

เรื่อง น้ำตาลอ้อย



รายละเอียด

วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำตาลอ้อย

1. เครื่องหีบอ้อย
2. กะทะใบบัว
3. ไม้พาย
4. แม่พิมพ์
5. มีด
6. อ้อยอินทรีย์ ปลอดสารพิษ

วิธีการทำน้ำตาลอ้อย และน้ำตาลรำปลอดสารพิษ

1. นำอ้อยมาตัดเป็นท่อนพอประมาณ ชูดทำความสะอาด ล้างน้ำ แล้วนำเข้าเครื่องหีบอ้อย บีบคั้นเอาน้ำอ้อยออกมา ส่วนชานอ้อยที่เหลือนำไปตากแห้งประมาณ 1 แดด จากนั้นนำมาทำเป็นเชื้อเพลิงคั่วน้ำตาลอ้อย
2. กรองด้วยผ้าขาวบางเอาสิ่งเจือปนออก แล้วนำน้ำอ้อยมาต้ม เสร็จไฟให้ร้อนจนน้ำอ้อยเดือด
3. เมื่อน้ำอ้อยเริ่มงวดให้ผ่อนไฟลง และใช้ไม้พายคนให้ทั่วและบ่อยๆ เคี่ยวด้วยไฟอ่อนจนน้ำอ้อยเริ่มเหนียว
4. เมื่อน้ำอ้อยเหนียวได้ที่ (สีน้ำตาลไหม้) นำไปใส่ในแม่พิมพ์ที่ทำจากไม้หนา 1 นิ้ว เจาะรูกว้าง 2.5 เซนติเมตร ทำเป็นกระบอกขนาด 60 ? 120 เซนติเมตร เกลี่ยให้ทั่วกระบอกไม้
5. รอให้น้ำอ้อยแข็งตัวประมาณ 3 – 5 นาที นำออกจากแม่พิมพ์ก็จะได้น้ำตาลอ้อยแท้บริสุทธิ์
6. ถ้าต้องการน้ำตาลรำ หรือน้ำตาลผง เมื่อเคี่ยวเหนียวได้ที่ ไม่ต้องตกมาใส่พิมพ์ ให้เคี่ยวไปเรื่อยๆจนแห้ง พร้อมทั้งทำการบีบน้ำตาลแตกเป็นผงไปด้วย เราก็จะได้น้ำตาลรำปลอดสารพิษ เหมือนที่เขาใช้ใส่กาแฟ ตามร้านกาแฟทั่วไป

http://farmfriend.blogspot.com/2014/09/blog-post_26.html

คำสำคัญ : น้ำตาลอ้อย

ที่มา : ร้านเอกรัตน์ของฝากกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี



วันที่ : 2017-03-14

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=790&code_db=DB0005&code_type=B001