

ทำเต้าเจี้ยว

เงินลงทุน

ประมาณ 1,000 บาท

รายได้

1,200 บาท/10 กิโลกรัม

วัสดุอุปกรณ์

โถ้มัngerขนาดกลาง ขวดแก้วหรือขวดพลาสติก แผ่นพลาสติกใส เชือกปอ เต้าแก๊สหรือเต้าก่าน ฟองน้ำ ผ้าขาวบาง กระดาษ หม้อ

แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์

หัวเชื้อ หาซื้อได้แถวร้านจำหน่ายเคมีภัณฑ์เกี่ยวกับเกษตร ย่านมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

ส่วนผสม

กั่วเหลือง	10	กิโลกรัม	แป้งสาลี	5	กิโลกรัม
หัวเชื้อเต้าเจี้ยว	2	ขีด	เกลือป่นไอโอดีน	1	กิโลกรัม

วิธีทำ

1. เลือกกั่วเหลืองเอาเมล็ดที่เสียและสิ่งสกปรกออก ล้างน้ำให้สะอาด เทใส่ภาชนะพร้อมกับเทน้ำเปล่าลงไปให้ท่วมเมล็ดกั่วเหลือง แช่ไว้ 1 คืน รุ่งเช้า รินน้ำที่แช่ทิ้ง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2-3 ครั้ง
2. นำกั่วเหลืองไปต้มหรือนึ่ง เมื่อสุกแล้วตักใส่กระด้งมาผึ่งตากลมไว้พออุ่น จากนั้นจึงนำ กั่วเหลืองเทลงในถังหรือกะละมัง พร้อมกับนำแป้งสาลีและหัวเชื้อเต้าเจี้ยวเทลงผสมคลุกเคล้าเข้ากับกั่วเหลืองให้ทั่ว
3. นำกั่วเหลืองที่คลุกเคล้ากันแล้วมาเกลี่ยใส่ไว้ในกระด้งอีกครั้ง โดยให้มีความหนาประมาณ 3 นิ้ว ใช้ผ้าขาวบางที่สะอาดมาปิดกันฝุ่นและแมลงที่จะมาตอม แล้วนำกระด้งไปวางผึ่งตากลมไว้บนานประมาณ 3 วัน จะมีราสีเขียวเกิดขึ้น จากนั้นจึงค่อยมาพลิก กลับส่วนที่อยู่ด้านข้างล่างให้กลับขึ้นไปอยู่ส่วนข้างบน ทำเช่นนี้วันละ 2 ครั้ง รวมระยะเวลาประมาณ 5 วัน
4. นำกั่วเหลืองที่ได้จากข้อ 3 มาบรรจุใส่โถง แล้วนำเกลือไอโอดีนมาตมกับน้ำให้ละลายจนเต็มปล่อยทิ้งไว้ให้น้ำเกลือเย็นตัวลง จากนั้นจึงเอาเกลือไปเทลงในโถงพอให้น้ำท่วมส่วนผสม เสร็จแล้วให้นำเอาแผ่นพลาสติกมาคลุมปิดปากโถงไว้ ใช้เชือกปอผูกรัดปากโถงให้แน่น เพื่อป้องกันฝุ่นและแมลง หมักไว้ประมาณ 45 วัน โดยให้น้ำโถงที่หมักกั่วเหลืองทั้งหมดไปวางที่ร่มหรือกลางแจ้งก็ได้ แต่ถ้าเป็นกลางแจ้งก็จะเป็นผลดี
5. เมื่อครบกำหนด 45 วัน ก็เปิดพลาสติกที่คลุมปากโถงนั้นออก แล้วนำเต้าเจี้ยวที่ได้มาบรรจุลงในขวด แต่ระดับคอขวดเท่านั้น ปิดฝาจากขวดนั้นอย่างมิดชิดแล้วนำแผ่นพลาสติกบางใสห่อหุ้มลงที่ฝาจาก โดยใช้เครื่องเป่าลมเป่าลงบนแผ่นพลาสติก เพื่อให้พลาสติกหดตัวและ รัดฝาจากให้แน่น เพื่อป้องกันเชื้อโรคเข้าไปในขวด เสร็จแล้วนำออกจำหน่ายให้ลูกค้าได้(ต่อด้านหลัง)



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ร้านขายข้าวต้ม อาหารตามสั่ง ร้านค้าทั่วไป หรือวางขายเองหน้าบ้าน

ข้อแนะนำ

1. กัวเหลียงที่นำมาทำเต้าเจี้ยวจะต้องไม่มีเชื้อราติดอยู่บนเปลือกของกัวเหลียงเป็นอันตราย ถ้ากัวเหลียงชนิดใดมีเชื้อราติดอยู่ให้รีบตัดออก
2. ภาชนะทุกอย่างต้องล้างตากแดดให้แห้งสนิท ก่อนนำมาใช้เพราะการทำเต้าเจี้ยวต้องการความสะอาดมาก
3. ขวดที่จะนำมาบรรจุเต้าเจี้ยวต้องนำมาทำความสะอาด ด้วยการใช้น้ำร้อนลวก เพื่อฆ่าเชื้อโรค หรือนำไปนึ่งด้วยความร้อนก็ได้

ก่อนนำออกจำหน่าย ให้ติดฉลากข้างขวดระบุ วันเดือนปีที่ผลิต ปริมาณสุทธิ ส่วนผสม ผลิตโดย ราคา และหากผลิตขายได้จำนวนมาก ๆ ควรขอใบอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.).... \$

