



กล้วยเป็นพืชที่มีความสำคัญกับชีวิตคนไทยมาช้านานปลูกตามบ้านเรือนที่อยู่อาศัย ไร่ปลายนา การใช้ประโยชน์จากกล้วยได้ทุกส่วน เช่น ใบ ลำต้น เหง้า ผล ปลี คนไทยเองรวมทั้งคนต่างชาตินิยมรับประทานกล้วย เพราะกล้วยอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ วิตามิน ทั้งนี้ นอกจากการรับประทานผลสุกของกล้วยหรือนำมาประกอบอาหาร และ นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น กล้วยฉาบ กล้วยตาก กล้วยอบเนย ทอफी แป้งกล้วย กล้วยกรอบปรุงรส ขนมปุยฝ้ายกล้วย และแยมกล้วย เป็นต้น



ช่อม่วงไล่กล้วย

สาคุไล่หมผสมกล้วย

แกงเขียวหวานกล้วย



แยมกล้วยผสมมะนาวโห่

ปุยฝ้ายกล้วยน้ำว้า

กล้วยกรอบปรุงรส

การแปรรูปผลผลิตกล้วย

- 1.ขนมปุยฝ้ายกล้วยน้ำว้า
- 2.กล้วยกรอบปรุงรส



ส่วนผสมและขั้นตอนการแปรรูปผลผลิตกล้วย

1.ขนมปุยฝ้ายกล้วยน้ำว้า

(สูตรจากตำราอาหารคาวหวานจากกล้วยน้ำว้า. 2559. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ ม.เกษตรศาสตร์)

ส่วนผสม

แป้งเค้ก (ตราพัดโบก)	550 กรัม
ผงฟู	15 กรัม
เบกกิ้งโซดา	10 กรัม
กล้วยน้ำว้าสุกงอม	700 กรัม
น้ำตาลทราย	100 กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	200 กรัม
เกลือป่น	5 กรัม
ไข่ไก่ (ไข่เฉพาะไข่แดง)	6 ฟอง
นมสด	200 กรัม
น้ำส้มสายชู	20 กรัม
น้ำมันรำข้าว	250 กรัม
กล้วยตาก หรือ ลูกเกด	80 กรัม

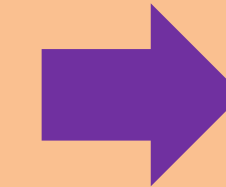
ขั้นตอนการทำ



1. นำแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา ร่อนรวมกัน พักไว้
2. ขยี้กล้วยน้ำว้าสุกงอม น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือป่นผสมจนน้ำตาลละลาย
3. นำส่วนผสมข้อ 2 ไปตีด้วยเครื่องตี 15-20 นาที

4. ใส่ไข่แดง ตีต่อไปอีก 5 นาที

5. ใส่นมสดผสมน้ำส้มสายชูตีต่อ 5 นาที พอครบปิดเครื่อง ยกลง

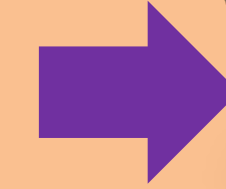


6. นำแป้งที่เตรียมไว้ใส่ลงในส่วนผสมสลับกับน้ำมันในส่วนผสมข้อ 5 จนหมด (แป้ง 3 ส่วน น้ำมัน 2 ส่วน เริ่มต้นด้วยแป้ง จบลงด้วยแป้ง)

7. ตักส่วนผสมใส่ประมาณ 3/4 ของถ้วยกระดาษ โรยด้วยกล้วยตากหั่นเต๋า



8. นำซึ่งใส่น้ำตั้งไฟให้เดือด พอเดือดใส่ถ้วยขนมลงนึ่งด้วยไฟแรง 12-15 นาที จนสุก จะได้เป็นปุยฝ้ายที่มีลักษณะรอยแตกด้านบนหน้าขนม



2.กล้วยกรอบปรุงรส

ส่วนผสม

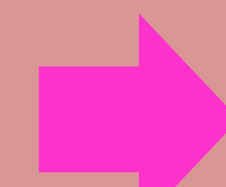
กล้วยน้ำว้าแก่จัดและดิบ
เกลือป่น
สารปรุงแต่งกลิ่นรส เช่น รสบาร์บีคิว และ

น้ำมันพืช
เนยสด
ปาปริก้า

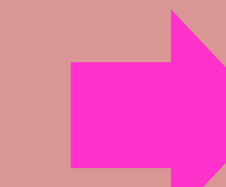


ขั้นตอนการทำ

1. แกะเปลือกกล้วยออก แช่กล้วยทั้งผลในน้ำเกลือเข้มข้นร้อยละ 0.5 (เกลือ 10 กรัมต่อน้ำสะอาด 2 ลิตร) นานประมาณ 30 นาที เพื่อล้างยางและลดปัญหากล้วยเปลี่ยนสีดำหรือน้ำตาล
2. หั่นกล้วยเป็นชิ้นบางด้วยตัวสไลด์ หรือใช้มีดเสตนเลส



3. ทอดกล้วยในน้ำมันใช้ไฟค่อนข้างอ่อน พอเหลืองกรอบ นำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
4. นำไปอบในตู้อบ ใช้ความร้อนระดับปานกลาง ประมาณ 30 นาที
5. เนยสดนำมาทำให้ละลายแล้วนำกล้วยที่อบคลุกผสม



6. นำมาผสมกับเครื่องปรุงแต่งรส เช่น เติม รสบาร์บีคิว และ ปาปริก้า (ตามชอบ)

7. บรรจุถุงหรือกระปุกโพลีเอทิลีนชนิดหนา หรืออะลูมิเนียมฟอยล์ลามเนต

