



เรื่อง กล้วยม้วน



รายละเอียด

กล้วยม้วน ส่วนประกอบที่สำคัญได้แก่ กล้วยน้ำว้ามะลิอ่อนแก่จัด ไม่ช้ำ ผ่างตากกล้วย น้ำผึ้งแท้ ตู้อบ วิธีปรุง เริ่มจากการนำกล้วยที่แก่จัดมาตัดออกจากเครือ แบ่งออกเป็นหวีๆ เพื่อนำไปปรม โดยใช้กระสอบป่านรองพื้น เรียงกล้วยทับกันสูงประมาณ 3-5 ชั้น คลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิด ทิ้งไว้ประมาณ 24-48 ชั่วโมง (1 วัน 1 คืน) เปิดผ้าพลาสติกออกทิ้งไว้ 4-5 วัน ปอกเปลือกกล้วย แล้วล้างด้วยน้ำเกลือให้สะอาด ใช้มีดผ่าซีกครึ่งกดยกล้วยด้วยเครื่องทับกล้วย เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 13 เซนติเมตร เพื่อให้กล้วยแบน แล้วจึงนำไปตากแดดให้แห้ง 1 แดด นำกล้วยไปอบในตู้อบด้วยลมร้อน เพื่อฆ่าเชื้อและถนอมอาหารให้อยู่ยาวนาน ด้วยอุณหภูมิประมาณ 120 องศา นาน 30 นาที นำกล้วยที่อบได้ไปปรมให้น้ำหวานออก 1 คืน แล้วนำกล้วยออกจากตู้ไปอบน้ำผึ้ง แล้วจึงม้วนใส่กล่องเก็บไว้รับประทาน

คำสำคัญ : กล้วยม้วน

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sa>



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

m-saen

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=641&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology