

# แครอท

แครอท เป็นพืชในตระกูลผักชีที่มีหัวอยู่ใต้ดิน มีสีส้มหลากหลายทั้งส้ม แดง เหลือง ขาว และม่วง สามารถรับประทานได้ทั้งส่วนหัวที่อยู่ใต้ดินและใบ แต่ส่วนหัวจะเป็นที่นิยม นำมาใช้รับประทานเป็นอาหารได้หลากหลายรูปแบบ ทั้งแบบดิบ คั้นน้ำ ผ่านการปรุงสุก ใช้ปรุงเป็นขนม และนำมาตัดแต่งใส่ในอาหารกึ่งสำเร็จรูปได้อีกด้วย นิยมรับประทานสด ในสลัด หรือนำมาประกอบอาหารชนิดอื่น ๆ เช่น ผัด ต้มซุป ใส้แกงจืด ใช้ทำลัมตำแบบ มะละกอ คั้นสดรับประทานเป็นน้ำเพื่อสุขภาพ และช่วยเพิ่มสีส้มในจานอาหารนอกจากนี้ยังสามารถแปรรูปเป็นแครอทอบแห้ง แครอทผง เพื่อใช้เป็นส่วนผสมในอาหารสุขภาพ และในการทำเบเกอรี่ เป็นต้น



## แครอท

รหัส	รายการสินค้า	ลักษณะ/ขนาด	ขนาดบรรจุ
1155-0101	แครอท	ไม่ปอกเปลือก	10 กก./กล่อง
5155-0110	แครอท	ไม่ปอกเปลือก, คัด	1 กก., 10 กก./ถุง
5155-0120	แครอท	ปอกเปลือก	1 กก., 10 กก./ถุง
5155-0520	แครอท	ตัดแต่ง-แผ่น	250 กรัม/ถุง
5255-1211	แครอทอบแห้ง	ผงละเอียด	10 กก./กล่อง
5255-1132	แครอทอบแห้ง	หั่นเต๋า/10*10*3 มม.	10 กก./กล่อง
5255-1112	แครอทอบแห้ง	หั่นเต๋า/5*5*5 มม.	10 กก./กล่อง
5255-1122	แครอทอบแห้ง	หั่นเต๋า/8*8*3 มม.	10 กก./กล่อง



แครอทสด



แครอทสดปอกเปลือก



แครอทสดตัดแต่ง



แครอทผง



แครอทอบแห้ง

# ข่า

ข่า เป็นอีกหนึ่งสมุนไพรที่น่าสนใจ นอกจากจะมีคุณสมบัติช่วยในเรื่องของการรักษาโรคมากมายไปด้วยคุณประโยชน์ที่ดีต่อร่างกาย และยังสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู นิยมใช้ในธุรกิจร้านอาหาร และอุตสาหกรรมผลิตอาหารสำเร็จรูป ซึ่งทำให้รสชาติของอาหารมีความหอมอร่อยมากยิ่งขึ้น สามารถใช้แต่งกลิ่นอาหาร และดับกลิ่นคาวพวกเนื้อสัตว์ต่าง ๆ และใช้เป็นส่วนผสมในเครื่องแกงหลายชนิด เช่น แกงเผ็ดไก่ ต้มข่าไก่ ข้าวผัดพริกขิง เครื่องพะโล้ ต้มยำ ข้าวต้มปลา เป็นต้น



## ข่าสด/ข่าแปรรูป

รหัส	รายการสินค้า	ลักษณะ/ขนาด	ขนาดบรรจุ
1148-2100	ข่าอ่อน	หัว	10 กก./ถุง
1148-1101	ข่าแก่	หัว	10 กก./ถุง
6348-1110	ข่าสดป่น	ชุดฝอย	10 กก./ถุง
5272-2100	ข่าอบแห้ง	แผ่นสไลด์	1 กก./ถุง
6692-6008	ข่าอบแห้ง	ผงละเอียด	1 กก./ถุง



ข่าอ่อน



ข่าแก่



ข่าสดป่น



ข่าอบแห้ง



ข่าผง