

การแปรรูปกล้วย

เมื่อปลูกกล้วยกินกันมากขึ้น ผลผลิตกล้วยที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการอาจจะเหลือทิ้ง ดังนั้นเพื่อให้ไม่ไร้ประโยชน์ จึงควรนำมาแปรรูป เพื่อให้เก็บได้นานขึ้น อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตด้วย

๑. การแปรรูปจากกล้วยดิบ

1. การทำกล้วยอบเนย กล้วยฉาบ หรือ "กล้วยกรอบแก้ว"

ใช้กล้วยดิบ เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยหักมุก นำมาฝานบางๆ ตามยาว หรือตามขวาง อาจจะฝึกลมสักครู่ หรือฝานลงกระทะทันทีก็ได้ และทอดในกระทะที่ใส่น้ำมันท่วม เมื่อขึ้นกล้วยสุกจะลอย ก็ตักขึ้นและซับน้ำมันด้วยกระดาษฟาง จากนั้นอาจนำไปคลุกเนย เรียกว่ากล้วยอบเนย หรือฉาบให้หวานด้วยการนำไปคลุกกับน้ำตาลที่เคี่ยวจนเกือบแห้งในกระทะ เรียกว่า กล้วยฉาบ หรือนำไปคลุกในน้ำเชื่อม แล้วเอาลงทอดอีกครั้งอย่างรวดเร็ว เรียกว่า กล้วยกรอบแก้ว

การทำกล้วยฉาบ เป็นวิธีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรที่มีมาแต่โบราณ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต กล้วยฉาบเป็นขนมที่มีประโยชน์ที่เกิดขึ้นมาจากภูมิปัญญาของคนไทย

- วัสดุและอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ

- 1.กล้วยที่แก่จัด แต่ไม่ถึงกับสุก กล้วยที่นิยมนำมาฉาบจะเป็น กล้วยน้ำว้า
- 2.น้ำมันสำหรับใช้ทอด
- 3.น้ำตาลทราย
- 4.เกลือ
- 5.เนย
- 6.ใบเตย

- วิธีการทำกล้วยฉาบ

- 1.นำกล้วยมาปอกเปลือกแล้วนำไปแช่น้ำเกลือไว้เพื่อไม่ให้กล้วยมีสีดำ
- 2.ฝานกล้วยเป็นแผ่นบางๆตามยาวหรือตามขวางก็ได้แล้วแต่ว่าจะชอบแบบไหน
- 3.นำกล้วยลงไปทอดในน้ำมันที่ผสมเนยและใบเตย หมั่นกลับกล้วยบ่อยๆให้สุกสม่ำเสมอจนกรอบ ไม่ต้องให้กล้วยเหลืองจากกระทะ คือเอาให้พอรอบ แล้วพอดึงไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน กล้วยจะเหลืองเอง

4.ตั้งกระทะ ใส่น้ำ 3 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำตาล 1/2 ถ้วย ใส่เกลือเล็กน้อย เคี่ยวให้น้ำตาลเหนียวและเหลือง ลดไฟลง

5.นำกล้วยที่ทอดเสร็จไปคลุกเคล้ากับน้ำตาล ระวังอย่าทำแรงเพราะกล้วยจะแตก



๒. การแปรรูปจากกล้วยสุก

1. กล้วยตาก (banana figs)

นำกล้วยที่สุกงอมมาปอกเปลือก และนำไปตากแดด ๑ - ๒ แดด จากนั้นมาคลึงเพื่อให้กล้วยนุ่ม แล้วนำไปตากอีก ๕ - ๖ แดด หรือจนกว่ากล้วยจะแห้งตามต้องการ (ในทุกๆ วันที่เก็บให้นำกล้วยทั้งหมดมารวมกัน น้ำหวานจากกล้วยจะออกมาทุกวัน และกล้วยจะน้ำ แล้วนำไปตากแดด) ระวังอย่าให้แมลงวันตอม ส่วนการตากอาจใช้แสงอาทิตย์ หรือเตาอบขนาดใหญ่ที่ใช้พลังงานแสงอาทิตย์หรือไฟฟ้า



- ส่วนผสมกล้วยตาก

1. กล้วยน้ำว้าแก่จัด 1 เครือ
2. เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำ 10 ถ้วย

- วิธีทำกล้วยตาก

1. ตัดกล้วยออกเป็นหวี วางเรียงบนใบตอง วางใบตองปิดทับข้างบน ปิดด้วยกระสอบบ่มกล้วยให้สุก
2. เมื่อกล้วยสุกเหลืองทั่ว ตัดออกจากหวีเป็นลูก เหนือนให้ติดกับลูก หรือตัดให้เข้าเนื้อกล้วยเล็กน้อย ตัดส่วนปลายกล้วยเช่นเดียวกัน
3. ละลายน้ำเกลือโดยผสมเกลือกับน้ำ ตั้งไฟพอเดือดยกลง
4. ปอกเปลือกกล้วย วางเรียงบนตะแกรงตากแดด

2.กล้วยกวน

นำกล้วยสุกงอมมายี แล้วเคล้ากับน้ำตาลและกะทิ นำไปกวนในกระทะที่ไม่เป็นสนิม กวนที่ไฟอ่อนๆ จนสุกเหนียว ปั้นเป็นก้อนกลม หรือสี่เหลี่ยม แล้วห่อด้วยกระดาษแก้ว



- ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้าสุกงอม	20	ลูก
2. น้ำตาลทราย	1/2	ถ้วย
3. มะพร้าว	500	กรัม

- วิธีทำ กล้วยกวน

1. ปอกเปลือกกล้วย หั่นเป็นชิ้นเล็ก ยีให้ละเอียด
2. คั้นมะพร้าวให้ได้กะทิ 2 ถ้วย หางกะทิ 2 ถ้วย (ใช้น้ำกะทิสำเร็จรูปกระป๋องก็ได้)
3. นำหัวกะทิ ตั้งไฟอ่อนเคี่ยวให้เป็นน้ำมัน ปิดไฟ
4. ผสมหางกะทิ กับน้ำตาล ตั้งไฟกลางให้น้ำตาลละลาย ยกลง กรองด้วยผ้าขาวบาง เทลงในกระทะทอง
ใส่กล้วย ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนด้วยพายไม้ จนมีลักษณะข้นเหนียว
5. ใส่น้ำมันกะทิ ในข้อที่ 3 ทีละน้อย กวนให้เข้ากันจนกล้วยแห้งเหนียวพอปั้นได้ ยกลง ทิ้งไว้ให้อุ่น คลึงเป็นแท่งยาว ตัดเป็นท่อน ๆ ห่อด้วยกระดาษแก้ว เก็บใส่ขวดโหล ไว้รับประทานได้นาน