

# โรตีสายไหม

## อุปกรณ์

ภาชนะโรตีสายไหม 2 อัน กระทะ ทัพพีแบบแบน เต้าแก๊ส พัดลม ภาชนะใส่แป้ง เหล็กแผ่นกลม สำหรับแต้มแป้ง เกียงแบน

## ส่วนผสม

- |               |   |      |
|---------------|---|------|
| 1. น้ำตาลทราย | 2 | ชั้น |
| 2. น้ำเปล่า   | 2 | ชั้น |
| 3. เชื้อ      |   |      |
| 4. แป้งสาลี   |   |      |
| 5. น้ำมันพืช  |   |      |
| 6. เกลือ      |   |      |

## วิธีทำแป้งโรตีสายไหม

- นำเกลือนำมาละลายกับน้ำ แล้วนำมานวดแป้งสาลีให้เหนียว หมักทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงให้แป้งขึ้น
- เมื่อแป้งได้ที่แล้วให้นำมาละลายบนแผ่นกลมบาง ๆ บนเหล็กแต้มแป้ง โดยใช้ไฟอ่อน ๆ เมื่อสุกแล้วก็เก็บวางซ้อน ๆ กัน

## วิธีทำสายไหม

- นำน้ำตาลทรายมาเคี่ยวในกระทะให้เหลือง โดยใช้ไฟอ่อน ขณะเคี่ยวไม่ต้องคนเพราะน้ำตาลไหม้ติดกระทะ แต่จะค่อย ๆ ละลายและกลายเป็นสีเหลืองเข้ม
- นำน้ำตาลที่ได้ออกมาหล่อน้ำเย็นประมาณ 15 นาที
- เมื่อหล่อน้ำเย็นแล้ว น้ำตาลทรายจะติดกันเป็นก้อนเหนียวให้นำมาสาวให้ฟุ้งบนโต๊ะตัวใหญ่ที่มีภาชนะรองรับ การสาวต้องเปิดพัดลมเพื่อช่วยเพิ่มความเย็นเป็นระยะ ๆ ด้วย
- ตักเชื้อที่เตรียมไว้ใส่ภาชนะผสมกับน้ำมันพืช แล้วนำไปตั้งไฟพออุ่น
- ตั้งจนกว่าน้ำตาลจะแห้งหมดและกลายเป็นเส้นเล็ก ๆ สวยงาม

## ข้อแนะนำ

ผู้ที่ทำหน้าที่สาวโรตีสายไหมต้องเป็นคนที่แข็งแรง เพราะต้องใช้แรงในการดึงและสาวมาก เนื่องจากน้ำตาลมีความหนืดเหนียวสูง การสาวต้องทำอย่างต่อเนื่อง ถ้าใช้คนที่ไม่มีแรงพอ น้ำตาลจะเย็นแห้ง และติดกันเป็นก้อนก่อนที่จะกลายเป็นเส้นโรตีสายไหม ....#