

เรื่อง กล้วยหักมุกทอดเค็ม



## รายละเอียด

### ส่วนผสม

1. ลิตร
2. น้ำ 1/2 ถ้วย

### วิธีทำกล้วยทอด

1. ปอกเปลือกกล้วยออก
2. หั่นเป็นชิ้นตามความยาว หรือตามขวางก็ได้ แล้วเอาไปแช่น้ำปูนใส สัก 10-20 นาที ล้างน้ำ 1 ครั้ง ปล่อยให้หมาดๆ หรือไม่แช่ก็ได้ เวลาทอดจะเร็วกว่า แต่แช่น้ำปูนจะกรอบนานกว่า
3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป รอให้ร้อนปานกลาง นำกล้วยลงไปทอดให้เหลืองสุกโดยทั่วกัน ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
4. โรยเกลือปนเล็กน้อยให้ออกเค็มนิดๆ คลุกเคล้าให้ทั่ว จากนั้นเก็บใส่ถุงหรือขวดโหลเก็บไว้กินแบบกรอบๆ

[http://bewbestfood.blogspot.com/2016/02/blog-post\\_12.html](http://bewbestfood.blogspot.com/2016/02/blog-post_12.html)

คำสำคัญ : กล้วยหักมุกทอดเค็ม

ที่มา : ร้านดวงตะวัน ตลาดมอกกล้วยไข่

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-18

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=838&code\\_db=DB0005&code\\_type=B001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=838&code_db=DB0005&code_type=B001)