

เรื่อง เฉาก๊วยชากังราว



รายละเอียด

ส่วนประกอบ สำหรับทานได้ 1 กก. (ปริมาณ เพิ่มลด คำนวนตามส่วนนะครับ)

1. หน้ําเชือก๊วยแห้ง 100 กรัม (ปรกติที่ขาย จะอยู่ 500-1000 กรัม ราคา 150-280บาท)
2. แป้งมัน สำปะหลัง ตราปลามังกร 30 กรัม + (ผสมน้ำอีก 50กรัม เพื่อละลายแป้งก่อน ลงต้ม-กวนให้สุก)
3. โซเดียมคาร์บอเนต หรือโซดาเอช 1 กรัม (ดูสูตรเคมีจากรูป)
3. น้ำสะอาดสำหรับต้ม 3 กก. (ต้มนานราว3ชม. จะเหลือน้ำราว 1 กก.)

วิธีทำ

นำหน้ําเชือก๊วย แห้งมาล้างทำความสะอาด หลายๆน้ำ จนหมดเศษดิน-ทราย จริงๆ จากนั้นนำไปต้มในหม้อ ใส่ น้ำสะอาดลงไป 3 กก. หรือ3ลิตร จากนั้นให้ใส่โซดาเอช หรือโซเดียมคาร์บอเนต ลงไป 1 กรัม ต้มไปจนน้ำเดือด

ใน1ชม.แรก หากมีฟอง ให้ช้อนฟองออก ต่อจากนั้นให้ลดไฟลง เหลือแค่เดือดตุตุๆ ต้มต่อไปอีก2 ชม. เสร็จแล้ว
เอาผ้าขาวบาง หรือตะแกรง มากรอง บีบคั้นเอาน้ำ เจลจากต้น เฉาก๊วยออกมาให้ได้มากที่สุด จะได้น้ำเฉาก๊วยนี้
1กก. แล้วเอาต้มให้เดือดอีกครั้ง เติมน้ำมัน ที่ละลายน้ำแล้ว ลงในน้ำเฉาก๊วยขณะเดือดอยู่นี้และคนเร็วๆ ให้
แป้งมันสุกทั่ว ใช้เวลาราว 1-2 นาทีเท่านั้น (ไม่จำเป็นต้องนานกว่านั้น**) เกลี่ยพายขึ้นลงก่อนยกออก เพื่อไล่อากาศ
จะได้ไม่มีฟองมากเมื่อ เฉาก๊วย แข็งตัว แล้วเทใส่ ภาชนะทนความร้อน ต่อไป ส่วนการทำน้ำเชื่อมนั้น ใช้
น้ำสะอาดกับน้ำตาลทราย ในอัตรา 1:1 เราอาจเติม ใบเตยหอมลงต้มด้วย กลิ่นจะดีขึ้น

<http://9leang.com>

คำสำคัญ : เฉาก๊วยซากังราว

ที่มา : ร้านสหธรรม ตลาดมอกล้วยไข่

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวบีทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-07

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=696&code_db=DB0005&code_type=B001