**แบบรายงานผลความรู้สัมมาชีพชุมชน (แบบ 1)**

**(ประเภท : ความรู้สัมมาชีพ)**

**....................................................**

**1. หมวดหมู่อาชีพ ให้ใส่เครื่องหมาย ( / ) หน้าตัวเลือกตามประเภทอาชีพ**

(สามารถตอบได้มากกว่า 1 หมวดหมู่)

1.1 ( ) เกษตรกรรม

1.2 ( ) ท่องเที่ยวชุมชน

1.3 ( ) อื่นๆ (โปรดระบุ................................................)

1.4 ( 🗸) การแปรรูปอาหาร

1.5 ( ) การแปรรูปเครื่องดื่ม

1.6 ( ) การแปรรูปผ้าและเครื่องแต่งกาย

1.7 ( ) การแปรรูปของใช้และเครื่องประดับ

1.8 ( ) การแปรรูปสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร

**2. ชื่อองค์ความรู้**

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (กล้วยฉาบ)

**3. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้**

นางรอมละห์ ยามูสะนอ

**4. ที่อยู่**

บ้านเลขที่ ๒๔ หมู่ที่ ๑ บ้านสะนอ ตำบลสะนอ อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี

รหัสไปรษณีย์ 941๖0 หมายเลขโทรศัพท์ 08-๘๓๙๐-๓๔๐๔

**5. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำ**

บ้านสะนอเป็นชุมชนที่มีการปลูกกล้วยมาก มีทุกบ้าน สามารถปลูกได้ทั้งปี จึงมักจะมีกล้วยเหลือ จากการบริโภคและขายอยู่เป็นประจำ จึงมีความสนใจที่จะนำกล้วยมาแปรรูปเพื่อถนอมอาหารโดยเลือกที่จะแปรรูปเป็นกล้วยฉาบ เพื่อให้เก็บรักษาได้นานขึ้น โดยชักชวนสตรีที่ว่างจากการประกอบอาชีพหลักมารวมตัวกันคิดวิธีการ พัฒนาสูตรและรสชาติของกล้วยฉาบให้มีความอร่อย กลมกล่อม ซึ่งได้รับความสนใจจากสตรีที่มีเวลาว่างมาร่วมกิจกรรม ร่วมคิด ร่วมทำ อย่างสม่ำเสมอ ทำให้ชุมชนบ้านสะนอมีผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นกล้วยฉาบที่สามารสร้างรายได้เสริมแก่สตรีในชุมชนได้

**6. วัตถุประสงค์**

1) เพื่อนำกล้วยมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์ เพิ่มมูลค่า

2) เพื่อลดรายจ่ายในครัวเรือน

3) เพื่อสร้างรายได้เสริม

**7. วัตถุดิบ**

1) กล้วยน้ำว้า

2) น้ำตาลทรายธรรมชาติ

3) น้ำสะอาด

4) เนย

**8. อุปกรณ์**

1) เตาแก๊สหัวเร่ง

2) กะทะ

๓) ตะแกรงลวด

๔) กะละมัง

๕) เครื่องชั่ง

๖) ถังน้ำ

๗) ตะหลิว

๘) มีด

๙) ถาด

๑๐) ถ้วยตวง

**9. กระบวนการ/ขั้นตอน**

1. ปอกเปลือกกล้วยดิบ ด้วยมีดปอกเปลือก (มีดคู่)  
2. นำกล้วยที่ปอกเปลือกให้หมดทั้งหวี ล้าง และแช่ไว้ในน้ำสะอาด ตั้งพักไว้  
3. ตั้งกระทะให้ร้อนเติมน้ำมันพืชลงในกระทะ พอให้ น้ำมันร้อนพอดี มีควันลอยบ้างบางๆ (อย่าให้ร้อนจัดจนควันคลุ้งกะทะ) จึงฝานเนื้อกล้วยดิบเป็นแผ่นบาง ๆ ตาม ความยาวของผล (ด้วยมีดคู่) ใส่ลงทอดในน้ำมันทันที เมื่อกล้วยลอยตัวขึ้นมาบนผิวน้ำมัน (ประมาณ 20 – 30 วินาที ให้หมั่นคนและ พลิกชิ้นกล้วยกลับให้ถูกน้ำมัน เพื่อความร้อนสม่ำเสมอทั่วกันทุกชิ้น จนเหลืองดีแล้ว (อย่าเหลืองมาก เพราะกว่าจะเย็นคลายตัว กล้วยจะไหม้ มีรสขม) ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน  
4. เทน้ำมันออกจากกระทำให้หมด ตั้งไฟเบาๆ (อย่าแรงเหมือนตอนทอดกล้วย) ใส่น้ำตาล น้ำ และเกลือ ลงในกระทะนั้น ต้มจนน้ำตาลละลาย และเคี่ยวต่ออีกครู่ จนน้ำตาลเหนียวเป็นเส้น เมื่อใช้ปลายมีดจุ่มลงในน้ำเชื่อม แล้วยกมีดขึ้น น้ำเชื่อมจะยืดตามมีดเป็นเส้น  
5. ใส่กล้วยที่ทอดไว้ ลงในกระทะน้ำเชื่อมทันทีที่ยกลงจากเตา เคล้าเบา ๆ ให้น้ำเชื่อมจับชิ้นกล้วยให้ทั่วถึง

**10. ข้อพึงระวัง**

ก่อนบรรจุถุงควรพักไว้จนเย็นสนิทและน้ำเชื่อมแห้งสนิทด้วย จึงเก็บใส่ขวดโหล หรือภาชนะฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันลมเข้า

**11. ข้อเสนอแนะ**

สามารถปรับสูตรเพื่อเพิ่มรสชาติ กลิ่นตามชอบ

**10. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ**

ราคาจำหน่าย กก.ละ 120 บาท

11. ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ (ไฟล์ภาพ jpg. แนบมาพร้อมไฟล์เอกสาร จำนวน 3 - 4 ภาพ)





