

## เรื่อง กลั้วม้วน

### รายละเอียด

#### ขั้นตอนและกระบวนการผลิต

1. นำกลั้วที่แก่จัดมาตัดออกจากเครือ ให้เป็นหวี ๆ
2. นำกลั้วไปป่ม โดยใช้กระสอบป่านรองพื้น แล้วนำกลั้วมาเรียงทับกันสูงประมาณ 3-5 ชั้น คลุมด้วยพลาสติก
3. ให้มิดชิด ทิ้งไว้ประมาณ 24-48 ชั่วโมง (1 วัน 1 คืน)
4. เปิดผ้าพลาสติกออกทิ้งไว้ 4-5 วัน
5. นำกลั้วปอกเปลือก แล้วล้างด้วยน้ำเกลือให้สะอาด
6. ใช้มีดผ่าซีกครึ่งวางไว้บนกลั้วให้แบน แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง 1 แดด
7. นำกลั้วไปอบในตู้อบ อุณหภูมิ 120 องศา นาน 30 นาที
8. นำกลั้วที่อบได้ไปป่มให้น้ำหวานออก 1 คืน
9. แล้วนำกลั้วออกจากตู้อบไปตัดแต่งคุณภาพ และรักษาความสะอาด
10. นำกลั้วไปอบน้ำผึ้ง แล้วม้วนบรรจุกล่อง จุดเด่นของผลิตภัณฑ์รสชาติหวาน หอม ตามธรรมชาติ ขั้นตอนการผลิต ใ้วัตถุดิบตามธรรมชาติ

#### จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

รสชาติหวาน หอม ตามธรรมชาติ ขั้นตอนการผลิต ใ้วัตถุดิบตามธรรมชาติ

คำสำคัญ : กลั้วม้วน

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-07

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=698&code\\_db=DB0005&code\\_type=B001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=698&code_db=DB0005&code_type=B001)