเข้ากัน ใส่น้ำแข็ง

อเมริกาโน่ (กาแฟดำ)

อเมริกาโน่ร้อน (กาแฟดำ)

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงใช้ช้อนกดลงไป
2. ตักผงกาแฟอีกครั้งช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงเต็ม ใช้ช้อนกดลงไป
3. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
4. กดน้ำกาแฟ 80 ml ใส่ในแก้วกาแฟ
5. เติมน้ำตาลทราย 2 ช้อนชาแล้วคนให้ละลาย



อเมริกาโน่เย็น (กาแฟดำ)

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะใส่ในถ้วยชงใช้ช้อนกดลงไป
นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟใส่ในเครื่องชงกาแฟ
2. กดน้ำกาแฟ 140 ml ใส่ในแก้วกาแฟ
และนำน้ำกาแฟที่ได้แล้วทิ้ง
3. ตักผงกาแฟอีก 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงเต็ม
ใช้ช้อนกดลงไป
4. กดน้ำกาแฟ 140 ml ใส่ในแก้วกาแฟ
รวม 2 จะได้น้ำกาแฟ 280 ml
5. เติมน้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ คนให้ละลาย
เทใส่น้ำแข็งที่มีฝาปิดไว้แล้ว



เอสเปรสโซ่



เอสเปรสโซ่เย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อน
2. ตักผงกาแฟอีก 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงเดิม ใช้ช้อนกดลงไป
3. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
4. กดน้ำกาแฟ 180 ml ใส่ในแก้วคน
5. เติมนมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมข้นหวาน 30 ml! แล้วคนให้ละลาย
เทใส่แก้วน้ำแข็งที่ปิดฝาไว้แล้ว

เอสเปรสโซ่ปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 2 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. ตักผงกาแฟอีก 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงเดิม ใช้ช้อนกดลงไป
3. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
4. กดน้ำกาแฟ 80 ml ใส่ในแก้วคน
5. เติมนมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมข้นหวาน 40 ml! แล้วคนให้ละลาย
เทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้ว ปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว



คาปูชิโน



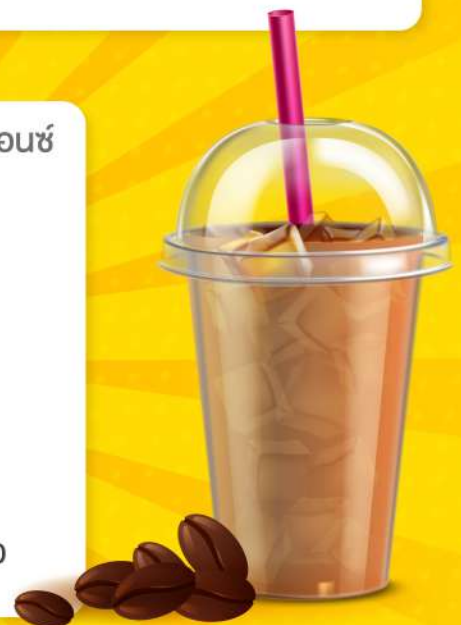
คาปูชิโนร้อน

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงใช้ช้อนกดลงไป
2. ตักผงกาแฟอีกครั้ง 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงเดิม ใช้ช้อนกดลงไป
3. นำถ้วยชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
4. กดน้ำกาแฟ 80 ml ใส่ในแก้วคน
5. เติมครีมเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมข้นหวาน 20 ml แล้วคน
7. เติมนมจืด 20 ml แล้วคนให้ละลาย

คาปูชิโนเย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงใช้ช้อนกดลงไป
2. ตักผงกาแฟอีกครั้ง 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงเดิม ใช้ช้อนกดลงไป
3. นำถ้วยชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
4. กดน้ำกาแฟ 150 ml ใส่ในแก้วคน
5. เติมครีมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมข้นหวาน 40 ml แล้วคน
7. เติมนมจืด 30 ml แล้วคนให้ละลาย เทใส่แก้วน้ำแข็งที่ปิดฝาไว้แล้ว



คาปูชิโนปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงใช้ช้อนกดลงไป
 2. ตักผงกาแฟอีกครั้ง 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในถ้วยชงเดิม ใช้ช้อนกดลงไป
 3. นำถ้วยชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
 4. กดน้ำกาแฟ 80 ml ใส่ในแก้วคน
 5. เติมครีมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
 6. เติมนมข้นหวาน 50 ml แล้วคน
 9. เติมนมจืด 30 ml แล้วคนให้ละลาย เทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้ว
- ปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว

ลาเต้



ลาเต้ร้อน

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. ตักผงกาแฟอีก 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงเดิม ใช้ช้อนกดลงไป
3. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
4. กดน้ำกาแฟ 60 ml ใส่ในแก้วคน
5. เติมครีมเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมจืดหวาน 30 ml แล้วคนให้ละลาย
7. เติมนมจืดเมจิ 30 ml แล้วคนให้ละลาย

ลาเต้เย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. ตักผงกาแฟอีก 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงเดิม ใช้ช้อนกดลงไป
3. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
4. กดน้ำกาแฟ 80 ml ใส่ในแก้วคน
5. เติมครีมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมจืดหวาน 50 ml แล้วคน
7. เติมนมจืดเมจิ 30 ml แล้วคนให้ละลาย เทใส่แก้วน้ำแข็งที่ปิดฝาไว้แล้ว



ลาเต้ปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. ตักผงกาแฟอีก 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงเดิม ใช้ช้อนกดลงไป
3. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
4. กดน้ำกาแฟ 80 ml ใส่ในแก้วคน
5. เติมครีมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมจืดหวาน 60 ml แล้วคน
7. เติมนมจืดเมจิ 30 ml แล้วคนให้ละลาย เทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้ว ปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว

มอคค่า



มอคค่าร้อน

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
3. กดน้ำกาแฟ 80 ml ใส่ในแก้วคน
4. เติมนมโกโก้ 1 ช้อนชา
5. เติมนมเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมข้นหวาน 20 ml แก้วตวง
7. เติมนมจืด 20 ml แล้วคนให้ละลาย

มอคค่าเย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
3. กดน้ำกาแฟ 150 ml ใส่ในแก้วคน
4. เติมนมโกโก้ 2 ช้อนชา
5. เติมนมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมข้นหวาน 20 ml แก้วตวง
7. เติมน้ำตาล 2 ช้อนชา
8. เติมนมจืด 30 ml แล้วคนให้ละลาย เทใส่แก้วน้ำแข็งที่ปิดฝาไว้แล้ว



มอคค่าปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงกาแฟ 2 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. นำก้านชงที่ใส่ผงกาแฟ ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
3. กดน้ำกาแฟ 80 ml ใส่ในแก้วคน
4. เติมนมโกโก้ 2 ช้อนชา
5. เติมนมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
6. เติมนมข้นหวาน 40 ml แก้วตวง
7. เติมนมจืด 30 ml แล้วคนให้ละลาย เทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้ว ปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว

ชามะนาว



ชามะนาวร้อน

1. ตักผงชา 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. นำก้านชงที่ใส่ผงชา ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
3. กดน้ำชา 100 ml ใส่ในแก้วคน
4. เติมน้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
5. เติมน้ำเชื่อม 20 ml
6. ใส่น้ำมะนาวครึ่งลูก แล้วคนให้ละลาย

ชามะนาวเย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงชา 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. นำก้านชงที่ใส่ผงชา ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
3. กดน้ำชา 250 ml ใส่ในแก้วคน
4. เติมน้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
5. เติมน้ำเชื่อม 20 ml
6. ใส่น้ำมะนาว 1 ลูก
7. คนให้ละลายแล้ว เทใส่แก้วน้ำแข็งที่ปิดฝาไว้แล้ว

ชามะนาวปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. ตักผงชา 2 ช้อนโต๊ะ ใส่ในก้านชงใช้ช้อนกดลงไป
2. นำก้านชงที่ใส่ผงชา ที่เตรียมไว้ไปใส่เครื่องชงกาแฟ
3. กดน้ำชา 80 ml ใส่ในแก้วคน
4. เติมน้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
5. เติมน้ำเชื่อม 30 ml
6. ใส่น้ำมะนาว 2 ลูก
7. เทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้วปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว



นมเย็น หรือ นมชมพู

นมเย็นหรือนมชมพูเย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. เติมนมข้นหวาน 30 ml
2. เติมน้ำแดงเฮบลูบอย 40 ml
3. เติมนมจืด 40 ml
4. เติมน้ำร้อนตามอีก 100 ml
5. คนให้ละลายเทใส่แก้วน้ำแข็ง ที่ปิดฝาไว้แล้ว



นมเย็นปั่นหรือนมชมพูปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. เติมนมข้นหวาน 40 ml
2. เติมน้ำแดงเฮบลูบอย 40 ml
3. เติมนมจืด 40 ml
4. เติมน้ำร้อนตามอีก 40 ml
5. เทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้วปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว



โกโก้

โกโก้ร้อน

1. เติมนมผงโกโก้ 2 ช้อนชา
2. เติมนมเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
3. เติมนมข้นหวาน 20 ml
4. เติมน้ำตาล 1 ช้อนชา
5. เติมนมจืด 20 ml
6. เติมน้ำร้อนตามอีก 80 ml แล้วคนให้ละลาย



โกโก้เย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. เติมนมผงโกโก้ 1 ช้อนโต๊ะ
2. เติมนมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
3. เติมนมข้นหวาน 30 ml
4. เติมน้ำตาล 3 ช้อนชา
5. เติมนมจืด 30 ml
6. เติมน้ำร้อนตามอีก 100 ml
7. คนให้ละลายเทใส่แก้วน้ำแข็ง ที่ปิดฝาไว้แล้ว

โกโก้ปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. เติมนมผงโกโก้ 1.5 ช้อนโต๊ะ
2. เติมนมเทียม 2 ช้อนโต๊ะ
3. เติมนมข้นหวาน 40 ml
4. เติมน้ำตาล 5 ช้อนชา
5. เติมนมจืด 30 ml
6. เติมน้ำร้อนตามอีก 60 ml
7. เทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้วปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว



อิตาเลียนโซดา

น้ำส้ม น้ำแดงโม น้ำแอปเปิ้ลเขียว น้ำลิ้นจี่ เป็นต้น

อิตาเลียนโซดาเย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. น้ำผลไม้ตึงฟอง 40 ml
2. เติมน้ำโซดา 1 ส่วน 3 ของโซดา
3. คนให้ละลายเข้ากันแล้วเทใส่แก้วน้ำแข็ง ที่ปิดฝาไว้แล้ว



อิตาเลียนโซดาปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. น้ำผลไม้ตึงฟอง 40 ml
2. เติมน้ำโซดาครึ่งขวดโซดา
3. เติมน้ำเชื่อม 30 ml
4. คนให้ละลายเทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้ว ปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว



น้ำผลไม้ ตังฟง



น้ำผลไม้ตังฟงเย็น

แก้ว 22 ออนซ์

1. น้ำผลไม้ตังฟง 40 ml
2. เติมน้ำเชื่อม 20 ml เติมน้ำตามจนถึง 280 ml
3. คนให้ละลายเข้ากันแล้วเทใส่แก้วน้ำแข็ง ที่ปิดฝาไว้แล้ว

น้ำผลไม้ตังฟงปั่น

แก้ว 22 ออนซ์

1. น้ำผลไม้ตังฟง 40 ml
2. เติมน้ำเชื่อม 40 ml เติมน้ำตามจนถึง 200 ml
3. คนให้ละลายเทใส่เครื่องปั่นที่ใส่น้ำแข็งแล้ว ปั่นให้ละเอียดแล้วเทใส่แก้ว



น้ำปั่นโยเกิร์ตผลไม้



วัตถุดิบ

- โยเกิร์ตธรรมชาติ 1 ถ้วย (ประมาณ 150 กรัม)
- ผลไม้สดหรือแช่แข็ง ½ - 1 ถ้วย (เช่น สตรอว์เบอร์รี กล้วย มะม่วง บลูเบอร์รี)
- น้ำผึ้งหรือน้ำเชื่อม 1-2 ช้อนโต๊ะ (ปรับตามความหวานที่ต้องการ)
- น้ำแข็ง 1 ถ้วย
- นมสด ¼ ถ้วย (หรือน้ำเปล่า ถ้าต้องการให้เบาขึ้น)

วิธีทำ

1. ใส่โยเกิร์ต ผลไม้ น้ำผึ้ง น้ำแข็ง และนมสดลงในเครื่องปั่น
2. ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด
3. เทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟ

สูตรแนะนำเพิ่มเติม

โยเกิร์ตปั่นกล้วยน้ำผึ้ง

ใช้กล้วยหอม + น้ำผึ้ง + อบเชยเล็กน้อย

โยเกิร์ตปั่นมิกซ์เบอร์รี

ใช้บลูเบอร์รี + สตรอว์เบอร์รี + ราสป์เบอร์รี

โยเกิร์ตปั่นมะม่วงพีช

ใช้มะม่วงสุก + พีช + นมอัลมอนด์



เสาวรสโยเกิร์ตปั่น

ส่วนผสม

- เสาวรส 3 ลูก
- น้ำเชื่อม 2 ชช.
- โยเกิร์ต 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเชื่อมเสาวรส 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง (ตามชอบ)

วิธีทำ

1. ใส่โยเกิร์ต เสาวรส น้ำเชื่อม และน้ำแข็งลงในเครื่องปั่น
2. ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด
3. เทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟ



มิกซ์เบอร์รี่โยเกิร์ตปั่น

ส่วนผสม

- มิกซ์เบอร์รี่ 200 กรัม
- น้ำเชื่อม 4 ชช.
- โยเกิร์ต 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง (ตามชอบ)

วิธีทำ

1. ใส่โยเกิร์ต มิกซ์เบอร์รี่ น้ำเชื่อม และน้ำแข็งลงในเครื่องปั่น
2. ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด
3. เทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟ



ปิ๊ปโยเกิร์ตปั่น

ส่วนผสม

- ปิ๊ป 5 ชิ้น
- น้ำเชื่อม 2 ชช.
- โยเกิร์ต 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง (ตามชอบ)

วิธีทำ

1. ใส่น้ำเชื่อมและโยเกิร์ตลงไป
2. ใส่น้ำแข็งตามลงไปแล้วปั่นจนเนื้อเนียน
3. นำปิ๊ปใส่ลงไปลงในเครื่องปั่น ปั่นให้เข้ากัน เทใส่แก้วพร้อมเสิร์ฟได้เลย



มะม่วงโยเกิร์ตปั่น

ส่วนผสม

- มะม่วง 1 ลูก
- น้ำเชื่อม 2 ชช.
- โยเกิร์ต 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง (ตามชอบ)

วิธีทำ

1. ใส่โยเกิร์ต มะม่วง น้ำเชื่อม และน้ำแข็งลงในเครื่องปั่น
2. ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด
3. เทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟ



สตอว์เบอร์รี่โยเกิร์ตปั่น

ส่วนผสม

- สตอว์เบอร์รี่ 150 กรัม
- น้ำเชื่อม 4 ชช.
- โยเกิร์ต 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเชื่อมสตอว์เบอร์รี่ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง (ตามชอบ)

วิธีทำ

1. ใส่โยเกิร์ต สตอว์เบอร์รี่ น้ำเชื่อม และน้ำแข็งลงในเครื่องปั่น
2. ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด
3. เทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟ



พีชโยเกิร์ตปั่น

ส่วนผสม

- พีช 150 กรัม
- น้ำเชื่อม 2 ชช.
- โยเกิร์ต 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเชื่อมพีช 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง (ตามชอบ)

วิธีทำ

1. ใส่โยเกิร์ต พีช น้ำเชื่อม และน้ำแข็งลงในเครื่องปั่น
2. ปั่นจนเนื้อเนียนละเอียด
3. เทใส่แก้ว พร้อมเสิร์ฟ



นมเหนียวลาวา

โกโก้เหนียวลาวา

- ผงโกโก้ 2 ช้อนโต๊ะ
- นมจืดหวาน 50 ml.
- นมจืด 20 ml.



เอสเพรสโซ่เหนียวลาวา

- กาแฟ instant 1 ช้อนโต๊ะ
- นมจืด 20 ml.
- นมจืดหวาน 50 ml.
- ครีมเทียม 1.5 ช้อนโต๊ะ

วิธีเสิร์ฟ

1. ใส่น้ำแข็งให้เต็มแก้ว
2. ใส่นมจืด 100 ml.
3. Meiji Mixed Milk 50 ml.
4. เทนมเหนียว on top

ชาไทยเหนียวลาวา

- ชาไทย 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำร้อน 60 ml.
- แฮ่ชา 3 นาที กรองเอาน้ำ 20 ml.
- ใส่นมเทียม 5 ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน
- ใส่เนยจืด 50 ml.



ชาเขียวเหนียวลาวา

- ใบชาเขียว 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำร้อน 60 ml.
- แฮ่ชา 3 นาที กรองเอาน้ำ 20 ml.
- ใส่นมเทียม 5 ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากัน
- ใส่เนยจืด 50 ml.



วิธีเสิร์ฟ

1. ใส่น้ำแข็งให้เต็มแก้ว
2. ใส่เนยจืด 100 ml.
3. Meiji Mixed Milk 50 ml.
4. เทนมเหนียว on top







โครงการ

Digital Craft Trend

การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ด้อย

หัวหน้าโครงการ

ดร.ชนธรรส ไชยสุต

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

แหล่งทุน

ทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

งบประมาณด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ประเภททุนสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

การทำงานนม และอาหารล้านนา

การทำงานนม



คุกกี้นม

ส่วนผสม

แป้งสาลีทำเค้ก
400 กรัม

ผงฟู
2 ช้อนชา

เนยสด
170 กรัม

เนยขาว
50 กรัม

น้ำตาลไอซิ่ง
175 กรัม

ไข่ไก่เบอร์ 2
(2+1/2 ฟอง) 125 กรัม

วานิลลาชนิดน้ำ
1/8 ถ้วยตวง

เนยขาวสำหรับทาภา
หรือ กระดาษไขรองอบ

อุปกรณ์

เครื่องผสมอาหาร

หัวตีรูปใบไม้

ที่ร่อนแป้ง

กระดาษรองร้อนแป้ง

พายยาง

ภาชนะ/กระดาษไข

เครื่องชั่ง

ช้อนตวง

ถ้วยตวงของเหลว

แปรงทากา

วิธีทำ

1. เตรียมเตาอบให้มีอุณหภูมิประมาณ 175 - 180 องศาเซลเซียส หรือประมาณ 345 - 355 องศาฟาเรนไฮต์
2. ร่อนแป้งและผงฟู เข้าด้วยกัน พักไว้
3. นำเนยสด เนยขาว และน้ำตาลไอซิ่ง มาผสมรวมกันโดยใช้เครื่องผสมอาหาร และใช้หัวตีรูปใบไม้ ความเร็วที่ระดับ 4-5 จนส่วนผสมเนียน ขึ้นฟูเป็นครีม
4. เติมน้ำตาลไอซิ่งแล้วเติมน้ำ
5. เปลี่ยนความเร็วเป็นระดับ 1 เติมน้ำ ผสมให้เข้ากัน 1/2 - 1 นาที
6. ทาเนยขาวบนภาชนะต่างๆ จากนั้นนำส่วนผสมใส่ถุงบีบที่มีรูปร่างรูปดาว กดลงในภาชนะ
7. แล้วนำเข้าเตาอบ ประมาณ 15-20 นาที หรือสังเกตจากสีของขนมที่มีลักษณะเป็นสีเหลือง
8. นำขนมออกจากเตาอบ แช่เย็น ปล่อยให้เย็นบนตะแกรง บรรจุหีบห่อ

หมายเหตุ

1. คุกกี้นมสำหรับนี้เป็นคุกกี้นมที่ใส่ผงฟูในการขึ้นฟูเพียงอย่างเดียว
2. การใช้ไขมันจะใช้น้ำมัน หรือเนยสดก็ได้ ถ้าใช้น้ำมันคุกกี้นมจะขึ้นฟูมากกว่าเนยสด แต่มีกลิ่นหอมน้อยกว่าการใช้เนยสด และการใช้น้ำมันมีต้นทุนต่ำกว่าการใช้เนยสด
3. ขั้นตอนการใส่แป้ง เมื่อใส่แป้งลงไปแล้วอย่าใช้คนผสมนาน เพราะจะทำให้เนื้อคุกกี้แน่นและแข็ง

ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์มยุรี ชมภูงาม
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ด้อย



การทำงานนม และอาหารล้านนา

การทำงานนม



เค้กกล้วยหอม

ส่วนผสม

กล้วยหอมสุกงอม
250 กรัม

น้ำตาลทราย
250 กรัม

เกลือ
1/2 ช้อนชา

แป้งเค้ก
250 กรัม

ผงฟู
1+1/2 ช้อนชา

เบกกิ้งโซดา
1+1/2 ช้อนชา

ไข่
3 ฟอง

นมข้นจืด
75 กรัม

น้ำมันพืช
175 กรัม

อัลมอนต์สไลด์

อุปกรณ์

เครื่องผสมอาหาร

ที่ร่อนแป้ง

กระดาษรองร้อนแป้ง

พายยาง

กระทงกระดาษ

หัวตีรูปตะกร้อ

ภาชนะ

เครื่องชั่ง

ถ้วยตวงของเหลว

ช้อนตวง

พิมพ์อะลูมิเนียม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู และเบกกิ้งโซดา พักไว้
2. นำกล้วยหอม น้ำตาลทราย และเกลือ ใส่เครื่องผสมอาหาร
ใช้หัวตีตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเข้ากันปิดเครื่อง
3. ใส่แป้ง ไข่ นมข้นจืด และน้ำมันพืชลงในเครื่องผสม ตีต่อด้วยความเร็วสูงสุด
จนส่วนผสมเข้ากันประมาณ 10 นาที ปิดเครื่อง ใช้พายยางคนอีกครั้ง
4. นำส่วนผสมที่ได้ใส่ในตุ๋นเย็น 30 นาที (ถ้ามีเวลาแช่ได้ข้ามวันจะดีมาก)
นำส่วนผสมตักใส่กระทงกระดาษ ประมาณ 3/4 ของกระทง โรยหน้าด้วยอัลมอนต์สไลด์
นำเข้าเตาอบ ด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียสประมาณ 15 นาที
หรือจนกระทั่งเค้กมีสีเหลืองสุก

หมายเหตุ

จากสูตรนี้สามารถเปลี่ยนเป็นเค้กฟักทองได้ โดยเปลี่ยนจากกล้วยหอมเป็นฟักทองหนึ่ง
โดยใช้ปริมาณเท่ากันและเพิ่มอบเชยป่นอีก 1 / 4 ช้อนชา

ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์มยุรี ชมงาม
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ค้ำจุน



การทำงานนม และอาหารล้านนา



การทำคัพเค้ก

ตีไข่ขาวจนตั้งยอดเกือบแข็งแล้วใส่ไข่แดงลงไปตีจนเข้ากัน เติมนม นม และแป้งร่อน
เสร็จแล้วหยอดใส่พิมพ์และอบจนสุก แต่งด้วยวิปครีมและผลไม้



การทำงานนม

ส่วนผสม คัพเค้กวานิลลา (ประมาณ 12 ถ้วย)

ไข่ไก่ แยกไข่ขาว ไข่แดง
4 ฟอง (น้ำหนักไข่ รวมเปลือก 60 กรัมต่อฟอง)

น้ำตาลทราย
120 กรัม

แป้งเค้ก
120 กรัม

กลิ่นวานิลลา
1 ช้อนชา

เนยละลาย
(เข้าไมโครเวฟ 30 วินาที) 50 กรัม

นมจืด
50 กรัม

วิธีทำ คัพเค้ก

1. แยกไข่แดงกับไข่ขาว และตีไข่ขาวจนเกิดฟองอากาศหยาบ ๆ ใส่น้ำตาลทราย โดยแบ่งใส่น้ำตาลทรายประมาณ 3 ครั้ง ตีจนไข่ขาวตั้งยอดเกือบแข็ง
2. ใส่ไข่แดงลงไป โดยแบ่งใส่ทีละฟอง ค่อย ๆ คนให้เข้ากัน ใส่กลิ่นวานิลลาลงไป คนให้เข้ากันอย่างเบามือ ใส่แป้งเค้กที่ร่อนแล้ว โดยแบ่งใส่ 3 ครั้ง คนโดยใช้ตะกร้อมือ คนจนให้เข้ากันดี ใส่เนยละลายลงไป คนผสมให้เข้ากัน เติมนมลงไป คนให้เข้ากัน นำแป้งขนมเค้กหยอดลงในพิมพ์คัพเค้ก โดยใส่แป้งประมาณ 95% ต่อพิมพ์เค้ก
3. นำไปอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 20-25 นาที

ส่วนผสม วานิลลาครีมสด

วิปปิ้งครีม
70 กรัม

น้ำตาลไอซิ่ง
1 ช้อนโต๊ะ

กลิ่นวานิลลา
1/2 ช้อนชา

ผลไม้ตามฤดูกาล
สำหรับตกแต่ง

น้ำตาลหรือซอกลูกเกด
สำหรับตกแต่ง

วิธีทำ วานิลลาครีมสด

1. นำวิปปิ้งครีม น้ำตาลไอซิ่ง และกลิ่นวานิลลา มาตีให้เข้ากัน
2. นำไปใส่ถุงบีบ บีบลงไปตามบนคัพเค้ก
3. ตกแต่งด้วยผลไม้หรือน้ำตาล สำหรับตกแต่งคัพเค้ก



ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์ณัฏฐ์ ชมภูงาม
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ค้ำจุน

การทำงานบน และอาหารล้านนา



การทำงานบน

ภาพกิจกรรม



ผู้ให้ข้อมูล : อาจารย์มยุรี ชมภูงาม
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

โครงการ Digital Craft Trend : การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนที่ค้ำจุน



INSTITUTE
RESEARCH
DEVELOPMENT
CMRU



DIGITAL CRAFT TREND

การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง

โครงการ

Digital Craft Trend

การนำเทคโนโลยีดิจิทัลพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผ่านพลังชุมชน
ภายใต้การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการรุ่นใหม่บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นชุมชนกีดช้าง

หัวหน้าโครงการ

ดร.ชนธส ไชยสุต

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

แหล่งทุนวิจัย

ทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

งบประมาณด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ประเภททุนสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568