

ការកែច្នៃទឹកម្ទេស

បណ្ឌិត ចាយ ជឹម
មហាវិទ្យាល័យកសិឧស្សាហកម្ម

012 718158

chaychim@rua.edu.kh



លក្ខណៈទូទៅទឹកម្ទេស

- ទឹកម្ទេសគឺជាប្រភេទទឹកជ្រលកសម្រាប់ជួយបន្ថែមរសជាតិ
- ទឹកម្ទេសមានគ្រឿងផ្សំសំខាន់គឺម្ទេសហ័រ ម្ទេសប្លោក ប៉េងបោះទុំ
- រសជាតិទឹកម្ទេសអាច
 - ហិល (តិច មធ្យម ខ្លាំង)
 - ផ្អែម (តិច មធ្យម ខ្លាំង)
 - ចម្រុះ (ហិល ផ្អែម ជូរលាយគ្នា)

លក្ខណៈទូទៅទឹកម្ទេស

- ទឹកម្ទេសគឺជាប្រភេទទឹកជ្រលកសម្រាប់ជួយបន្ថែមរសជាតិ



អង្កាបយោងនិងកម្រិត

- ទឹកម្ទេសជាអាហារសម្រាប់ជួយបន្ថែមសុខភាព
- ទឹកម្ទេសប្រើសម្រាប់
 - ជ្រលក់សាច់
 - ស្រោចលើអាហារ
 - ប្រលាក់សាច់
- សំបូរវីតាមីន C
- សំបូរសារធាតុអង់ទីអុកស៊ីដង់
- ភាពហិលជួយដុតកំដៅថាមពល
- Capsaicin ក្នុងម្ទេសអាចជួយកាត់បន្ថយការឈឺចាប់សន្លាក់
- Capsaicin អាចជួយប្រឆាំងនឹងកោសិកាមហារីក
- ភាពហិលអាចជួយធ្វើឲ្យអាម្មូណ៍ស្រួល



ប្រភេទទឹកម្ទេស

- Sriracha sauce
 - ជាប្រភេទទឹកម្ទេសម៉ត់នឹងហិលខ្លាំង
 - ផលិតដោយ David Tran ជនជាតិវៀតណាម តាំងពីឆ្នាំ១៩៨០ នៅ California ដែលយកលំនាំដើមទឹកម្ទេសថៃ
 - សព្វថ្ងៃខ្មែរផលិតតាមបែបរសជាតិខ្មែរ

ប្រភេទទឹកម្ទេស

- Sambal sauce
 - មានប្រភពពីឥណ្ឌូនេស៊ី
 - មិនសូវម៉ត់ដោយលាយជាមួយគ្រាប់ម្ទេស
 - ខ្លះទៀតលាយរសជាតិជាកាពិ



គ្រឿងធុំទឹកម្ទេស Sambal

- ម្ទេសដៃនាង ៤០០ក្រាម
- ប៉េងប៉ោះ ២៥០ក្រាម
- ខ្ទឹមបារាំង ១៥០ក្រាម
- ខ្ទឹមស ១០០ក្រាម
- កាតិ ២៥ក្រាម
- អំពិល ១៥ក្រាម
- ប្រេងដូង មួយស្លាបព្រា



Sambal Chili

80g

ប្រភេទទឹកម្រូស

- Thai sweet chilli sauce
- ប្រភពពីប្រទេសថៃ
- មិនសូវហាលនិងផ្អែម
- សម្រាប់ជ្រលក់សាច់មាន់ ឬស្រោចលើត្រីចៀន
- សព្វថ្ងៃមានផលិតផលខ្មែរ



ប្រភេទទឹកម្ទេស

- Koh Kong fish chilli sauce
 - ជាប្រភេទទឹកម្ទេសរបស់ខ្មែរសម្រាប់ជ្រលក់អាហារសមុទ្រ
 - គ្រឿងផ្សំ
 - ខ្ទឹមស ១ដុំ
 - ក្រូចឆ្មារ ២ផ្លែ
 - ទឹកត្រី ១០ ស្លាបព្រាបាយ
 - ម្ទេសក្រហម ៥ផ្លែ
 - ស្ករស ៥ស្លាបព្រាបាយ



ការកែច្នៃទឹកម្ទេសប៉េង

- ទឹកម្ទេសគឺជាប្រភេទទឹកជ្រលកសម្រាប់ជួយបន្ថែមរសជាតិ



គ្រឿងផ្សំ

- ម្ទេសដៃនាង ១០០ក្រាម
- ម្ទេសប្លាក ៦០ក្រាម
- ទឹក ៤០០មីលីលីត្រ
- ស្ករស ៨០ក្រាម
- អំបិល ២០ក្រាម
- ខ្លឹមស ៣៣ក្រាម
- ម្សៅឆា ១០ក្រាម
- ប៊ីចេង ៧ក្រាម (មិនដាក់ក៏បាន)
- ទឹកខ្មេះ ២៤ មីលីលីត (ឬតំរូវបាន pH=3.0-4.0)



ដំណើរការកែច្នៃទឹកម្លូស



ដំណើរការកែច្នៃ

- លាងសម្អាតម្ទេសដៃនាង និងម្ទេសប្លាក
- ត្រុសពី ២ ទៅ ៣ នាទី នៅសីតុណ្ហភាព ៨០ អង្សាសេ



ដំណើរការកែច្នៃ

- យកគ្រាប់ម្ទេសចេញ និងកិនម្ទេស និងខ្ទឹមសឲ្យម៉ត់ល្អ និងច្រោះយកកាកសរសៃចេញ



ដំណើរការតែច្នៃ

- កម្ដៅប្រេងជាមួយគ្រាប់ជម្ងូក្រហមរយៈពេល ១នាទី និងដាក់គ្រឿងផ្សំទាំងអស់ចូលគ្នា លើកលែងតែម្សៅនា
- បន្ទាប់មកលាយឲ្យសព្វល្អរយៈពេល ៥ ទៅ ១០ នាទី នៅសីតុណ្ហភាព ១០០ អង្សាសេ



ដំណើរការកែច្នៃ

- បន្ទាប់មកត្រូវដាក់ម្សៅឆាចូល និងកូរឲ្យសព្វល្អមុតងទៀត ប្រហែលរយៈពេល ៥នាទី ដើម្បីឲ្យដាច់ទឹកល្អ
- កម្រិត pH ត្រូវខ្ពស់បំផុតប្រហែល ៤



ដំណើរការកែច្នៃ

- ចាក់ទឹកម្ទេសចូលក្នុងដបកែវដែលបានសម្លាប់មេរោគរួច និងបិទគម្រដបឲ្យបានជិតល្អ
- ប្រសិនបើចង់ទុកឲ្យបានយូរត្រូវធ្វើប៉ាស្ទ័រកម្មដបទឹកម្ទេស នៅសីតុណ្ហភាព ៨០ ទៅ ៩០ អង្សាសេ រយៈពេល ១៥ ទៅ ២០នាទី
- ករណីដបជ័រ ត្រូវបន្ថែមសារធាតុការពារបាក់តេរី ផ្សិត មុនលើកចេញពី ឆ្នាំង
- បន្ទាប់មកទុកទឹកម្ទេសឲ្យត្រជាក់បន្តិចសិន ទើបចាក់ចូលក្នុងដប រួចបិទ គំរបឲ្យជិតល្អ

ដំណើរការកែច្នៃ

- ផលិតផលទឹកម្ទេសត្រូវរក្សាទុកនៅកន្លែងស្ងួត និងមានសីតុណ្ហភាពសមរម្យ និងមិនឲ្យត្រូវពន្លឺ ថ្ងៃផ្ទាល់ទេ



ស្លាកសញ្ញា

- ព័ត៌មានដែលបិទលើសំបកវេចខ្ចប់ សម្រាប់ទំនុកចិត្តរបស់អតិថិជន
- រូបសញ្ញា ឬផ្លាកសញ្ញារបស់ក្រុមហ៊ុន
- ឈ្មោះផលិត ដូចជា ទឹកម្ទេស ឬឈ្មោះផ្សេងក្នុងន័យតែមួយ
- គ្រឿងផ្សំចំបងគួរតែបង្ហាញនៅលើស្លាកសញ្ញាតាមលំដាប់ និងភាគរយ
- ប្រសិនបើមានបន្ថែមសារធាតុ food additive ត្រូវបញ្ជាក់ឈ្មោះ ឬប្រព័ន្ធ លេខអន្តរជាតិ International numbering system (INS)
- អាសយដ្ឋាន និងលេខទូរស័ព្ទ

ស្នាមសញ្ញា

- ទំងន់ផលិតផល (ដកសំបកវេចខ្ចប់ចេញ)
- ថ្ងៃ ខែ ឆ្នាំ ផលិត និងថ្ងៃ ខែ ឆ្នាំ ផុតកំណត់
- របៀបស្តុកទុក
- របៀបប្រើប្រាស់
- ផលិតផលលក់ក្នុងស្រុក ត្រូវមានអក្សរជាតិ ហើយអាចបកប្រែជាភាសាអន្តរជាតិ
- ករណីនាំចេញការសរសេរគឺអនុលោមតាមការតម្រូវការរបស់អ្នកបញ្ជាទិញ

លក្ខណៈទូទៅទឹកម្ទេស

- ទឹកម្ទេសគឺជាប្រភេទទឹកជ្រលកសម្រាប់ជួយបន្ថែមរសជាតិ