

ทำกล้วยอบเนย



เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท

รายได้



ประมาณ 25-50 บาท/ถุง

ส่วนผสม



- ❖ กล้วยดิบ 2 กิโลกรัม
- ❖ เนย 6 ชีด
- ❖ น้ำตาลปี๊บ 4 ชีด
- ❖ น้ำมัน

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ฝากขายหรือขายส่ง
ร้านค้าทั่วไป หรือขายผ่านช่องทางอินเทอร์เน็ต

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ กระทะใบบัว
- ❖ ตะแกรงลวด
- ❖ กะละมัง
- ❖ ที่ใส่กล้วย
- ❖ เครื่องชั่ง
- ❖ ถังน้ำหรืออ่างน้ำ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ทัพพี
- ❖ มีด
- ❖ กระด้ง
- ❖ เตา
- ❖ ถุงพลาสติกขนาดใหญ่ (สำหรับอบกล้วย) ขนาดเล็ก (สำหรับบรรจุขาย)

วิธีทำ



1. นำกล้วยดิบแช่น้ำ 1 คืน เพื่อให้ยางออก
2. ปอกกล้วยดิบ แล้วนำไปแช่น้ำประมาณ 5 นาที นำขึ้น
3. นำกล้วยมาใส่เป็นชั้นตามความยาวของกล้วย
4. นำกล้วยที่ใส่แล้วใส่ถุงพลาสติก มัดปากถุงให้แน่น อบไว้ 1 คืน
5. นำกล้วยที่อบในถุงพลาสติกมาลอกออกเป็นชั้น ๆ
6. นำส่วนผสมกล้วยดิบ เนย และน้ำตาลปี๊บ มาชั่งในอัตราส่วน กล้วยดิบ 2 กิโลกรัม ต่อเนย 6 ชีด ต่อน้ำตาลปี๊บ 4 ชีด (ไม่ต้อง นำมาผสมกันหรือคลุกเคล้าให้เข้ากัน)
6. นำส่วนผสมที่ชั่งแล้วลงทอดพร้อมกันในน้ำมันที่ร้อนจนกล้วย เหลืองสวยงามดี และใช้ตะแกรงลวดตักขึ้น (ถ้าทำจำนวนมาก) พักไว้ บนกระด้ง เพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน ผึ่งให้เย็น แล้วจึงบรรจุลงถุงพลาสติก นำออกขาย

ข้อแนะนำ



1. เวลำนำส่วนผสมลงทอดในน้ำมัน ในช่วงแรกควรใช้ตะหลิวคนเพื่อไม่ให้ชิ้นกล้วยติดกัน
2. เพื่อให้กล้วยอบเนยคงความกรอบอยู่ได้นาน เวลาบรรจุลงถุงต้องมัดปากถุงให้แน่น

