น้ำยาขนมจีนจากเห็ดนางฟ้า

ส่วนผสมและเครื่องปรุง

เห็ดนางฟ้า	1	กิโลกรัม
กะทิ	1.5	กิโลกรัม
น้ำพริกแกงเผ็ด	150	กรัม
หอมแดง	500	กรัม
กระชาย	500	กรัม
น้ำเปล่า	1,000	ml.
เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปี๊บ	120	กรัม
ผงปรุงรส		

ขั้นตอนการทำ

1. ฉีกเห็ดนางฟ้าเป็นเส้น นำไปต้มกับหางกะทิพร้อมกระชายและหอมแดง ให้สุกนิ่ม
2. เมื่อส่วนผสมสุกแล้วนำมากรอง พักไว้ให้เย็น นำไปปั่น (ไม่ต้องละเอียดมาก)
3. ตั้งไฟเคี่ยวหัวกะทิกับน้ำพริกแกงเผ็ดให้หอม ใส่เห็ด กระชาย หอมแดงที่ปั่นแล้วลงไปและใส่น้ำกะทิที่เหลือ ปรุงรสตามชอบ ตั้งไฟเคี่ยวให้น้ำยาข้น

(ต้องคอยคนน้ำยาตลอดเพื่อไม่ให้น้ำยาเป็นก้อน)

"การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตผลทางการเกษตร ทำให้สามารถขยายตลาดการค้า ช่วยเพิ่มพูนรายได้ให้แก่เกษตรกรได้เป็นอย่างดี"

ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร
จังหวัดเพชรบุรี
เลขที่ 1150/12 ถ.คันคลองชลประทาน
ต.ชะอำ อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี 76120
โทร/โทรสาร. 0-3250-8022
email: aepd04@gmail.com

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร หมายถึง การนำผลผลิตจากการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์มาเปลี่ยนสภาพด้วยวิธีการต่างๆ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรูปร่างลักษณะแตกต่างไปจากเดิม

การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเป็นการช่วยป้องกันปัญหาผลผลิตล้นตลาด ราคาผลผลิตตกต่ำ หรือผลผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ ทำให้สามารถยกระดับราคาผลิตผล และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตผลทางการเกษตร การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารหรือวัตถุดิบอาหาร ทำให้สามารถขยายตลาดการค้า ช่วยเพิ่มพูนรายได้ให้แก่เกษตรกรได้เป็นอย่างดี

ประโยชน์ของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

- ช่วยเก็บรักษาผลผลิตทางการเกษตรไว้บริโภคในครัวเรือนเป็นเวลานานโดยไม่เน่าเสีย
- ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีรูปแบบและรสชาติแตกต่างจากเดิม ช่วยเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร
- ช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิต
- ช่วยให้บริโภคสะดวกและง่ายขึ้น
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปสามารถนำมาจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว
- ช่วยป้องกันปัญหาผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาด

ผลผลิตทางการเกษตรสามารถนำมาแปรรูปได้หลายวิธี

1. ผลิตภัณฑ์แปรรูปผลผลิตทางการเกษตรประเภทพืช เช่น เค้กกล้วยหอม น้ำพริกเห็ด
2. ผลิตภัณฑ์แปรรูปผลผลิตทางการเกษตรประเภทเนื้อสัตว์ เช่น ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นเนื้อ ไก่ยอ

หลักการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

ประกอบด้วย

1. ความต้องการของผู้บริโภค
2. ผลผลิตทางการเกษตรที่นำมาแปรรูปต้องใหม่ สด และสะอาด

3. รักษาความสะอาดทุกขั้นตอนระหว่างการแปรรูป ป้องกันไม่ให้มีสิ่งสกปรกและเชื้อโรคปะปน
4. ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยเทคนิคการถนอมอาหาร
5. การรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร และการคำนึงถึงรสชาติของอาหาร
6. การคำนึงถึงความประหยัดและความคุ้มค่า

เค้กกล้วยหอม (แบบนึ่ง)

ส่วนผสม (สำหรับ 24 ชิ้น)

1. แป้งเค้ก	280	กรัม
2. ผงฟู	1½	ช้อนชา
3. เบกกิ้งโซดา	1½	ช้อนชา
4. กล้วยหอมสุก	400	กรัม
5. น้ำตาลมะพร้าว	60	กรัม
6. น้ำตาลทราย	150	กรัม
7. เกลือ	1/2	ช้อนชา
8. ไข่แดง	3	ฟอง
9. น้ำมะนาว	10	กรัม
10. นมสดจืด	100	กรัม
11. น้ำมัน	125	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เบกกิ้งโซดา เกลือเข้าด้วยกันแล้วพักไว้
2. ขยำกล้วยหอมกับน้ำตาลทรายและน้ำตาลมะพร้าวจนน้ำตาลละลาย
3. เมื่อน้ำตาลละลายแล้วตีด้วยเครื่องตีสปีดสูงสุด 1-2 นาที
4. ใส่ไข่แดงลงไปทีละฟอง ตีต่อ 5 นาที
5. ใส่นมกับน้ำมะนาวลงไป ตีให้เข้ากัน
6. ใส่แป้งสลับกับน้ำมันลงไปตะล่อม ให้จบลงด้วยแป้งและพักแป้งไว้ 10 นาที
7. ตั้งลังถึงด้วยไฟแรงให้เดือดจัด
8. ตักเนื้อเค้กใส่ถ้วยจีบ นำไปนึ่งไฟแรง 15 นาที