



เรื่อง ก๋วยต๋อยน้ำผึ้ง



รายละเอียด

ประวัติความเป็นมา

การทำก๋วยต๋อยน้ำผึ้งบ้านทรัพย์ท่าเสา แนวความคิดครั้งแรก ในตำบลอ่างทองมีตู่อบ อยู่ 3 ตู่ ซึ่งได้รับงบประมาณกระตุ้นเศรษฐกิจตำบลละ 1 ล้านบาท ซึ่งกลุ่มแม่บ้านได้มาแล้วไม่ได้ใช้ประโยชน์จาก พอดีได้ไปดูงานที่บ้านคลองกระล่อน อำเภอบางกระทุ่ม ซึ่งทำก๋วยต๋าก โดยใช้วิธีตากแดด เกิดความคิดว่าทำไมบ้านเรา ตำบลไม่ทำขายบ้าง ซึ่งมีทั้งวัตถุดิบ และมีตลาดรองรับ คือ ตลาดมอกกล้วยไข่

หลังจากการดูงานที่อำเภอบางกระทุ่ม ก็มารวมกลุ่มทำก๋วยต๋อยน้ำผึ้งซึ่งมีสมาชิกครั้งแรก 15 คน โดยใช้ก๋วยต๋อยในตู้อยู่ใช้เวลาประมาณ 3 วันจึงจะใช้ได้ แต่การรวมกลุ่มมีปัญหา สมาชิกไม่ค่อยมีเวลาว่างมาทำกัน และเวลากลางคืนไม่มีคนทำจะมาช่วยดูก๋วยต๋อยซึ่งปล่อยให้เป็นที่ของประธาน

ต่อมาหันมาใช้วิธีผลิตโดยใช้จ้างแรงงานใครมาทำงานก็ได้ค่าตอบแทนโดยวิธีการบริหารจัดการให้ค่าแรงวันละ 200 บาทต่อคน และได้ทำการผลิต และจำหน่ายที่ตลาดมอกกล้วยไข่ จนก๋วยต๋อยน้ำผึ้งบ้านทรัพย์ท่าเสาติดตลาด ต้องซื้อตู้อบเพิ่มอีก 1 ตู้ โดยกู้เงินจากกลุ่มสัจจะออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านทรัพย์ท่าเสา เพิ่มกำลังผลิต จนมีการขยายตลาดไปยังร้านขายของฝาก ตามบิ๊มน้ำมันต่าง ๆ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ซึ่งกล้วยอบบ้านทรัพย์ท่าเสา มีเอกลักษณ์ที่รสชาติหวานหอมไม่เหมือนกับกล้วยตากทั่วๆไป และอบจากตู้อบจะทำให้สีสวยและมีรสชาติอร่อยสะอาด

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. กล้วยน้ำว้า
2. น้ำผึ้ง

ขั้นตอนการผลิต

1. เตรียมกล้วยดิบ ซึ่งแก่จัด นำมาบ่ม 1 คืน แล้วนำออกมาวางผึ่งไว้อีก 4 คืน แล้วนำกล้วยมาอกเปลือก นำเข้าตู้อบที่ 1 ซึ่งเป็นตู้ไล่ความชื้น ใช้เวลา 1 วัน (24 ชั่วโมง)
2. นำกล้วยออกจากตู้ไล่ความชื้น เข้าตู้ที่ 2 อบตู้อีก 1 วัน (24 ชั่วโมง) โดยในช่วงบ่ายของวันที่ 2 ให้ดึงถาดกล้วยแล้วปั่นกล้วยเพื่อทำให้กล้วยนิ่ม ไม่แข็งกระด้างปั้นเสร็จแล้วนำเข้าตู้อบต่ออีก 1 คืน พอสายๆ ของอีกหนึ่งวันกล้วยจะใช้ได้ แต่ละวันต้องมีการกลับกล้วย ผลักด้านล่างขึ้นด้านบน เพื่อจะได้กล้วยที่เหลืองเสมอกัน
3. ปิดตู้อบ แล้วนำกล้วยออกจากตู้ ที่ไว้ให้เย็นแล้วจึงนำกล้วยมาใส่น้ำผึ้งแล้วบรรจุลงกล่อง ซึ่ลให้เรียบร้อย ตัดสติ๊กเกอร์ แล้วนำออกจำหน่ายได้

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

1. เลือกกล้วยที่แก่จัด 90-100 % ของความแก่ของกล้วยเพราะจะทำให้สีกล้วยสวย รสหวาน
2. วันแรกที่ใส่ตู้ที่ 1 ใช้ความร้อนในอุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส จะต้องปิดตู้สักพักเพื่อนำกล้วยมาคนให้เข้ากันหรือเรียกว่าทำกล้วยให้เข้าเสียก่อนหลังจากปิดตู้ได้ประมาณ 3 ชั่วโมง จึงปิดมาคนกล้วยแล้วจึงเปิดตู้อบที่ 1 ต่อถ้าไม่ทำกล้วยให้เข้าก็จะได้กล้วยดังนี้เป็นแบบกล้วยปิ้ง สีขาวๆ ไม่เหลือง

ภาพโดย : <http://www.otoptoday.com/wisdom/1652>

คำสำคัญ : กล้วยอบน้ำผึ้ง

ที่มา : <http://www.otoptoday.com/wisdom/1652>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

วันที่ : 2017-02-25

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=570&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology