

แป้งกล้วย

วัตถุดิบในการทำแป้งกล้วย

1. กล้วยดิบ (กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก ฯลฯ) แต่ต้องเป็นกล้วยที่ไม่มีเมล็ด ควรใช้ กล้วยน้ำว้า เพราะปลุกกันแพร่หลาย ปริมาณมากและราคาถูก กล้วยดิบที่ใช้มีความสุกประมาณร้อยละ 70-80
2. สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์หรือโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นร้อยละ 0.1
3. มีด ที่หั่นอาหารเป็นชิ้นบาง ๆ เครื่องหั่นอาหาร
4. กะละมังสแตนเลส หรือกะละมังเคลือบ
5. เชียง
6. ทัพพี, ทัพพีโปร่ง
7. กระจบอกลง ขนาด 1 หรือ 2 ลิตร
8. เครื่องชั่ง
9. หม้อ
10. กระจบดั่ง, ตะแกรง
11. เตาไฟ
12. ตู้อบแห้งโดยใช้ไฟฟ้าหรือแสงอาทิตย์
13. เครื่องบดของแห้ง เช่น เบรินเดอร์ (Blenders)
14. เครื่องร่อนใช้ตะแกรงร่อนขนาด 80 เมส.
15. ภาชนะบรรจุของแห้ง สำหรับบรรจุแป้งกล้วย



วิธีการทำแกงกล้วย

1. นำกล้วยดิบตัดแยกเป็นผล ล้างด้วยน้ำสะอาด



2. ลวกในน้ำเดือดเป็นเวลา 45 วินาทีและแช่ในน้ำเย็นทันที



3. ปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 เป็นเวลา 30 นาที (การเตรียมทำโดยซังโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 1 กรัม เติมน้ำให้ได้สารละลาย 1 ลิตร และคนให้ละลาย) นำชิ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ เคลือบบนภาตซึ่งเป็นตะแกรงโปร่ง



4. นำไปทำให้แห้ง โดยนำเข้าอบในตู้อบแห้งแบบใช้ลมร้อน ควบคุมอุณหภูมิ 55-60 °C หรือตากให้แห้งโดยใช้แสงแดด หรือเครื่องอบแห้งพลังแสงอาทิตย์จนแห้งกรอบ



5. นำไปบดให้เป็นผง แล้วร่อนผ่านตะแกรงร่อน ขนาด 80 เมส. บรรจุในภาชนะบรรจุ

