



# แบบฟอร์มบทเรียนหนึ่งประเด็น

One Point Lesson

รหัสเอกสาร

KM-FDC-OPL-004

ชื่อเรื่อง การทำโจ๊กผู้ป่วยแบบง่าย

วันที่ 3 มิถุนายน 2562

ประเภท (Classification)

- ความรู้พื้นฐาน (Basic Knowledge)
- ปัญหาที่เกิดขึ้น (Trouble cases)
- การปรับปรุงงาน (Improvement cases)
- ความปลอดภัย สุขภาพ และสิ่งแวดล้อม (Safety/Health/Environment)

หน่วยงาน งานโภชนบำบัดและโภชนศึกษา      สังกัด      ฝ่ายโภชนาการ

ผู้จัดทำ น.ส.ณัฐติยา สุคนธกนิษฐ์      ผู้ทวนสอบ      นางพัชรวีร์ ทั่นละกิจ

- เป้าหมาย:
1. เพื่อความสะดวกในการเตรียมโจ๊ก และลดขั้นตอนในการผลิต
  2. มีมาตรฐานในการเตรียมโจ๊กสำหรับผู้ป่วย

## วิธีเตรียม

ส่วนผสม

1. ข้าวโจ๊ก (ปลายข้าวหอมมะลิ) 1.2 กิโลกรัม
2. หมูปดหรือไก่บด 1 กิโลกรัม
3. เติมน้ำ 6,000 มิลลิลิตร
4. ซีอิ้วขาว 150 มิลลิลิตร (ในกรณีโจ๊กปรุงรส)

วิธีทำ

1. ซาวข้าวโจ๊กด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
2. นำข้าวโจ๊กใส่ในภาชนะ ใส่หมูปดหรือไก่บด เติมน้ำ นำไปนึ่งให้สุกด้วยสตรีมหรือตู้นึ่งไอน้ำ นาน 2 ชั่วโมง

## ขั้นตอนการตีโจ๊ก

1. ตักโจ๊กที่นึ่งสุกแล้ว 3 กิโลกรัม ใส่ภาชนะ
2. เติมน้ำซุปล 1,400 มิลลิลิตร
3. ใช้ตะกร้อมือตีโจ๊กให้เข้ากับน้ำซุปลและปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว

### ขั้นตอนการเตรียมโจ๊ก



### ขั้นตอนการตีโจ๊ก

