



ກິດຈະກຳແປຮູບ ອາຫານ Food Processing Unit



ອາຈານ:
ບົວຝອງ ແກ້ວມະນີ
ວົງ



ອາຈານ:
ຈັນຖະໜອມ ສີຜັນ
ທອນ



ອາຈານ:
ຝອງສະມຸດ ວົງລະຍົດ

ຈຸດປະສົງ:

- ເພື່ອເປັນການສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ນັກສຶກສາ
- ເພື່ອໃຫ້ນັກສຶກສາມີຄວາມຊຳນານໃນການແປຮູບ ແລະ ຮູ້ວິການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ

ກິດຈະກຳແປຮູບທັງໝົດປະກອບມີ 6 ປະເພດຄື:

1. ການແປຮູບອາຫານປະເພດຂອງດອງ
2. ການແປຮູບອາຫານປະເພດແຫ້ງ
3. ການແປຮູບປະເພດແຈ່ວ ແລະ ຊໍອອດ
4. ການແປຮູບອາຫານປະເພດໄສ້ກອກ ແລະ ອາຫານທົ່ວໄປ
5. ການແປຮູບອາຫານປະເພດເຄື່ອງດື່ມໝາກໄມ້
6. ການແປຮູບອາຫານປະເພດກວນໝາກໄມ້

ບັນຍາຍ



ອຸປະກອນ

- ຕູ້ແຈ່ວ, ຕູ້ຢື່ນ, ເຕົາອົບ, ເຄື່ອງແຍກກາກໝາກໄມ້...
- ໜ: ໜຕົ້ມ 40 ລິດ, 30 ລິດ, 25 ລິດ, ໜໜຶ່ງ, ໜຂາງ...
- ຈອງ: ບວງ, ຈອງຊ້ວນ, ຈອງຕູ້ກໃຫຍ່...
- ມິດ, ພ້າ, ຂງ, ກະຕ່ອງຕອງນໍ້າມັນ, ຊາມ.
- ເຄື່ອງວັດຄວາມຫວານ, ຊິງຊິງ...

ນັກຮຽນຈະໄດ້ຮຽນຮູ້:

- ການກະກຽມອຸປະກອນ, ວັດຖຸດິບ, ວິທີການຜະລິດ ແລະ ຂັ້ນຕອນການບຸງແຕ່ງ
- ການເພີ່ມມູນຄ່າຂອງຜະລິດຕະພັນ, ວິທີການເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດທາງກະສິກໍາ



ລາຍການທີ່ຈະຜະລິດໃນໝົດປີ



- ສົ້ມປາ, ປາເສັ້ນບຸງລົດ, ປາຮົ່ມຄວັນ, ປາແດກ, ປາແດດດຽວ, ຊີນດອດແດດດຽວ, ສົ້ມຊີນໝູ, ໝູຝອຍ, ຊີນສະຫວັນ, ຊີນດອດບຸງລົດ...
- ໝາກຂາມກວນ, ໝາກນັດກວນ, ໝາກມ່ວງກວນ, ຖົ່ວດິນທອດສະໝູນໄພ, ແຈ່ວບອງ, ຜັກທຽມດອງ, ໝາກນາວດອງ...
- ກຸກກູກູກ, ໝາກພ້າວແກ້ວ, ກ້ວຍຈີນ, ກ້ວຍແຜ່ນ, ໄຄແຜ່ນ, ໄຂ່ເຕັມ, ຜັກກາດ, ຜັກທຽມດອງ, ນໍ້າຢານາງ, ນໍ້າຜັກໜອກ, ນໍ້າ

ວິທະຍາໄລກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ ພາກເໜືອ
ຖະໜົນ 13 ເໜືອ, ຕູ້ ປ.ບ. 154, ໂທຣ: 071 219036
ແຜ່ກ: (856-71) 219034, Web: www.nafclao.org

ອາຈານ ບົວຝອງ ແກ້ວມະນີວົງ 020 5554 6162
ອາຈານ ຈັນຖະໜອມ ສີຜັນທອນ 020 9748 1997
ອາຈານ ຝອງສະມຸດ ວົງລະຍົດ 020 2865 3332