



การทำถั่วเขียวทอด



1. ถั่วเขียวซีกแช่น้ำ 3-4 ชั่วโมง
ล้างเอาเปลือกออก



2. ใส่ถุงพลาสติกแช่ตู้เย็น 1 คืน
รุ่งขึ้นนำมาล้างน้ำ



3. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่ถั่วซีกที่ล้างแล้ว
จนให้ถั่วร้อนสม่ำเสมอ



4. ใช้เวลาต้ม 5-10 นาที
เมื่อถั่วได้ที่เมล็ดจะเริ่มใส



5. เทน้ำร้อนทิ้งให้ถั่วสะเด็ดน้ำ



6. เทถั่วออกผึ่งในตะแกรง
เลือกเปลือกถั่วที่ตกค้างออกให้หมด



7. ตั้งกระทะใส่น้ำมันรอให้ร้อนจัด
โรยถั่วลงทอดน้ำมันจะฟูขึ้น



8. ทอดจนกระทั่งฟองน้ำมันยุบตัว



9. ตักถั่วที่ลอยตัวขึ้นออก
เทลงในกระดาษซับน้ำมัน ผึ่งให้เย็น



10. ใส่เกลือป่นลงตุลกลดแล้วให้ทั่ว



11. ร่อนถั่วที่ตุลกลดแล้ว
เพื่อเอาสิ่งเจือปนเล็กๆ ออก



12. บรรจุใส่ถุง