

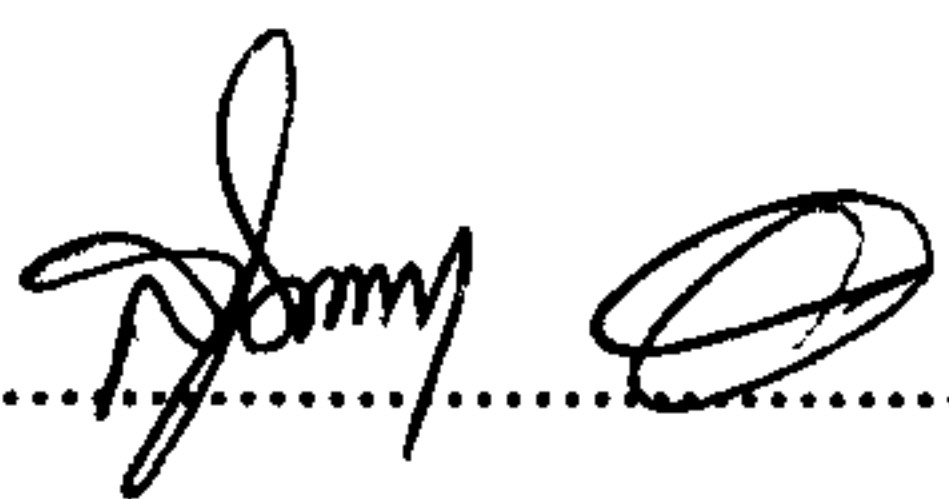
บันทึกเรื่องเล่า

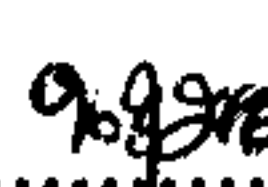
เทคนิคการผลิตกล้วยอบม้วนให้หวานนุ่ม

นางจิระภา บุญประกอบ ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดาวเรือง ตำบลดาวเรือง อำเภอเมืองสระบุรี จังหวัดสระบุรี เล่าว่า การทำกล้วยอบม้วนให้หวาน นุ่ม นั้น สิ่งแรก คือ ต้องใช้กล้วยพันธุ์มะลิอ่อนสุกเหลือง ก่อนทำต้องให้กล้วยสุกงอม หลุดจากหวีได้เอง เมื่อปอกเปลือกล้างน้ำเกลือให้หมดยาง นำกล้วยมาผ่าตามยาว แล้วทุบให้แบน ให้เนื้อกล้วยแตกตัว จะช่วยให้กล้วยหวาน นุ่ม วางเรียงในถาดเข้าตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ 50 องศา เวลา 1 ชั่วโมง เย็นแล้วเอามาเรียงหมักไว้ในกะละมัง 1 คืน แล้วม้วนบรรจุกล่องจำหน่าย

สรุปสาระที่เป็นองค์ความรู้ การทำกล้วยอบม้วนที่มีรสหวาน นุ่ม

1. การใช้พันธุ์กล้วยมะลิอ่อน สุกงอม หลุดจากหวีได้เอง
2. การทุบกล้วยให้เนื้อกล้วยแตกตัว
3. การอบ และนำมาเรียงพักไว้ในภาชนะ 1 คืน จะช่วยให้กล้วยหวานนุ่ม

ลงชื่อ..........ผู้เล่า
(นางสุนันทา อ่อนสูงทรง)
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร 6ว

ลงชื่อ..........ผู้บันทึก
(นางสาวนฤมล พุกพิกุล)
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร 4