

รู้มั๊ย ทำไม...? เกาลัดคั่วในเม็ดทราย

นำเสนอเมื่อ : 1 มี.ค. 2552

รู้มั๊ย ทำไม ?? เกาลัดคั่วในเม็ดทราย

เกาลัดคั่วในเม็ดทราย

เกาลัดคั่วที่เห็นกันมาก ๆ ในแถวเยาวราช มักจะมีเม็ดสีดำเล็ก ๆ คั่วรวมอยู่ด้วย
บางคนอาจจะคิดว่าเป็นเมล็ดกาแฟจริง ๆ แต่ความจริงแล้วไม่ใช่



เม็ดสีดำเล็ก ๆ นั้น คือ

เม็ดทรายขนาดประมาณ 3-5 มิลลิเมตร เป็นทรายที่ใช้ในการก่อสร้าง
หรือที่เห็นตามตู้ปลาสู่ออกน้ำตาล พอคั่วหรือแมคคั่วจะนำเอาทรายแห้งใส่ลงไปในกระบะใบใหญ่
พอทรายร้อนระอุได้ที่จนเป็นสีดำ

ก็จะนำเอาลูกเกาลัดใส่ลงไป บางร้านเติมน้ำตาลทรายคั่วรวมกันให้ได้รสหวาน
บางร้านเพิ่มกลิ่นหอมด้วยกุวไรสเมล็ดกาแฟคั่วรวมไป

เหตุผลที่ต้องใช้เม็ดทราย

เพราะเม็ดทรายช่วยเก็บความร้อนไว้ได้นาน ซึ่งดีสำหรับการทำให้เกาลัดสุกถึงเนื้อผลด้านใน
และหากสิ่งเกตุกันดี ๆ เนื้อผลของเกาลัดนั้นจะไม่ติดกับเปลือก

ดังนั้น

การใช้ทรายที่ร้อนระอุตลอดเวลาจะช่วยให้เนื้อเกาลัดค่อย ๆ สุก แต่ต้องหมั่นคนเพื่อไม่ให้เกาลัดไหม้
ซึ่งจะคั่วกันนาน 30-40 นาที เม็ดทรายนั้นใช้ได้นานกว่า 1 เดือน

เรียกว่าคั่วเกาลัดได้หลายกระทะ จนทรายที่เป็นเม็ดเริ่มป่นเป็นผง
แล้วจึงจะเปลี่ยนไปใช้เม็ดทรายชุดใหม่

ต่อไปนี่ก็เข้าใจใหม่ว่า เกาลัดนั้นคั่วในทราย ไม่ใช่เมล็ดกาแฟอย่างที่เข้าใจกัน.

ขอบคุณที่มา : หนังสือพิมพ์เดลินิวส์