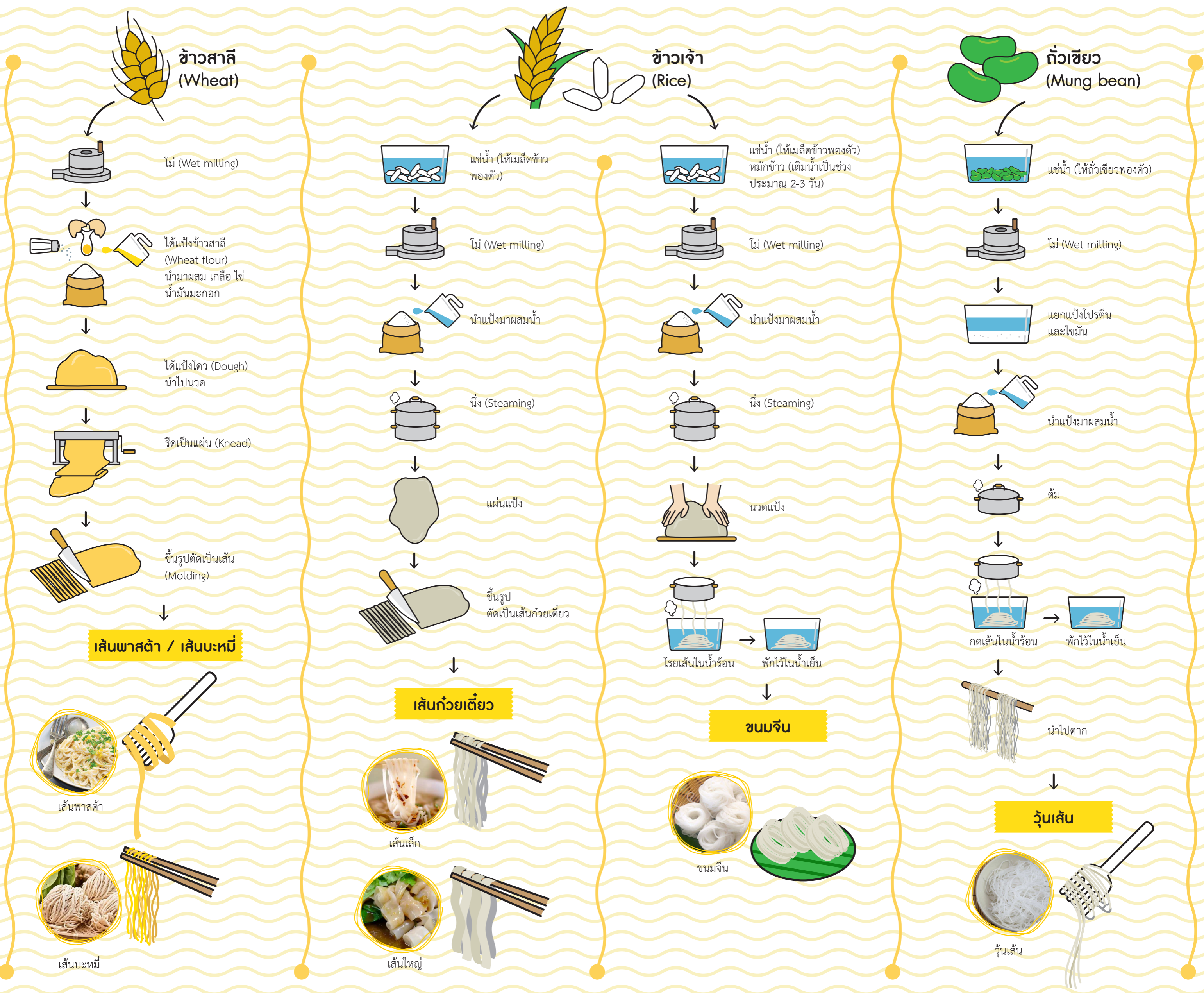




กว่าจะเป็นเส้น

“เส้น” เกิดจากความต้องการยืดอายุวัตถุดิบอย่างข้าว ถั่ว หัวบุก หัวมัน ให้สามารถเก็บไว้กินได้นานขึ้น โดยการนำมากำให้กลายเป็นแป้ง แล้วนำแป้งที่ได้ไปเข้ากระบวนการที่แตกต่างกันจนเกิดเป็น “เส้น” ที่มีรูปร่างหน้าตาที่หลากหลาย มีรสชาติที่แตกต่างกันอย่างที่เห็นอยู่ทั่วไปในปัจจุบัน



เรียบเรียงข้อมูลจาก
 • Food Network Solution : ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร
 • <http://puechkaset.com/วุ้นเส้น>

นิทรรศการ พิพิธอาเซียน ภาค 7 เส้นเล่าเรื่อง
 08-60/No.03