

การทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

นำเสนอเมื่อ : 11 ต.ค. 2552

การทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

วิธีทำจะอธิบายพอเป็นสังเขป เพราะทำไม่ยากเลย

1. คั้นกะทิ แบบไม่ต้องเติมน้ำ
2. ใส่ถุงพลาสติก นำเข้าตู้เย็น ช่องธรรมดาเป็นเวลา อย่างน้อย 24 ชั่วโมง
3. นำออกมาจากตู้เย็น จะพบว่า กะทิจะแยกชั้น เป็น 2 ชั้น ชั้นบนเป็นครีมกะทิ ส่วนชั้นล่าง เป็นน้ำเปรี้ยว ให้ทำการเจาะถุง เอาน้ำเปรี้ยวออก แล้วมัดรูที่เจาะไว้ ด้วยยางรัดของ จากนั้นนำเข้าตู้เย็นช่องแช่แข็ง แช่ไว้สัก 36 ชม.จนแข็งดี
4. นำออกมาตั้งพักไว้ข้างนอกรอจนกระทั่งกะทิที่แข็งตัวค่อยๆละลายและจะแยกชั้น จนเห็นชัดเจน 3 ชั้น
 - ชั้นบนสุดเป็นครีม
 - ชั้นกลางเป็นน้ำมันมะพร้าว
 - ส่วนชั้นล่างเป็นน้ำเปรี้ยว
5. ให้ทำการตัก เอาเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำมันมะพร้าว ไปใช้ประโยชน์
6. ควรเก็บไม่ให้โดนอากาศ และแสง ควรใช้ขวดสีชา เช่นขวดลิโพขวดเบียร์