



ซอสไข่เค็มสำหรับอาหารดาว Salted Egg Sauce

วัตถุดิบ

- ✓ ไข่เค็ม 10 ฟอง
- ✓ ไข่แดง 174.5 กรัม
- ✓ ไข่ขาว 37.5 กรัม
- ✓ น้ำตาลทรายขาว 37.5 กรัม
- ✓ ซอสหอยนางรม 37.5 กรัม
- ✓ ซอสฝาเขียว 1 ช้อนชา
- ✓ น้ำพริกเผา 37.5 กรัม
- ✓ น้ำเปล่า 112.50 กรัม
- ✓ Xanthan gum 0.20 กรัม



ขั้นตอนการทำ

1



แยกไข่ขาวและไข่แดง

2



บดไข่ขาวและไข่แดง
และผสมรวมกัน

3



ใส่หน้าเปล่า น้ำตาลทราย
ซอสหอยนางรม ซอส
ฝาเขียว น้ำพริกเผา
และผสมให้เข้ากัน

4



จากนั้นนำไปใส่
เครื่องปั่น และใส่
xanthan gum

5



ปั่นผสมให้เป็น
เนื้อเดียวกัน

6

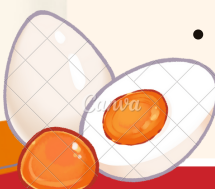


นำมาให้ความร้อน 85°C 15 นาที
(ใช้วิธี double boil เพื่อความร้อน
ที่เสถียร สามารถทำต่อเนื่องได้)

7



บรรจุซอสไข่เค็มใส่
บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้



เทคนิคการปรับเนื้อสัมผัสซอส

- ใช้สารปรับเนื้อสัมผัส คือ แซนแทนกัม (xanthan gum) เพื่อทำให้ซอสมีความหนืดที่คงตัว สามารถใช้ความร้อนแบบพาสเจอร์ไรซ์กับผลิตภัณฑ์ได้ โดยซอสไม่สูญเสียความหนืด
- แซนแทนกัม เป็นวัตถุเจือปนอาหาร มีเลข INS 415 สามารถใช้ในอาหารได้ตามปริมาณที่เหมาะสม ปริมาณที่ต่ำที่สุดซึ่งให้ผลทางด้านเทคโนโลยีทางการผลิตตามที่ต้องการภายใต้หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice , GMP))

