

ฉบับที่ 18.108 วันพุธที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2542

# รับมือทุเรียนราคาถูกลงด้วยการแปรรูป

ปีนี้ผู้บริโภคสามารถซื้อทุเรียนราคาถูก 500 กรัม หรือทุเรียนผลง 150 กรัม แบ่งมัน 7 มาตั้งแต่ต้นฤดู แต่หากผู้บริโภคชายโหนซื้อทุเรียน มากเกินได้ทุเรียนดิบ หรือสุกและเกินไป หรือ รสชาติทุเรียนถูกมากจนใจให้ซื้อ ทางกองพัฒนา การบริหารงานเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร มีวิธีแก้ปัญหาแทนยังเพิ่มมูลค่าผลผลิตได้อีก ด้วย

ช็อคครั้ง เกือบ 12 กรัม (1 ซ้อนโต๊ะ) น้ำมัน 1 ถ้วยตวง โดยนำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน ยกตั้งไฟจนพอให้แข็งดิบ ๆ ตัก ๆ จึงนำมานวด จนแบ่งเหนียวไม่ติดมือ แล้วจึงปั้นเป็นก้อนกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว จึงนำไปนึ่งให้สุก ประมาณ 20 นาที นำมาใส่ทราย ๆ ตามแนวขวาง

เริ่มจาก ทุเรียนทอดกรอบ หากซื้อ แล้วหึ่งลมให้แห้งสนิท เก็บไว้ในภาชนะแห้ง



สะอาด ก่อนรับประทานก็นำมาทอดใน น้ำมันให้พอเหลือง นอกจากนี้ ยังมีการแปรรูปทุเรียนอีกหลาย อย่าง แต่อาจไม่แพร่หลายมากนักเช่น ทุเรียนแช่แข็ง ทุเรียนเนื้อหั่น ทนเป็นชิ้นพอจามแช่ในน้ำปูนใส ประมาณ 30 นาที คั้นน้ำเชื่อม โดยใช้น้ำตาล

ได้ทุเรียนดิบหรือทุเรียนที่มีอายุ 100-110 วัน มา ทราช 30 กรัม โซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ 1 กรัม ก็จัดการทำเป็นทุเรียนทอดกรอบได้เลย เตรียม ค่อน้ำ 1 ถ้วย คั้นให้เดือดแล้วทิ้งไว้พออุ่น ๆ นำ แก้วน้ำมันพืชและเกลือ เริ่มทำตั้งแต่ปอกทุเรียน เป็นทุ แล้วใส่เนื้อทุเรียนเป็นแผ่นบาง ๆ นำลง ทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง สังเกตดูให้พอเหลือง กรอบ ก็ตักขึ้นพักไว้บนกระดาษซับน้ำมัน โรย ด้วยเกลือป่นเคล้าให้เข้ากัน หากจะเก็บไว้ รับประทานนาน ๆ ก็ให้เก็บใส่ถุงหรือขวดโหล ปิดฝาให้แน่น หรือหากจะทำเพื่อจำหน่ายราคา ในท้องตลาดทั่วไป บรรจุถุง ๆ ละ 100 กรัม ราคา 40 บาท

นอกจากเนื้อทุเรียนที่สามารรถนำมาแปรรูปได้หลายชนิดดังกล่าวข้างต้นนี้ เมล็ดทุเรียนก็นำมาใช้ประโยชน์เป็นของกินเล่นได้เช่นกัน คือ เมล็ดทุเรียนทอดกรอบ โดยนำเมล็ดทุเรียนมา ใส่กระทะคั่วไฟปานกลางจนกระทั่งเมล็ดเริ่ม เปลี่ยนเป็นสีดำ จึงนำมาปอกเปลือกจะได้เนื้อของ เมล็ดทุเรียนเป็นสีขาว นำมาใส่เป็นแผ่นบาง ๆ นำลงทอดในน้ำมันร้อน ๆ จนกรอบ หึ่งให้สะเด็ด น้ำมันแล้วจึงนำมาคลุกกับเนยและเกลือป่นเล็กน้อย ก็ได้ของกินเล่นแสนอร่อย ราคาถูกอีกชนิดหนึ่ง

ทุเรียนกวน ส่วนใหญ่จะนิยมแปรรูป เมื่อทุเรียนสุกและเกินไป มีปริมาณมากหรือทุเรียน แดก รูปทรงไม่สวยงาม สำหรับกรรมวิธีก็สด ถัดมาส่วนผสมการทำทุเรียนกวนคือเนื้อทุเรียน 500 กรัม หรือ 5 ช็อค ใช้น้ำตาลทรายขาว 85 กรัม หรือประมาณ 8 ซ้อนโต๊ะ ขั้นตอนการกวนก็ เริ่มตั้งแต่การคั้นน้ำตาลทรายขาวลงในเนื้อทุเรียน ตั้งไฟกวนจนเนื้อทุเรียนเหนียวและแห้ง ได้ที่ บรรจุลงภาชนะแห้ง สะอาด ปิดฝาให้สนิท หรือ ห่อด้วยกระดาษแก้วใส สามารถเก็บไว้รับประทาน ได้นาน

นอกจากเนื้อทุเรียนที่สามารรถนำมาแปรรูปได้หลายชนิดดังกล่าวข้างต้นนี้ เมล็ดทุเรียนก็นำมาใช้ประโยชน์เป็นของกินเล่นได้เช่นกัน คือ เมล็ดทุเรียนทอดกรอบ โดยนำเมล็ดทุเรียนมา ใส่กระทะคั่วไฟปานกลางจนกระทั่งเมล็ดเริ่ม เปลี่ยนเป็นสีดำ จึงนำมาปอกเปลือกจะได้เนื้อของ เมล็ดทุเรียนเป็นสีขาว นำมาใส่เป็นแผ่นบาง ๆ นำลงทอดในน้ำมันร้อน ๆ จนกรอบ หึ่งให้สะเด็ด น้ำมันแล้วจึงนำมาคลุกกับเนยและเกลือป่นเล็กน้อย ก็ได้ของกินเล่นแสนอร่อย ราคาถูกอีกชนิดหนึ่ง

หากท่านมีเวลา ลองนำสูตรเหล่านี้มา ทดลองทำดู จะเก็บไว้รับประทานหลังหมดหน้า ทุเรียนก็ได้ หรือคิดจะทำเป็นอาชีพเสริมสร้าง รายได้ในช่วงสั้น ๆ ก็ไม่ต่างกัน.

อมรทิพย์ ภิรมย์บุรณ์

ข้าวเกรียบทุเรียน ใช้เนื้อทุเรียนบด