

ปอ-ตุ๊ก-ดร.ชิต ทำ“เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง” ฟรีชอาหารและดอกไม้เพิ่มมูลค่า



สมรมภูมิไอดีเอสปดาร์ห์นี้ พาไปดูการทำงานของ “เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งขนาดเล็กเพื่อชุมชน” เครื่องนี้สามารถถนอมอาหารให้ผักมีความสดใหม่ และยืดระยะเวลาของผักได้อย่างน่าทึ่ง แถมมีขนาดเล็กราคาไม่แพง ชุมชนสามารถซื้อได้ในราคาไม่แพง งานนี้เหล่ากูรู ตุ๊ก-ภาณุเดช วัฒนสุชาติ, ด.ร.ชิต เหล่าวัฒนา และปอ-ปยุตย์วีร์ สุขกุลวรเศรษฐ์ ขอท้าทายให้นักกลับไปพัฒนาและทำการฟรีชอาหารและดอกไม้เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ได้ คุณกฤตวรรณ เจริญทอง จะทำสำเร็จหรือไม่...ไปลุ้นกัน...

ช่วงเปิดโลกไอดีเอส มานิตาร์ ฟาร์เมอร์ พาไปชิมวุ้นน้ำใจ งานนี้มีผลอหิยผิดกันบ้าง ต้องบอกว่าเป็นการทำวุ้นที่แปลกใหม่สูตรของน้ำกะทิจะไม่เหมือนใคร เพราะเป็นสูตรเฉพาะ การเลือกใช้ผงวุ้นที่สร้างความแตกต่างในเรื่องของเนื้อสัมผัส โดยใช้ผงวุ้นน้ำเข้า รสชาติจะไม่มีหวานแต่มีความกลมกล่อมเป็นสำคัญ ทำให้ผู้บริโภคได้รับรู้แทบจะทุกศาสตร์สัมผัสไม่ว่าจะเป็น รูป รส และกลิ่น ไปชมกันว่าวุ้นน้ำใจจะนำทานขนาดไหน ห้ามพลาด...

ตามชมรายการสมรมภูมิไอดีเอส วันเสาร์ที่ 21 กันยายน 2562 เวลา 9.00 น. ทางช่อง 28