

ความรู้ที่ได้รับ : การผลิตมะพร้าวแก้วแบบแผ่น

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร:นางสาวปัทมา ทองสิงหา นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

วิธีทำมะพร้าวแก้วแบบแผ่น

- 1.เตรียมมะพร้าว: มะพร้าวที่ปอกผ่าครึ่งลูก แคะเนื้อออกให้เป็นชิ้นเดียวและขูดเปลือกนอกสีน้ำตาลทิ้ง แล้วนำไปล้างน้ำเปล่าให้สะอาด และสะเด็ดน้ำให้แห้ง ผ่าเนื้อมะพร้าว 1 ลูก ได้ 4 ชิ้น จากนั้นใช้มีด 2 ซม. ผ่าเป็นชิ้นบางๆ แฉในน้ำเกลือ
- 2.ผสมส่วนผสม: ใส่เนื้อมะพร้าว 10 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม ลงในกระทะ ผสมให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
- 3.ตั้งไฟ: ตั้งกระทะบนไฟกลาง กวนส่วนผสมให้เข้ากันจนกระทั่งน้ำตาลเริ่มละลาย และมะพร้าวเริ่มดูดน้ำตาลเข้าไป (เนื้อมะพร้าวเปลี่ยนจากสีขาวขุ่นเป็นสีขาวใส) ตักน้ำเชื่อมออก
- 4.เคี่ยวให้เข้ากัน: กวนอย่างต่อเนื่องจนกระทั่งน้ำตาลเริ่มจับตัวเป็นเส้นๆ และมะพร้าวแห้งขึ้นชิ้น
- 6.แผ่ให้บาง: ใช้ไม้พายหรือช้อนเกลี่ยให้มะพร้าวเป็นแผ่นบางๆ ใหญ่พอสมควรตามขนาดที่ต้องการ
- 7.เย็นตัว: ทิ้งให้เย็นจนแข็งตัวแล้ว จะได้แผ่นมะพร้าวแก้วที่กรอบและหวาน

