

เรื่อง ก๋วยม้วน



รายละเอียด

ขั้นตอนและกระบวนการผลิต

1. นำก๋วยที่แก่จัดมาตัดออกจากเครื่อง ให้เป็นหวี ๆ
2. นำก๋วยไปป่ม โดยใช้กระสอบป่านรองพื้น แล้วนำก๋วยมาเรียงทับกันสูงประมาณ 3-5 ชั้น คลุมด้วยพลาสติก
3. ให้มิดชิด ทิ้งไว้ประมาณ 24-48 ชั่วโมง (1 วัน 1 คืน)
4. เปิดผ้าพลาสติกออกทิ้งไว้ 4-5 วัน
5. นำก๋วยปอกเปลือก แล้วล้างด้วยน้ำเกลือให้สะอาด
6. ใช้มีดผ่าซีกครึ่งวางไว้บนก๋วยให้แบน แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง 1 แดด
7. นำก๋วยไปอบในตู้อบ อุณหภูมิ 120 องศา นาน 30 นาที

8. นำกล้วยที่อบได้ไปปรมให้น้ำหวานออก 1 คีน
9. แล้วนำกล้วยออกจากตู้อบไปตัดแต่งคุณภาพ และรักษาความสะอาด
10. นำกล้วยไปอบน้ำผึ้ง แล้วม้วนบรรจุกล่อง จุดเด่นของผลิตภัณฑ์รสชาติหวาน หอม ตามธรรมชาติ ขั้นตอนการผลิต ใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติ

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

รสชาติหวาน หอม ตามธรรมชาติ ขั้นตอนการผลิต ใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติ

คำสำคัญ : กล้วยม้วน

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รัชชี

วันที่ : 2017-03-07

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=698&code_db=DB0005&code_type=B001