



องค์ความรู้ : จิ้งหรีดทอดสมุนไพร



เจ้าขององค์ความรู้ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวหอมมะลิคุณภาพดี
เบอร์โทรศัพท์ 0934579387.

Wathinee Booddaloo



วัตถุดิบ

1. แผลงสด (ล้างสะอาด)
2. น้ำมันสำหรับทอด (น้ำมันปาล์ม)
3. ใบมะกรูดซอยหยาบ
4. ใบเตยหั่นแผ่น
5. ซอสปรุงรสฝาเขียว
6. ผงปรุงรส และพริกไทยป่น



วิธีการ/ขั้นตอน

1. ตั้งน้ำมันใช้ไฟกลางค่อนไปทางแรง
2. ใส่จิ้งหรีดที่ล้างแห้งแล้วลงไปทอด หมั่นคนเรื่อยๆ เพื่อให้สุกและกรอบทั่วถึงกัน
3. สังเกตว่าตัวจิ้งหรีดจะเริ่มฟู เบามือ และเสียงซ่าของน้ำมันเริ่มลดลง (แสดงว่าความชื้นหมดแล้ว) ให้ตักขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำมันทันที
4. ในขณะที่จิ้งหรีดยังร้อนๆ ให้ใส่ซอสปรุงรส ผงปรุงรส และพริกไทยป่นลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันอย่างรวดเร็ว

เคล็ดลับ/เทคนิค

1. เทคนิคการทอดกรอบนาน ห้ามไฟร้อน ต้องทอดจนไล่ความชื้นในตัวจิ้งหรีดออกจนหมด
2. ให้จิ้งหรีดกินอ้อยและฟักทองก่อนนำมาประกอบอาหารเพื่อให้มีกลิ่นหอม

ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิต 20 บาทต่อกล่อง
ราคาจำหน่าย 50 บาทต่อกล่อง
กำไร 30 บาทต่อชิ้น

แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์
...พัฒนาเป็นของฝาก, เพิ่มเติมนรสชาติต่างๆ
, ทำแบบอบแห้งเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์.....



ผู้ถอดองค์ความรู้

นายจาริก พลศรี

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ
สำนักงานเกษตรอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์