



การทำวุ้นเส้นกั่วเขียว

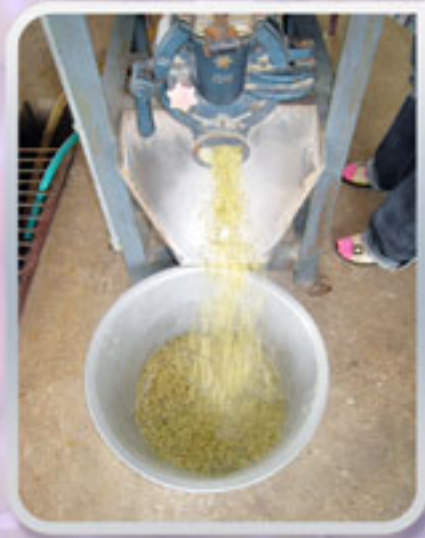
ขั้นตอนการทำกั่วชิก



เมล็ดกั่วเขียว



นำเมล็ดกั่วเขียวเข้าเครื่องกะเทาะเพื่อเป็นกั่วชิก



นำกั่วชิกแช่น้ำ 2-3 ชั่วโมง แล้วล้างเอาเปลือกออก



ลักษณะกั่วชิกหลังจากแช่น้ำ และเอาเปลือกออก

ขั้นตอนการทำแป้ง



นำกั่วชิกผสมน้ำใส่เครื่องโม่บด ได้น้ำแป้งและกากกั่ว



นำน้ำแป้งและกากกั่วเข้าเครื่องกรอง แยกกากจะได้น้ำโปรตีนและแป้ง แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง



ทิ้งให้แป้งตกตะกอน 3-4 ครั้งๆ ละ 1 ชม. แล้วล้างออกจนแป้งเป็นสีขาว



นำแป้งที่ตกตะกอนแล้ว ใส่ถุงผ้าแขวนไว้ 1 คืน



นำแป้งที่ได้ตากแดด จนแห้ง (3 แดด) บดและร่อนแป้งให้ละเอียด

ขั้นตอนการทำวุ้นเส้น



ชั่งแป้ง 3 กก. แบ่งแป้งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 แป้ง 135 กรัม ผสมน้ำให้ได้ 1350 กรัม กวนให้เป็นแป้งกาว ส่วนที่ 2 แป้ง 2865 กรัม ผสมแป้งกาว จากส่วนที่ 1 นำไปเข้าเครื่องนวด นวดนาน 30 นาที ต้องพรมน้ำอุ่น ระหว่างการนวด



นวดต่อด้วยมือจนแป้งเหนียว เป็นเส้นยาวติดต่อกัน



เทใส่ภาชนะรูปกรวยที่เจาะรูอยู่ด้านล่าง ตบแป้งลงในกระทะน้ำเดือด เมื่อเส้นลอยตัวให้สาวเส้น ผ่านน้ำเย็น 2 ครั้ง



จับเส้นใส่ภาชนะ แล้วนำไปแช่แข็ง 1 คืน



นำเส้นที่แช่แข็งไปละลายด้วยน้ำ แล้วนำขึ้นตาก 2-3 แดด เมื่อแห้งแล้วบรรจุใส่ถุงเตรียมจำหน่ายได้

จัดทำโดย:

ศูนย์วิจัยพืชไร่ชัยนาท อ.เมือง จ.ชัยนาท 17000

โทรศัพท์ 0-5640-5080-1 โทรสาร 0-5640-5083 E-mail: chainat.fcrc@doa.in.th