

อาหารแห้ง

ในอุตสาหกรรมอาหารมีการใช้อาหารแห้งเพื่อเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารหรือเพื่อผลิตอาหารแปรรูป โดยทางเรามีสินค้าอบแห้ง เช่น เห็ดอบแห้งต่างๆ และเยื่อไผ่ จากแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพสามารถใช้ทำซุป ซอส ผงหมัก ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสและผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว เห็ดกระป๋อง เห็ดแช่แข็ง เป็นต้น อีกทั้งยังมีน้ำตาลบีบที่สามารถนำมาเป็นส่วนประกอบและวัตถุดิบในการทำอาหารได้เช่นกัน ทั้งในครัวเรือนและในอุตสาหกรรม สามารถนำไปเป็นส่วนผสมทั้งอาหารคาวและอาหารหวานได้ เช่น ทำน้ำพริก น้ำจิ้มต่างๆ ซอส แกงกะทิ และขนมหวานต่างๆ เป็นต้น ซึ่งน้ำตาลจะช่วยให้เพิ่มความหอม หวาน มัน ให้อาหารน่าทานมากยิ่งขึ้น





เห็ดหอมแห้ง



น้ำตาลปีบไร้สาร



เห็ดหอมผง



น้ำตาลมะพร้าว



เห็ดหอมหั่นเต๋า อบแห้ง



น้ำตาลปีบ



เห็ดหูหนูดำแห้ง



น้ำตาลมะพร้าว (ฝา)



เห็ดหูหนูขาวแห้ง



น้ำตาลมะพร้าว (กันหอย)



เยื่อไผ่อบแห้ง

อาหารแห้ง

รหัส	รายการสินค้า	ขนาดบรรจุ
1236-3100	เห็ดหอมแห้ง	1, 3, 5 กก./ถุง
6336-3110	เห็ดหอมผง	1, 3, 5 กก./ถุง
1236-3200	เห็ดหอมหั่นเต๋า อบแห้ง	1, 3, 5 กก./ถุง
1236-1100	เห็ดหูหนูดำแห้ง	5 กก./ถุง
1236-2100	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	4 กก./ถุง
6267-0110	เยื่อไผ่อบแห้ง	100 กรัม/ห่อ
6692-4101	น้ำตาลปีบไร้สาร	1 กก./ถุง
6692-4201	น้ำตาลมะพร้าว	1 กก./ถุง
6692-4202	น้ำตาลปีบ	10 กก./ถุง
6692-4300	น้ำตาลมะพร้าว (ฝา)	1 กก./ถุง
6692-4310	น้ำตาลมะพร้าว (กันหอย)	1 กก./ถุง