



# ข่าวประชาสัมพันธ์

## มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 ■ โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666 ■ โทรสาร 0-259-6172

114 สุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2649-5000 ภายใน 15666

ส่วนวิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสังคมพิมพ์ สนใจดูรายละเอียดได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์เดลินิวส์ ฉบับวันที่ 15 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2563 หน้า 19 มูลค่าข่าว 491,652.-



เลือยหัวเวลาลดลงของการเด็กกำลังเล่น  
น้ำนมไล่ชั่วโมงที่ผู้ปกครองจับคู่น้ำนมแทน  
ลักษณะ พลารังษีเครื่องซึ่งเป็นเครื่องน้ำไว้ดูด  
แล้ว เป็นเรื่องของการซื้อขายห้ามห้ามร้าน  
"มัน กาแฟ" ภายในเมืองปีนี้ วิลล่า คอมมูนิตี้



## 'ลองเจ๊ล้อต้มยำกุ้ง' ปรุงความสุขของครอบครัว



มอลล์ส์แลร์บอร์ครัวแห่งใหม่ใจกลางเมือง  
คุณวิท 26 ชั้น บีกี-สังฆ敦 อยู่ทางฝั่งทักษิณ  
คุณยายครองผู้ใหญ่บ้านก็มีมือตักไว้จะคอกน  
แบบให้มีน้ำยาห้ามยาสูบสำหรับเด็ก โดย  
มีศูนย์บริการสัมภาระ “อ่อง อะลาก ปลอดดี้บี้”

หลังจากสำเร็จอาหารคีช่า คณภิทัย  
คาดเสร็จอาหารและน้ำตกอาหาร มหาวิทยาลัย  
ศรีนครินทร์หรือแม้แต่ในประเทศไทย คุณบีกีเข้า  
ทำงานตระกับสายที่ร่าเริงทั่วไป ก่อนจะ  
เมนูใหม่มาเปิดร้านอาหาร “มันนี่” หมายถึง  
“ผ้ากันเยื้องเด็ก” จึงถูกยกให้เป็นร้านเด็กที่สือ  
ว่า เด็กนักกินอาหารแห่งนี้ ไม่ต้องห่วงการ  
เลอะเทอะ เพราะผ้ากันเยื้องน้ำไม่ขึ้นกัน ขณะ  
เดียวหันไปทัวร์ทัวร์ใจกลางสถานที่เด็ก ละหันความ  
รักในการปูรุงอาหารทุกงาน

“ส่วนตัวมีญาล่องคนน้องหัวร้านอาหาร  
แนะนำสำหรับเด็ก ให้กินและเล่นไม่ตัวบทร้อน  
กันโดยที่คุณพ่อคุณแม่ไม่ต้องห่วงว่า แต่ไม่ถูกใจ  
ลักษณะของเส้นไม่ใช่สูตรใดๆ บุบบุบ แต่ใช้แพลงค์เซนต์ท้า  
บัง ลายติดว่าว้าวหัวน้องเด็กน้ำใส่ลูกน้ำและ  
สำหรับเด็กคันธีน ฯ ด้วย รวมทั้งอย่างให้ได้

อาหารที่หัวไป รสชาติอร่อยเก็บไว  
แต่ไม่รู้ว่าแอนด์ส่องจะไว้ไว้บ้าน  
หากเราทำเองก็จะสนใจมากขึ้น  
ตอน ไม่ใช่ช่วงคริสต์มาส คัดสรรแต่  
วัตถุดีบุคคลาไม่ว่าจะเป็น  
ให้กรอกกล่องสารในเครื่องหรือ



ให้ได้อร่อยมากิน” คุณแม่ภูลอกของล่า

บุบบุบของลูกสาวที่ได้ใจดีหัวรับ  
เด็กควรผ่านกระบวนการรุกน้อยที่สุด ซึ่งเด็ก  
กินผักผลไม้สดจะดีกว่า แต่เข้าใจว่าจะไม่  
ถูกใจเด็กส่วนใหญ่ ดังนั้นขอทำให้  
เห็ดหัวซีซั่นก่อนอยู่ๆ เช่น แครอท ทุก  
ให้ทานดีบุคคลไม่ชอบ ถ้าปรับเปลี่ยนทำให้  
สุกแล้วหัวตามาน้ำแล้ว จะช่วยกระตุ้น  
ความอิ่มอาหารมากขึ้น หรือจัด  
จานให้เป็นรักษ์เป็นสูตรใหม่ รูปทรงสวยงาม  
กินอาหาร ยกตัวอย่างเช่น กุ้งเผา หัวเขียว  
หัวเขียวเผาและมอนก้าผัดกุ้งเผา, พฤหัส

ที่นี่, ข้าวหน้าหมู  
ทรงคัดลือ เสิร์ฟเม็นรูปแมว  
เหมียว เป็นต้น

ขนมเดียววัน  
ต้องตอบใจยิ่ง  
แม่เขียว เมนู  
ผู้ใหญ่จะชอบ  
ผลงานอาหาร  
ตะวันตกกับ  
ตะวันออก



เพราะทำเลที่ตั้งร้านเป็นแหล่งชุมชนทั่วคนไทย และต่างชาติอยู่ด้วยกัน ยกตัวอย่างเมือง แม่สอด เจ็ลแยร์ต้มยำกุ้ง งานสหคติให้ประยุกต์เอาเล่น พาสต้าของอิตาลีมานำเสนอในแบบใหม่ สิ่งนี้ จัดเป็นสิ่งคุณภาพตามมาตรฐาน “เจ็ลแยร์” ให้เล่นแองเจลล์แยร์ น้ำอคุกุลเคล้ากับซอสมันกุ้ง แล้วรสชาติเข้าเล่น ไม่ได้เนิดโดยเด็กสามารถรู้ กินได้ หรือเติมความเผ็ดเพิ่มจากพริกสดที่เลือก มาในajan” คุณปูอกล่าว



วัตถุดิบและส่วนผสม มีดังนี้ เส้นแองเจลล์แยร์ 150 กรัม, กุ้งขาวตัวใหญ่ 3 ตัว, ซอลต์มายา (เครื่องเทศผสมมันกุ้ง) 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำพริกเผา 1 ช้อนโต๊ะ, ขันกุ้งเม่น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ, ข่า ตะไคร้ ใบมกรากุด เล็กน้อย, เห็ดออรินิจิ หั่นเป็นแฉ่ง 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน sezame 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ และน้ำมันรำข้าว 1 ช้อนโต๊ะ

**วิธีทำ** ลวกเส้นแองเจลล์แยร์ในน้ำเดือด ผสมเกลือ 4-5 นาที ยกขึ้นมาลอกเด็นน้ำ燕子ออกด้วยน้ำเย็น คลุกน้ำมันมะกอกในให้เส้นพันกัน ตั้งกระทะจี๊กงูให้滚ดุ้งความสูง เก็บดับเท่านั้น เวลาผัดไม่ส่งกลิ่นควร และถ้าอยากรักษาไว้ต้องห้ามใช้ไฟฟ้า ไฟฟ้าแรง ไฟฟ้าแรง ไฟฟ้าแรง ผัดมันกุ้งให้สุก พอลส่งกลิ่นหอมแล้วใส่พริกเผา ซอลต์มายา เห็ดออรินิจิ ข่า ตะไคร้ ใบมกรากุด ผัดไปพร้อมกัน ลงกระทะเห็นสูญแล้วใส่เส้นแองเจลล์แยร์ลงคลุกเคล้า ให้กุ้งที่สีเรียบปรับอย่างผัดเปรี้ยวๆ ให้เข้ากัน

บันทึกได้จากหัวกุ้งตามธรรมชาติจะเคลือบเส้นให้เจาะรู ปุ่งรูด้วยน้ำปลา ปีกไฟแล้วต่อยเทาน้ำมันนาปีกหัว เทคนิคทำให้มะนาไนซ์ชุมติดลิ้น ผัดเสร็จเสียบ ข่า ตะไคร้ ใบมกรากุดออก จัดเสิร์ฟพร้อมผักลัด มะเขือเทศ และพริกไทย。  
**‘เชียงมาก’**