



Knowledge Management

ข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า



เจ้าขององค์ความรู้ วิสาหกิจชุมชนพึ่งตนตำบลแคน อำเภอสันน
จังหวัดสุรินทร์
เบอร์โทรศัพท์ 096-7734216

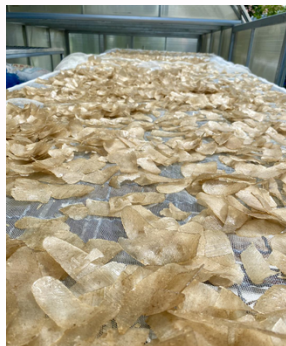


วัตถุดิบ

1. เห็ดนางฟ้า 30%
2. แป้งมันสำปะหลัง 50%
3. กระเทียม 10%
4. พริกไทย 5%
5. ผงปรุงรส 5%

วิธีการ/ขั้นตอน

1. ล้างเห็ดนางฟ้าให้สะอาด บดให้ละเอียด
2. ผสมแป้งมันสำปะหลัง เห็ดที่เตรียม เกลือ และพริกไทย ค่อยๆ เติมน้ำเปล่าลงไปทีละน้อย ขณะเดียวกันก็นวดส่วนผสมจนได้เนื้อแป้งที่เนียนและสามารถปั้นได้ (เนื้อแป้งควรมีความยืดหยุ่นและไม่ติดมือ) ปั้นแป้งให้เป็นแท่งยาว รูปร่างคล้ายกระบอก นำไปนึ่งด้วยไพล่างจนแป้งสุก (สังเกตได้ว่าแป้งจะมีลักษณะโปร่งและแข็งตัวเล็กน้อย) ทิ้งไว้ให้เย็น
3. หั่นแป้งความหนาประมาณ 1-2 มิลลิเมตร
4. นำไปตากแดด 1-2 วัน จนแผ่นข้าวเกรียบแห้งสนิท
5. ทอดในน้ำมันร้อนจัดและใช้ไฟกลาง เพื่อให้ข้าวเกรียบฟูกรอบเร็วและไม่อมน้ำมัน



ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิต 112 บาทต่อกิโลกรัม
ราคาจำหน่าย 20 บาทต่อถุง (ได้ 13 ถุง)
กำไร 148 บาทต่อกิโลกรัม

เคล็ดลับ/เทคนิค

- ควรนำแป้งที่นึ่งแล้วเข้าตู้เย็นเพื่อให้แป้งแข็งตัวง่ายต่อการหั่นแผ่นบาง
- การทอด ควรใช้ไฟกลาง



แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์
พัฒนาเป็นของฝาก บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน

ผู้ถอดองค์ความรู้

นางสาวณัฐวศา คงงาม
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ
สำนักงานเกษตรจังหวัดสุรินทร์