

เรื่อง กล้วยม้วน

รายละเอียด

กล้วยม้วน ส่วนประกอบที่สำคัญได้แก่ กล้วยน้ำว้ามะลิอ่อนแก่จัด ไม่ขำ ผงตากกล้วย น้ำผึ้งแท้ ตู้อบ วิธีปรุง เริ่มจากการนำกล้วยที่แก่จัดมาตัดออกจากเครือ แบ่งออกเป็นหวีๆ เพื่อนำไปปรม โดยใช้กระสอบป่านรองพื้น เรียง กล้วยทับกันสูงประมาณ ๓-๕ ชั้น คลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิด ทิ้งไว้ประมาณ ๒๔-๔๘ ชั่วโมง (๑ วัน ๑ คืน) เปิด ผ้าพลาสติกออกทิ้งไว้ ๔-๕ วัน ปอกเปลือกกล้วย แล้วล้างด้วยน้ำเกลือให้สะอาด ใช้มีดผ่าซีกครึ่งกดยด้วย เครื่องทับกล้วย เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑๓ เซนติเมตร เพื่อให้กล้วยแบน แล้วจึงนำไปตากแดดให้แห้ง ๑ แดด นำกล้วยไปอบในตู้อบด้วยลมร้อน เพื่อฆ่าเชื้อและถนอมอาหารให้อยู่นาน ด้วยอุณหภูมิประมาณ ๑๒๐ องศา นาน ๓๐ นาที นำกล้วยที่อบได้ไปปรมให้น้ำหวานออก ๑ คืน แล้วนำกล้วยออกจากตู้ไปอบน้ำผึ้ง แล้วจึงม้วนใส่ กล่องเก็บไว้รับประทาน

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : กล้วยม้วน

ที่มา :

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