**23**

**ภาคผนวก**

**ภาพการผสมแป้งและนวดแป้ง**

****

**ภาพการนำแป้งที่ผ่านการนวดบรรจุใส่ถุงพลาสติกก่อนนำมาคลึงเพื่อตัดเส้น**

**ภาพการคลึงแป้งและการตัดเส้น**

****

**ภาพเส้นที่ได้หลังจากคลึงแล้วตัดเส้น**

****

**ภาพเส้นสดก่อนที่นำเข้าไปแช่เย็น**

****

**ภาพเส้นชุดการทดลองที่ 2 หลังลวกแล้วบรรจุใส่ถุงเพื่อนำไปแช่เย็น  
**

**ภาพเส้นชุดการทดลองที่ 2 หลังจากแช่เย็น 1 สัปดาห์นำไปแช่น้ำก่อนนำไปปรุง**

****

เส้

แช่

**ภาพเส้นที่นำไปตากแห้ง**

****

**ภาพเส้นที่ได้หลังการลวก**

****

**ภาพกวยจั๊บญวณที่ได้จากการปรุงตามกรรมวิธี**

****

****