

น่านาอาชีพ.....วิธีทำน้ำตะไคร้สด และตะไคร้แห้งพร้อมดื่ม

นำเสนอเมื่อ : 23 ส.ค. 2552

เงินทุน
ต้นทุนการผลิต ขึ้นอยู่กับการผลิต ถ้าผลิตจำนวนน้อยต้นทุนก็ต้งสูง ถ้าผลิตจำนวนมากต้นทุนก็จะน้อยลง
เงินลงทุน ประมาณ 500-800 บาท

กำไรสุทธิ

ประมาณ 200-300 บาท

ราคาขาย

ขวดละ 5-7 บาท/ขวด

แหล่งสถานที่จำหน่าย

สถานที่ท่องเที่ยว/แหล่งชุมชน ตลาดนัด /หรือฝากขายที่ร้านค้าและอาจขายเองก็ได้

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ 1

- จัดหาวัตถุดิบแหล่งตะไคร้สด

ขั้นตอนที่ 2

- การจัดหาอุปกรณ์การผลิตแปรรูป

- เครื่องปั่นผลไม้ 1 เครื่อง

- ผากรองชนิดหยาบ 1 ผืน

- ตะแกรงขนาด 0.025 นิ้ว จำนวน 1 อัน

- ไม้พายขนาดกลาง 1 อัน

- ผาแกมเบื่อน 1 ผืน

- ถุงมือกันร้อนจำนวน 1 อัน

- กะละมังใบใหญ่ 1 อัน

- ถังน้ำที่บีบใบขนาดกลาง 2 ใบ

- เต้าแกส /ถังเชื้อเพลิง 1 ชุด

- มีดบาง 2 เล่ม - ซอนสเตนเลส 2 คัน

- ทัพพี 1อัน

- ถ้วยสเตนเลสตามจับมีปากทรงกรวย จำนวน 1 ใบ

- ผาเช็ดมือ 1 ผืน

- เครื่องชั่งขนาด 7 ก.ก. 1 อัน

- หม้อต้มสเตนเลสใบใหญ่ 1-2 ใบ

- ผาเช็ดมือ 1 ผืน

- เครื่องชั่งขนาด 7 ก.ก. 1 อัน

- หม้อต้มสเตนเลสใบใหญ่ 1-2 ใบ

ขั้นตอนที่ 3

- สูตรการทำน้ำตะไคร้สด

1. หัวตะไคร้สดส่วนที่เป็นต้นหั่นฝอยแล้วประมาณ 250 กรัม

2. น้ำสะอาดที่กรองแล้วปราศจากคลอรีน 1 ก.ก.

3. น้ำตาลทรายแดง 150 กรัม

4. วัตถุดิบทุกอย่างที่จะนำมาแปรรูป จะต้องล้างน้ำให้สะอาดก่อน

และต้องรักษาความสะอาดทุกขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนที่ 4

ให้นำน้ำตะไคร้ที่เตรียมไว้ทำน้ำตะไคร้สดใส่กะละมังใบใหญ่ เทน้ำเปล่าลงไปให้กะละมัง จัดการล้างให้สะอาด

แล้วนำไปล้างแดด ผึ่งลมให้สะอาดนำน้ำมาต้ม แล้วนำมีดบางมาหั่นตะไคร้ให้เป็นฝอยจนหมด

ขั้นตอนที่ 5

นำน้ำตะไคร้ที่หั่นฝอยแล้วใส่ในโถเครื่องปั่น เติมน้ำสะอาดเท่ากับปริมาณ 1 ส่วนเท่ากับตะไคร้ 1 ส่วน

ปั่นตะไคร้จนละเอียดแล้วนำไปกรองด้วยผ้าขาวบางชนิดหยาบใส่ภาชนะรองและต้องใส่ตะแกรงกรองรับด้วย

ขั้นตอนที่ 6

- วิธีทำน้ำตะไคร้สดปรุงรสพร้อมดื่ม

นำหม้อมา 1 ใบ เติมน้ำตาลทรายแดงพร้อมน้ำสะอาดลงในหม้อ

นำไปตั้งไฟบนเตาแก๊สความร้อนระดับปานกลาง จากนั้นใช้ไม้พายคนน้ำตาลทรายแดงให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน

เดียวไปเรื่อยจนเดือดเป็นน้ำเชื่อม จากนั้นใช้เครื่องวัดระดับความหวานของน้ำเชื่อม

เมื่อได้ระดับความหวานตามที่ต้องการแล้วยกลง นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง เราก็จะได้น้ำเชื่อมเก็บไว้

ขั้นตอนที่ 7

นำน้ำตะไคร้ที่ปั่นไว้ไปตั้งบนเตาแก๊สร้อนพอประมาณ

ใช้ไม้พายคนน้ำตะไคร้ไปเรื่อย แล้วเติมน้ำเชื่อมลงไปให้หมด คนให้ผสมกันกับน้ำตะไคร้

ใช้เทอร์โมมิเตอร์จุ่มลงในหม้อ วัดอุณหภูมิให้ได 85 องศาเซลเซียส

ขั้นตอนที่ 8

- การเพิ่มดีมีลี

นำตะไคร้ที่ได้อาต้องการให้มีสีเขียว โดยการนำใบตะไคร้สดหั่นฝอย ผสมกับน้ำอัตราส่วน 1: 1 นำไปใส่

ส่วนผสม

- ตะไคร้แห้ง 50 กรัม

- น้ำสะอาด 21 กรัม

- น้ำตาลทรายแดง 150 กรัม

วิธีทำน้ำตะไคร้แห้ง

1. ตมน้ำให้เดือดในอุณหภูมิ 85 องศา

2. ใส่ตะไคร้แห้งลงไปให้หมดน้ำที่เดือดปิดห้อให้สนิท

3. ปล่อยให้เย็นประมาณ 3 นาที

4. เติมน้ำตาลทรายแดงลงไปให้หมดผสมกับน้ำตะไคร้ที่ต้มให้หมดนั้น

5. จากนั้นนำไม้พายคนน้ำตาลทรายแดงให้ละลาย

6. จากนั้นนำไปกรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อเอาน้ำตะไคร้แห้งเท่านั้น

7. เมื่อได้น้ำตะไคร้แห้งแล้วนำไปต้มอีกครั้งหนึ่ง

การบรรจุขวด

1. นำเอาขวดพลาสติกและฝาจากขวดน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์

2. แล้วกรอกน้ำตะไคร้บรรจุลงขวดพร้อมปิดฝาจากให้แน่นและสนิท

3. บรรจุขวดแล้วนำไปแช่กับความเย็น

4. สามารถที่จะผสมกับน้ำแข็งดื่มบริโภคได้รสชาติที่อร่อย

การเติมสี

ทำเช่นเดียวกับน้ำตะไคร้สด

หมายเหตุ

ตะไคร้ถ้าไม่ใช้สด อาจทำโดยน้ำตะไคร้ทั้งต้น และไปล้างให้สะอาด หั่นเป็นท่อนสั้น ๆ

นำเข้าตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นานประมาณ 2 ชั่วโมง ผึ่งไว้ให้เย็น บรรจุใส่ถุงปิดมิดชิด

เวลาจะใช้ นำมาต้มกับน้ำ แล้วกรองเอาแต่น้ำ ถ้าไม่อบ อาจนำมาคั่วกับกระทะ จนมีกลิ่นหอม

นำไปต้มกับน้ำแล้วกรองเอาแต่น้ำไปปรุงรส

ที่มา jobmatching.gcc.go.th