

วันน้ำมะพร้าว (วันสวรรค์)

เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท (เตาแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท หม้อขนาดใหญ่ 700 บาท)

รายได้



ประมาณ ประมาณ 6,000 บาทขึ้นไป/เดือน

ส่วนผสม



- ❖ น้ำมะพร้าว 30 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 1.5 กิโลกรัม
- ❖ หัวเชื้อวุ้น 1.5 กิโลกรัม
- ❖ ดีเกลือ 0.015-0.03 กิโลกรัม
- ❖ น้ำส้มสายชู (5%) 0.3-0.6 กิโลกรัม
- ❖ ปุยแอมโมเนียมซัลเฟต (ปุยน้ำตาลซึ่งเป็นอาหารของวุ้น) 0.09-0.15 กิโลกรัม

ข้อแนะนำ



1. น้ำมะพร้าวที่นำมาทำวุ้น ควรเป็นน้ำจากลูกมะพร้าวที่แก่เต็มที่แล้วแต่ไม่แก่จนมีจาวหรือต้นอ่อน
2. สิ่งสำคัญในการทำวุ้นน้ำมะพร้าว คือ การรักษาความสะอาด โดยเฉพาะการล้างภาชนะ เมื่อล้างภาชนะแล้วต้องนำไปผึ่งแดดให้แห้ง ก่อนนำมาเพราะวุ้นต้องนำไปลวกน้ำร้อนเสียก่อนอย่างน้อย 2 ครั้ง “ห้ามใช้สก็อตไบรท์ และผงซักฟอกล้างอย่างเด็ดขาด” เพราะภาชนะจะเป็นรอย ทำให้เชื้อจุลินทรีย์ชนิดอื่นไปฝังตัวอยู่ในร่อง ทำความเสียหายให้วุ้นได้
3. ส่วนผสมข้างต้น สามารถผลิตวุ้นน้ำมะพร้าวได้ประมาณ 20 กิโลกรัม



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาแก๊สพร้อมถัง
- ❖ หม้อต้มน้ำมะพร้าว

- ❖ ภาชนะพลาสติก

วิธีทำ



ต้มน้ำมะพร้าวใช้ไฟกลางพอให้เดือด แล้วหรี่ไฟให้อ่อน เติมน้ำตาล ปุยแอมโมเนียมซัลเฟต ดีเกลือ คนให้ละลาย ต้มประมาณ 30 นาที แล้วยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น เติมน้ำส้มสายชู และหัวเชื้อวุ้น คนให้เข้ากัน จากนั้นเทลงบนภาชนะ (นิยมใช้ภาชนะพลาสติกชนิดใส ทนความร้อน) แล้วใช้ผ้าขาวบาง หรือกระดาษหนังสือพิมพ์ หรือแผ่นพลาสติกใสคลุมภาชนะ ใช้เชือกหรือยางรัดให้แนบติดอยู่กับตัวภาชนะ นำไปเก็บไว้ในที่ร่มที่มีอากาศถ่ายเทอุณหภูมิ 28-32 องศาเซลเซียส มีแสงสว่างเพียงพอ ประมาณ 7-8 วัน จึงเปิดเอาผ้าพลาสติกที่คลุมออกค่อย ๆ ใช้มือช้อนแผ่นวุ้นขึ้นมาใส่รวมกันในถังใส่น้ำสะอาด เก็บวุ้นไว้ในนั้นหากต้องการแปรรูปทำ “วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม” ให้หั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า หรือหั่นยาว ๆ บาง ๆ สัก 2 นิ้ว แล้วนำมาเชื่อม โดยใช้น้ำตาลและน้ำในปริมาณที่เท่ากัน ต้มให้เดือด ใส่วุ้นลงไปพอท่วม ต้มต่อด้วยไฟอ่อนประมาณ 15-20 นาที แล้วใส่กลิ่น ถ้าต้องการหวานน้อยให้เติมน้ำเข้าไปอีก นิยมรับประทานกับน้ำแข็งทุบหรือไอศกรีม

สถานที่จำหน่าย



ตลาด หรือทำส่งตามห้างสรรพสินค้า
ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงงานแปรรูปอาหาร