

บันทึกเรื่องเล่า
เทคนิคการทำเผือกทอด

ประเด็นการปฏิบัติ	รายละเอียดเรื่องเล่า	สรุปสาระที่เป็นองค์ความรู้
1. การคัดเลือกเผือก 2. การปอกเผือก 3. การใส่เผือกทอด 4. อัตราส่วนผสม 5. การทอด	การคัดเลือกเผือก - เผือกอ่อน - เผือกแก่เวลาทอดสีจะไม่ต่างกัน แต่จะต่างกันที่รสชาติ การปอกเผือก - ห้ามล้างน้ำถ้าเปียกให้ใส ออกอัตราส่วนผสม เผือก 10 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม น้ำเปล่า 2 ลิตร คั้นน้ำกับน้ำตาลให้เดือดยกกลงทิ้งไว้ให้เย็นนำเผือกลงแช่ 30 นาที ตักขึ้นใส่ตะแกรง การทอด - ให้แยกน้ำมัน 2 กระทะ ทอดกระทะที่ 1 แล้วแช่น้ำเชื่อม 30 นาที นำมาทอดในกระทะที่ 2 จะมีรสหอมหวานมันกรอบ	- พันธุ์เผือกหอม - เทคนิคเผือกต้องสดและแก่จัด จึงจะหอมมันอร่อย - เทคนิคการปอกเผือกห้ามล้างน้ำ จะทำให้คันมือ เวลาทอดทำให้มีฟอกมาก

ลงชื่อ นงนุช วงษ์เนียม ผู้เล่า
(นางสาวนงนุช เนียมเผือก)
หมู่ 3 ต.หรรเทพ

ลงชื่อ ก. ผู้บันทึก
(นางสุริยา ภัคดี)
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร 6 ว