

## เรื่อง ก๋วยเตี๋ยวแดง



## รายละเอียด

### ส่วนผสม

1. ก๋วยเตี๋ยวน้ำว่า 1 หวี (ประมาณ 15 ลูก)
2. น้ำตาลทรายแดง 300 กรัม
3. น้ำตาลปีบ 200 กรัม
4. น้ำเปล่า 1+1/2 ถ้วยตวง
5. เกลือป่น 1 ช้อนชา
6. น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ

## วิธีเชื่อม

1. ปอกเปลือกกล้วยแล้วหั่นครึ่ง ถ้าลูกใหญ่หั่นสี่ชิ้นก็ได้ ถ้ากล้วยงอมให้แช่น้ำปูนใสประมาณ 30 นาที แต่ถ้ากล้วยห่าม ๆ ไม่ต้องแช่เพราะถ้าแช่จะทำให้เนื้อกล้วยแข็งกระด้าง ทานไม่อร่อยนะคะ
2. นำน้ำตาลทั้งสองชนิดใส่กระทะทองเหลือง หรือหม้อ บางสูตรนำน้ำตาลทรายละลายกับน้ำก่อนที่จะยกขึ้นตั้งไฟ แต่เราเอาน้ำตั้งไฟอ่อน ๆ (แค่พออุ่น) แล้วค่อยใส่น้ำตาลทั้งสองชนิดลงไป ใส่เกลือ ตามด้วยใบเตยหอมมัดผูกปมใส่ลงไป ค่อย ๆ หย่อนกล้วยที่ล้างผ่านน้ำจนกลิ่นปูนหมดไป
3. เร่งไฟให้แรงสุด ๆ พอน้ำตาลเดือดพล่านลดไฟลงอ่อน ๆ ระหว่างนี้หมั่นช้อนฟองดำ ๆ บนผิวกล้วยทิ้งไป แล้วใช้ไม้ไผ่ปลายแหลมคอยเขี่ยชิ้นกล้วยพลิกกลับไปมา แต่ห้ามคน ๆ โดยเด็ดขาด และถ้าจะคนกล้วยจากด้านล่างขึ้นมาด้านบนแบบให้สุกทั่วทุกชิ้น ต้องใช้ ไม้พายค่อย ๆ ช้อนเบา ๆ จากด้านล่างขึ้นมาด้านบน
4. เมื่อครบประมาณหนึ่งชั่วโมง หรือชั่วโมงครึ่งถึงสองชั่วโมง และเห็นว่าสีกล้วยเริ่มแดงถูกใจแล้ว ก่อนดับไฟเตาบีบน้ำมะนาวลงไปเพื่อให้กล้วยมีสีแดงเข้มและน้ำตาลที่เชื่อมจะไม่ตกผลึกด้วยนะคะ

<https://cooking.kapook.com/view141860.html>

คำสำคัญ : กล้วยเชื่อมแดง

ที่มา : ร้านสหธรรม ตลาดมอกล้วยไข่

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวบีทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-17

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=812&code\\_db=DB0005&code\\_type=B001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=812&code_db=DB0005&code_type=B001)