ก3083

เดลินิวส์
ฉบับที่ 18,000 วันอาทิตย์ที่ 24 มกราคม พ.ศ. 2542 ราคา 8 บาท DAILY NEWS

น้ำตาลโตนด

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

น้ำตาลโตนด เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ได้จากส่วนดอกของตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากน้ำตาลโตนด อาจแบ่งเป็นชนิดต่าง ๆ ตามวิธีการในการแปรรูป คือ

1. **น้ำตาลโตนดสด** นำน้ำตาลโตนดที่รองได้จากต้นมาเคี่ยวจนเดือด แล้วกรองให้สะอาด และบรรจุภาชนะตามต้องการ

2. **น้ำผึ้ง** เคี่ยวน้ำตาลสดให้เดือดประมาณ 2 ชั่วโมง จนน้ำตาลโตนดในกระทะงวดลง ในขณะที่เคี่ยวอยู่จะต้องคอยตักฟองที่เกิดขึ้นรอบกระทะจนฟองหมด เคี่ยวจนเหลือน้ำตาลประมาณ 1 ใน 6 ซึ่งลักษณะน้ำตาลที่ได้จะข้นเป็นน้ำเชื่อมหรือน้ำผึ้งสีเหลืองอ่อน ซึ่งมีรสหวานหอม เก็บใส่ภาชนะปิดให้สนิท

3. **น้ำตาลปี๊บ** เมื่อต้องการทำน้ำตาลปี๊บจะต้องทำการเคี่ยวน้ำผึ้งต่อ แต่จะต้องลดไฟให้อ่อนลงเหลือเฉพาะถ่าน และจะต้องกวนกันกระทะตลอดเวลาเพื่อไม่ให้น้ำตาลไหม้เคี่ยวต่อจนน้ำตาลงวด เหลือประมาณ 1 ใน 7 จึงยกกระทะลงใช้ขดลวดเหล็ก ซึ่งมีรูปร่างเหมือนที่ตีไข่ที่ใช้ในครัวเรือนแต่มีขนาดใหญ่กว่า ตีและหมุนน้ำตาลไปรอบกระทะเพื่อให้น้ำตาลอุ้มฟองอากาศและเปลี่ยนลักษณะจากใสเป็นขุ่นขาว เมื่อแข็งตัวแล้วเทใส่หม้อดิน หรือปี๊บ หรือภาชนะอื่นตามต้องการ

4. **น้ำตาลแว่น** ทำเช่นเดียวกับการทำน้ำตาลปี๊บ แต่จะต้องเคี่ยวน้ำตาลในกระทะให้งวดลงเหลือประมาณ 1 ใน 8 ยกกระทะลงใช้ขดลวดเหล็กตีกระแทกน้ำตาล เมื่อเห็นว่าได้ที่แล้ว ตักน้ำตาลร้อน ๆ ใส่แว่นที่เตรียมไว้ เมื่อเย็นตัวลงเก็บไว้จำหน่าย น้ำตาลแว่นมีรสหวาน นิยมนำไปใช้ทำขนมและน้ำตาลกะทิ.