

เรื่อง กล้วยฉาบผงบาร์บีคิว



รายละเอียด

ส่วนผสม

- 1.กล้วยที่หั่นเป็นชิ้นตามต้องการ
- 2.เกลือป่น
- 3.น้ำตาล
- 4.ผงบาร์บีคิว
- 5.น้ำมันพืช
- 6.ผงสาหร่าย

วิธีทำ

1. นำกล้วยน้ำว้าที่ยังไม่สุกและไม่ค้ำคื่น ปอกเปลือก ออก แล้วนำไปแช่
2. กับน้ำสารส้ม พอปอกเสร็จแล้วนำไปล้างน้ำเปล่า
3. นำไปใส่ไลบ่างเพื่อให้ได้ขนาดตามต้องการ แล้วลง ทอดในกระทะน้ำมัน
4. ที่ร้อนปานกลางจนกล้วยสุกเหลืองดีตักขึ้นพักบนกระดาษ ซับน้ำมันรอให้
5. เย็น ห้ามใช้พัดลมเป่าให้เย็นเด็ดขาดจะทำให้กล้วยเนื้อไม่กรอบ
6. แล้วใส่น้ำเปล่า ใส่น้ำตาล ใส่เกลือ ใส่ผง ลงไปในกระทะที่เตรียมไว้ตั้งไว้
7. ให้ร้อนได้ที่แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นก็ใส่กล้วยที่ทอดแล้วลงไป
8. คลุกเคล้าอีกครั้งเพื่อให้มีรสชาติหอม ด้วยงา แล้วเค็มนิดๆด้วยเกลือ และ
9. หวานหน่อยๆด้วยน้ำตาล เสร็จแล้วก็ตักขึ้นมาพักให้แห้ง
10. เมื่อได้รสชาติแล้ว ก็ตั้งพักไว้ แต่หากต้องการรับประทานรสบาร์บีคิวหรือรสสาหร่าย ก็แล้วโรยลงไป เสร็จ
แล้วก็ได้กล้วยฉาบ มีทั้งรสหวาน รสเค็ม รสบาร์บีคิว รสสาหร่าย
11. ตั้งพักไว้ให้แห้ง แล้วจึงใส่บรรจุภัณฑ์ ออกจำหน่าย

<http://bananaglaze.blogspot.com/>

คำสำคัญ : กล้วยฉาบผงบาร์บีคิว

ที่มา : ร้านน้องแพนเค้ก & น้องพิงคี้

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-07

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=697&code_db=DB0005&code_type=B001