



การทำวุ้นเส้นก๋วยเตี๋ยวสมุนไพร



เมล็ดถั่วเขียว



นำเข้าเครื่องกะเทาะเป็นถั่วซีก



แช่น้ำ-ล้างเอาเปลือกออก



นำถั่วซีกใส่เครื่องโม่



กรองน้ำโปรตีนและแป้ง



ทิ้งให้แป้งตกตะกอน 1 ชั่วโมง แล้วล้างออก 3-4 ครั้ง (จนแป้งสีขาว)



ใส่ถุงผ้าแขวนไว้ 1 คืน



ตากแดดให้แห้งและบดละเอียด

ขั้นตอนการทำวุ้นเส้นก๋วยเตี๋ยวสมุนไพร



ชั่งแป้ง 3 กก. แบ่งกวนแป้งกาวผสมสมุนไพร



นำเข้าเครื่องนวดรวมกับแป้งที่บดละเอียดนาน 45 นาที



นวดต่อด้วยมือจนแป้งเหนียวเป็นเส้นยาวติดต่อกัน



เทใส่ภาชนะรูปกรวย ตบแป้งลงในกระทะน้ำเดือด เมื่อเส้นลอยตัวกวาดเส้นผ่านน้ำเย็น



จับเส้นใส่ถาดแช่น้ำให้ท่วมเส้น แล้วนำไปแช่แข็ง 1 คืน ละลายน้ำแข็งแล้วนำขึ้นตาก 2-3 แดด



วุ้นเส้นถั่วเขียวสมุนไพรพร้อมจำหน่าย



ข้อมูลเพิ่มเติมติดต่อ : ศูนย์วิจัยพืชไร่ชัยนาท อ.เมือง จ.ชัยนาท 17000
โทรศัพท์ 0-5640-5080-1 โทรสาร 0-5640-5083 E-mail : chainat.fcrc@doa.in.th