

ชื่อองค์ความรู้

การแปรรูปกล้วย เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

ชื่อเจ้าขององค์ความรู้

นางประไพ นามผล

ที่อยู่ ๓๐/๑ ม.๕ ต.มหาสอน อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี

ความเป็นมา / แรงบันดาลใจ / เหตุผลที่ทำ

ความต้องการให้ชาวบ้านในพื้นที่มีอาชีพ มีรายได้เสริมนอกจากการทำนา เพราะที่ผ่านมาประสบปัญหาภัยแล้งทำนาไม่ได้ผล จึงหันมาใช้ภูมิปัญญาที่ติดตัวมาแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่า ช่วยชาวบ้านให้วิชาความรู้ติดตัวนำไปใช้ประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
๒. การสร้างงาน สร้างอาชีพ ให้คนในชุมชน

วัตถุดิบ (ถ้ามี)

กล้วยน้ำหว่า น้ำตาลทราย เนย

อุปกรณ์

กะทะ ตะแกรงลวด กะละมัง ที่ใส่กล้วย เครื่องชั่ง ถังน้ำหรือโอ่งน้ำ ตะหลิว ทัพพี มีด ถาด เต่า น้ำ มีดคู่ กระชอน ถ้วยตวง

กระบวนการ/ขั้นตอน

๑. ปอกเปลือกกล้วยน้ำหว่าดิบ ด้วยมีดปอกเปลือก (มีดคู่)
๒. นำกล้วยที่ปอกเปลือกให้หมดทั้งหัว ล้าง และแช่ไว้ในน้ำสะอาดที่ผสมเกลือเล็กน้อย (เพื่อไม่ให้กล้วยมีสีดำ) ตั้พักไว้
๓. ฝานกล้วยดิบเป็นแผ่นบาง ๆ ตาม ความยาวของผล ด้วยมีดคู่ แล้วนำกล้วยที่ฝานแล้วตากแดดเพื่อให้สามารถหยิบกล้วยได้ง่าย กล้วยจะไม่ติดกัน
๔. ตั้งกระทะให้ร้อนเติมน้ำมันพืชลงในกระทะ เมื่อน้ำมันร้อนพอดี มีควันลอยบ้างบางๆ ใส่กล้วยตามข้อ ๓ ลงทอดในน้ำมันทันที เมื่อกล้วยลอยตัวขึ้นมาบนผิวน้ำมัน ให้หมั่นคนและ พลิกชั้นกล้วยกลับให้ถูกน้ำมัน เพื่อความร้อนสม่ำเสมอทั่วทุกชั้น จนเหลืองดีแล้ว (อย่าเหลืองมาก เพราะกว่าจะเย็นคลายตัว กล้วยจะไหม้ มีสีดำ และมีรสขม) ตักขึ้นใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำมัน ทำจนกระทั่งเสร็จ

วิธีการทำกล้วยฉาบรสหวาน

ส่วนผสม

๑. นำกล้วยที่ฉาบแล้วมา ๑ ส่วน
 ๒. น้ำมันพืชสำหรับทอด ๔ ถ้วยตวง
 ๓. น้ำตาลทราย ๔ ถ้วยตวง
 ๔. น้ำ ๔ ถ้วยตวง
 ๕. ใช้กะทะที่สะอาด ตั้งไฟเบาๆ ใส่น้ำตาล น้ำ ลงในกระทะนั้น ต้มจนน้ำตาลละลาย และเคี่ยวต่ออีกครู่ จนน้ำตาลเหนียวเป็นเส้น เมื่อใช้ช้อนจุ่มลงในน้ำเชื่อม แล้วยกช้อนขึ้น น้ำเชื่อมจะยึดตามมีดเป็นเส้น
 ๖. ใส่กล้วยที่ทอดไว้ ลงในกระทะน้ำเชื่อมทันทีที่ยกลงจากเตา เคล้าเบา ๆ ให้น้ำเชื่อมจับชั้นกล้วยให้ทั่วถึง
 ๗. พักไว้จนเย็นสนิทและน้ำเชื่อมแห้งสนิทด้วย จึงเก็บใส่ขวดโหล หรือภาชนะฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันลมเข้า
- รับประทานกันในครอบครัว หรือจะทำเพื่อเป็นอาชีพเสริม ก็จะไม่แพ้ใครเสีย

ข้อพึงระวัง

๑. เลือกกล้วยที่แก่จัด ตัดจากต้น ถ้าซื้อต้องไม่ผ่านการบ่มแก๊ส
๒. เมื่อปอกกล้วยแล้ว นำไปแช่น้ำเกลือกันกล้วยดำ ได้

