# การหุงข้าวเจ้าหอมนิล


โดย

นายกิตติพันธ์ โกมิน

นางเพียงจันทร์ มีไกรราช

นางบุญกอง พันภักดี

ระดับชั้น ปวช. 3 เกษตรศาสตร์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ



ปีการศึกษา 2561

# บทที่ 1
# บทนำ

ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย ข้าวไทยนอกจากจะใช้บริโภคในประเทศแล้วยังได้รับการยอมรับจากนานาๆ ประเทศว่าเป็นข้าวที่มีคุณภาพดีเป็นที่ต้องการของตลาดโลก ข้าวเจ้าหอมนิลเป็นข้าวที่ว่ามีคุณสมบัติเด่นด้านคุณภาพหลังการหุงสุก เพราะนอกจากเมล็ดข้าวจะมีความเรียวยาวสวยที่มีความหอมเนื่องจากมีสารระเหยที่ให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว อันเป็นความหอมพิเศษ แตกต่างจากข้าวชนิดอื่น แต่วิธีการหุงข้าวหอมนิลให้นุ่มหอมดีทำได้ยาก ผู้จัดทำโครงการจึงได้ศึกษาวิธีการหุงข้าวโดยใช้น้ำในปริมาณ 750 CC. เท่ากัน 3 วิธีการคือ วิธีการหุงข้าวหอมนิลโดยใส่น้ำมะนาว 5 CC. วิธีการหุงข้าวเจ้าหอมนิลโดยวิธีการแช่ข้าว 30 นาที วิธีการหุงข้าวเจ้าหอมนิลโดยไม่ใส่น้ำมะนาวและไม่แช่ข้าว และประเมินคุณภาพโดยวิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส