

อบเชย

นำเสนอเมื่อ : 21 เม.ย. 2552

อบเชย (อังกฤษ: Cinnamon) เป็นเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม ได้มาจากเปลือกไม้ชั้นในที่อยู่แหงของต้นอบเชย แทงอบเชยมีสีน้ำตาลแดง มีลักษณะเหมือนแผ่นไม้แห้งที่หุดงอหลังจากโดนความชื้น มักจะเรียกตามแหล่งเพาะปลูกเช่น **อบเชยจีน** **อบเชยลังกา** **อบเชยญวน** เป็นต้น ในประเทศไทยไม่นิยมปลูกเพราะภูมิอากาศไม่เหมาะสม ลักษณะทั่วไปเป็นไม้ยืนต้น ทั่วต้นจะสูงประมาณ 4 - 10 เมตร ส่วนเปลือกและใบมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ใบมีลักษณะเป็นใบเดี่ยวเรียงตรงข้ามกัน เส้นใบหยัก 3 เส้น เวลาออกดอกจะออกที่บริเวณซอกใบ หรือปลายกิ่ง โดยออกดอกย่อยสีเหลืองอ่อนรวมกันเป็นช่อ พืชที่อยู่ในตระกูลเดียวกับอบเชยได้แก่ **ชะเอม** **กะเพราต้น** ชาต้น สมูแวง **การบูร** **เทพทราโร** ในการทำอาหารไทย มักใช้อบเชยในการทำเครื่องแกงเช่น พริกแกงกระหรี่ประเภทผัดที่ใช้ **ผงกระหรี่** ใช้เป็นไส้กระหรี่ป๊อป หรือใช้ร่วมกับ **โป๊ยกั๊ก** ในอาหารคาวประเภทต้มเช่น **พะโล้** และเนื้อตุ๋น ส่วนในประเทศแถบตะวันตก มักใส่อบเชยในของหวาน เช่น **ซินนามอนโรลล์** ใช้ผงอบเชยละเอียดโรยหน้า **กาแฟ**ใส่นม ใช้ผงอบเชยกับ **น้ำตาล**โรยหน้า **เพรทสเซล** และนอกจากนี้ยังมี **ลูกอม** **หมากฝรั่ง** และ **ยาสีฟัน**รสอบเชยอีกด้วย