

ขายกล้วยแผ่นอบ

เงินลงทุน

ประมาณ 50,000 บาท (ตูบแก๊ส 45,000 บาท กล่องพลาสติก 360 บาท/120 กล่อง กล้วยน้ำว้า 4-10 บาท/หวี)
รายได้ 2,160 บาท/120 กล่อง/600 แผ่น (50 หวี)

วัสดุ/อุปกรณ์ ตูบแก๊ส มีด กะละมัง ไม้กดทับกล้วย แผ่นพลาสติกรองกล้วย กล่องพลาสติกบรรจุ

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ร้านขายวัสดุอุปกรณ์ทำขนมทั่วไป ย่านเวียงนครเกษม

แหล่งจำหน่ายกล้วย ตลาดไท ตลาดมหนานาด ตลาดสี่มุมเมือง หรือจังหวัดต่าง ๆ ซึ่งราคาถูกกว่ากรุงเทพฯ

ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้า	1	หวี
น้ำสะอาด	1	กิโลกรัม
เกลือป่น	20	กรัม

วิธีทำ

- นำกล้วยที่สุกเหลืองเท่ากับทั้งหวี ไม่มีรอยช้ำหรือสีเขียวแซม ล้างน้ำให้สะอาดทั้งหวี ตัดออกเป็นลูก ๆ ปอกเปลือก แช่ในน้ำที่ละลายเกลือไว้แล้วนานประมาณ 5 นาที
- ตัดชิ้นมาฝึ่งให้สะอาดแล้ววางเรียงบนภาตใส่เข้าตูบแก๊ส อุณหภูมิประมาณ 70-81 องศาเซลเซียส อบจนเนื้อกล้วยแน่นรัดตัว สังเกตจากเมื่อใช้มือจับจะไม่ติดมือ ใช้เวลาอบประมาณ 3-4 ชั่วโมง
- นำกล้วยออกมาผ่าครึ่งตามยาว โดยก่อนผ่าให้รองพื้นด้วยแผ่นพลาสติกแผ่นใหญ่ ใช้มีดผ่าครึ่ง แล้วใช้ไม้แบน ๆ หรือวัสดุอื่นกดทับกล้วยให้แบนเป็นแผ่นติดกับพลาสติก เกลี่ยและแต่งขอบให้เป็นรูปวงรีหรือวงกลม
- นำแผ่นพลาสติกแผ่นใหญ่วางรองพื้นภาต ยกกล้วยที่ทับและแต่งแล้วมาคว่ำวางลงบนแผ่นพลาสติก
- แกะแผ่นพลาสติกเดิมที่รองพื้นซึ่งตอนนี้กลับขึ้นมาอยู่ด้านบนกล้วยออก นำเข้าตูบแก๊สอุณหภูมิเท่าเดิมอีกประมาณ 5-6 ชั่วโมง ระหว่างที่อบต้องคอยดูสุมน้ำเสมอ เพราะบางครั้งอาจใช้เวลาไม่น้อยไม่เท่ากัน ก่อนจะครบกำหนดเวลาให้พลิกกลับเอาอีกด้านของแผ่นกล้วยขึ้นมาอบต่ออีกสักครึ่ง เพื่อให้กล้วยแผ่นมีสีเหลืองอมน้ำตาลทั้ง 2 ด้าน จึงนำไปบรรจุกล่องพลาสติกจำหน่าย หรือนำมาผัดเป็นแกงส้ม ๆ แล้วบรรจุ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ทำขายเองที่บ้าน / ตลาด / แหล่งชุมชน ฝ่ายชายหรือชายส่งตามร้านค้า / มินิมาร์ท / ซูเปอร์มาร์เก็ต

ข้อแนะนำ

- หากเงินลงทุนน้อย ก็ไม่ต้องใช้ตูบ นำไปตากแดดแทน
- สามารถทำ “กล้วยอบ” ซึ่งวิธีการเริ่มแรกเหมือนกับ ตีอ ล้าง ปอกเปลือก แช่น้ำเกลือ ฝึ่งให้สะอาด นำเข้าตูบอบแรกใช้เวลาประมาณ 10 ชั่วโมง จนเริ่มมีสีเหลืองอ่อน ๆ จึงนำมากดหรือทับให้แบนลงไปเล็กน้อยด้วยมือ นำเข้าตูบต่ออีก 2-3 ชั่วโมงจนมีสีน้ำตาลเข้ม แล้วกลับอีกด้านอบต่อให้เป็นสีเดียวกันทั้งลูก เป็นอันใช้ได้หากทำเป็น “กล้วยอบน้ำผึ้ง” หลังจากฝึ่งกล้วยให้สะอาด นำไปแช่น้ำผึ้งทิ้งไว้ 12 ชั่วโมง นำเข้าตูบ 10-12 ชั่วโมง ระหว่างอบทำเหมือนกล้วยอบทุกอย่าง....#

