

## เคล็ดลับการทำกล้วยฉาบ

นำเสนอเมื่อ : 27 ก.พ. 2552

### การทำกล้วยฉาบ

**วัสดุ** กล้วยแก่จัดทุกชนิด ยกเว้นที่มีเมล็ด เพราะจะฝานยาก

น้ำมันพืช

น้ำตาล

เกลือ

### วิธีทำ

1. ฝานกล้วยที่ตัดใหม่ๆ ก่อนปอกเปลือกควรแช่น้ำเกลือประมาณ 5 นาที

2. ฝานกล้วยบางๆ และทอดทันทีจะทำให้กล้วยกรอบและไม่บิดงอ (ควรใช้ไฟอ่อนจัด) สังเกตว่าผิวกล้วยสุกเหลืองแล้วตักออกให้สะเด็ดน้ำมันแล้วเก็บอย่าให้โดนลม

3. ขั้นตอนการฉาบให้ต้มน้ำเชื่อมจนเหนียว (ใช้ไฟอ่อนๆ) ใส่เกลือบ้างเล็กน้อยแล้วนำกล้วยลงคนให้เขวากับน้ำเชื่อม คนไปจนกว่าน้ำเชื่อมจะแห้งเหนียว จะเห็นว่ามีเกร็ดน้ำตาลเกาะที่ผิวกล้วย จะใดกล้วยฉาบที่อร่อยมากเลย

ลองทำดูนะครับ ติดขัดขั้นตอนไหนก็สอบถามได้ ยุคเศรษฐกิจอย่างนี้ผมเคยแก้ปัญหาค่าใช้จ่ายในครอบครัวด้วยกล้วยฉาบนี้แหละครับ

ผมเคยตรวจสอบผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบของผมแล้วเก็บได้อย่างน้อยก็ 1 เดือนครับ แต่ส่วนใหญ่ไม่ได้เก็บนานขนาดนั้น แนะนำเพิ่มเติมเรื่องการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของผมจำหน่ายได้ดีมากที่ร้านก๊วยเตี๋ยจำหน่ายได้มากกว่าร้านขายขนมทั่วๆ

มีสมาชิกอยากให้งงรูปภาพประกอบ เคยทำแผ่นพับไว้จะลองค้นดูอีกครั้งแล้วจะลงให้ครับ

มีสมาชิกติตปัญหาเวลาทอดกล้วยติดกัน ลืมแนะนำว่าก่อนทอดต้องฉีกแยกออกเป็นแผ่นๆ แล้วค่อยทอดทีละมากเกินไปครับ

อีกปัญหาหนึ่งก็คือทอดแล้วอมน้ำมัน ก่อนนำกล้วยลงทอดต้องรอให้น้ำมันเดือดเต็มที่ก่อน สังเกตง่าย ๆ เทกล้วยลงกล้วยจะไม่จม จะลอยขึ้นมาอยู่ด้านบน หลังทอดเสร็จใช้กระดาษซับน้ำมันออก อย่าลืมว่าต้องไม่ใช่กระดาษที่มีหมีกนะครับ

เรื่องต่อไปจะนำเสนอการทำข้าวแต๋น สูตรลับๆของกลุ่มแม่บ้าน แต่ได้มาด้วยความบังเอิญ