

โครงการส่งเสริมการตลาดรายจ่ายของประชาชน ปี 2558

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2558 นายไพโรจน์ ฉัตรบริรักษ์ นายกเทศมนตรีตำบลท่าช้าง ท่านผู้บริหาร ท่านสมาชิกสภาเทศบาล ท่านผู้ใหญ่บ้าน ได้ร่วมกันดำเนินโครงการส่งเสริมการตลาดรายจ่ายของประชาชน ปี 2558 โครงการผลงานจากทั้ง 2 ส่วน คือ 1.เทศบาลตำบลท่าช้าง 2.ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนอำเภอวิเศษชัยชาญ โดยบรรยากาศเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และได้รับความร่วมมือจากท่านผู้นำชุมชนและชาวบ้านตำบลท่าช้างและสื่อร่อยเป็นอย่างดี



สูตรน้ำยาล้างจาน

ส่วนผสม

1	WATER	300	กรัม
2	LA 40	19.84	กรัม
3	หัวแชมพู	67.46	กรัม
4	COMPERLAN KD	3.97	กรัม
5	SCPG 520	0.79	กรัม
6	PERFUME LEMON	0.40	กรัม
7	เกลือ	7.54	กรัม

วิธีทำ

1. ละลาย LA 40 กับน้ำ คนจนละลายให้เข้ากัน (ใช้ความร้อนได้เล็กน้อยเพื่อให้ละลายง่ายขึ้น)
2. เติมหัวแชมพู + COMPERLAN KD ลงไปคนให้เข้ากัน จนแน่ใจว่าเข้ากันดี
3. เติม SCPG 520 ลงไปคนให้เข้ากัน

4. เติมกลิ่นมะนาว ลงไปคนให้เข้ากัน

5. เติมเกลือที่ละลายด้วยน้ำร้อน คนให้เข้ากัน (จะหนืดขึ้น) ก็จะได้น้ำยาล้างจานตามต้องการ



น้ำยารีดผ้าเรียบ

ส่วนผสม

- 1 WATER 2931 กรัม
- 2 PVA 24 กรัม
- 3 PEG 600 15 กรัม
- 4 SCPG 520 12 กรัม
- 5 TWEEN20 15 กรัม
- 6 PERFUME FILINE 3 กรัม

วิธีทำ

1. PVA (ช่วยให้ผ้าเรียบ) ผสมน้ำคนจนละลายให้เข้ากัน จน PVA ละลายหมด ให้ความร้อนในขณะที่คนให้เข้ากัน
2. รอให้เย็น เติม PEG 600 คนให้เข้ากัน
3. เติม กัมบูต SCPG 520 คนให้เข้ากัน
4. เติม TWEEN 20 + น้ำหอม คนให้เข้ากัน



น้ำยาปรับผ้านุ่ม

ส่วนผสม

- 1 SOFTEX-A 1 กก.
- 2 น้ำสะอาด 15 กก.
- 3 น้ำหอม 2.5 ออนซ์ (จำหน่ายเป็นออนซ์)
- 4 สี (พอประมาณ)

วิธีทำ

นำน้ำ 15 กก. ตั้งไฟให้เดือด จากนั้นค่อยๆใส่ SOFTEX-A ลงไปอย่างช้าๆพร้อมกับคนไปด้วย (ใส่ทีละมากๆจะเป็นก้อน) คนจนจนหมดแล้วยกลงจากเตา ทิ้งให้อุ่นๆ จึงใส่กลิ่นและสีตามต้องการ ถ้าใส่กลิ่นขณะร้อนเกินไปกลิ่นจะระเหยหมด



น้ำยาซักผ้า

ส่วนผสม

- 1 หัวแชมพู 8000 1 กิโลกรัม.
- 2 ผงซัก 1 ชีด
- 3 น้ำหอม จีแปร์ตามารี 1 ออนซ์
- 4 น้ำกลั่น 1 ลิตร

วิธีทำ

เอาน้ำใส่กะละมังแล้วเอาหัวแชมพูใส่ลงไป กวนจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน และเติม น้ำหอม ผงซัก กวนต่อไปจนเป็นเนื้อเดียวกัน ถ้านำไปใช้กับเครื่องซักผ้า ให้เติมน้ำยากำจัดฟอง 1 ออนซ์ด้วย



วุ้นกะทิ

ส่วนผสม

1. น้ำมะพร้าว หรือหัวกะทิ 400 มล.
2. ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วยตวง
4. เกลือ 1/4 ช้อนชา
5. มะพร้าวขูดฝอย 1- 2 ลูก

วิธีทำ

ละลายผงวุ้น 1 ชต.ลงในหัวกะทิ 400 มล.คนให้ละลายทิ้งไว้ 15 นาที จากนั้นยกขึ้นตั้งไฟกลางคนไปเรื่อยๆจนวุ้นเริ่มเดือด ใส่น้ำตาลทรายลงไป 3/4 ถต. ใส่เกลือ 1/2 ชช. ใส่มะพร้าวขูดฝอยแล้ว 1-2 ลูก กวนเบา ๆ รอจนมะพร้าวสุก ยกลงแล้วตักใส่พิมพ์วางทิ้งไว้ให้แข็งตัว หรือนำไปแช่เย็นก็ได้ พอวุ้นแข็งตัวแล้ว ก็แกะออกจากพิมพ์



แซนวิช

ส่วนผสม

1. ขนมปังแบบตัดขอบหรือใช้ขนมปังฟาร์มเฮาส์แล้วนำมาตัดขอบ หรือขนมปังโฮลวีต
2. น้ำสลัดหรือมายองเนส
3. หมูหยอง,แฮม,ไส้กรอก,ทูน่า ฯลฯ

วิธีทำ

1. นำขนมปังตัดขอบจำนวน 2 แผ่น หรือจะใช้ขนมปังฟาร์มเฮาส์,ขนมปังโฮลวีต แล้วนำมาตัดขอบใช้
2. นำขนมปัง 1 แผ่นมาทาน้ำสลัดหรือมายองเนสให้ทั่วแล้วนำหมูยอมาวางทับลงบนแผ่นขนมปัง
3. นำขนมปังอีกแผ่นทาน้ำสลัดหรือมายองเนสให้ทั่วแล้วนำมาประกบทับกับแผ่นแรก
4. จากนั้นใช้มีดคมๆตัดขนมปังให้เป็นรูปสามเหลี่ยม