



หน้า 28

เกษตร

เพรทซ์ฟรายด์ทุเรียน...

แปรรูปแก้วิกฤติ



ช่วงนี้เป็นที่ทราบกันมาว่า ทุเรียนล้นตลาดจนราคาถูกลง ผู้บริโภคอาจจะชอบใจ แต่ชาวสวนเข้าใจ เพราะขณะนี้ราคาทุเรียนหมอนทองที่ขายกันอยู่ในสวน เหลือประมาณกิโลกรัมละ 10 บาทเท่านั้น เช่นเดียวกับ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพวงคำควน อำเภอปลวกแดง จังหวัดระยอง ได้รับความเดือดร้อนเช่นกัน เพราะบรรดาสมาชิกนอกจากจะปลูกสับปรดแล้ว ยังปลูกทุเรียนอีกด้วย เมื่อขายไม่ได้ราคาทางออกที่ทำได้คือ การนำมาแปรรูปเป็นอาหาร

พูดถึงกลุ่มแม่บ้านเกษตรพวงคำควน กลุ่มนี้มีฝีมือ ทางทำเบเกอรี่ หรือขนมอบชนิดต่าง ๆ บรรดาสมาชิกจึงออกไอเดียคิดสูตรร่วมกับ คุณประภาศิริ ไข่ม้วนไข่ม้วน เลขาธิการ สำนักงานเกษตรอำเภอปลวกแดง สรุปว่าจะนำทุเรียนมาแปรรูปเป็น ขนมปังแต่งอบกรอบเคลือบครีมไอซิ่ง หรือเรียกว่า "เพรทซ์ฟรายด์ทุเรียน" หน้าตาน่ารับประทานทั้งกรอบ หอมและอร่อย จัดได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ของวงการเบเกอรี่ ดังนั้นเพียงแค่วันเดียวตลาดตอบรับทันที โดยเฉพาะเด็ก ๆ ชอบเป็นพิเศษและยังช่วยลดปัญหาผลผลิตล้นตลาดได้อีกด้วย

สูตร การทำมีส่วนประกอบดังนี้ แป้งสาลี 1 กิโลกรัม มาการีนหรือเนยสด 200 กรัม ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ ไข่แดง 2 ฟอง เกลือ 1 ช้อนชา ทุเรียน 1/2 กิโลกรัม และน้ำเย็นพอให้แป้งปั้นได้ ส่วนประกอบ



ครีมไอซิ่ง ประกอบด้วย ไอซิ่ง 200 กรัม น้ำเต้านมผง 100 กรัม กลิ่นทุเรียน และสีตามชอบใจ วิธีทำ ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นใส่ไข่แดงผสมเข้ากัน ใส่ทุเรียนพร้อมนวดต่อไป แล้วใส่น้ำเย็นทีละน้อยผสมต่อไปพอให้แป้งรวมเป็นก้อน จากนั้นนำแป้งที่สำเร็จแล้ว มาคึงให้บางคึงเป็นเส้นเรียงใส่ถาดเข้าเตาอบไฟ 350 องศา 15-20 นาที หรือจนสุกเหลืองแล้วคึงให้เย็นนำมาเคลือบครีมไอซิ่ง จากนั้นบรรจุใส่หีบห่อพร้อมจำหน่าย

วิธีการที่ไม่ยากเลยใช่ไหมครับ ยิ่งช่วงนี้ทุเรียนราคาถูกลง ลองนำมาฝึกทำกันดู หรือจะจับกลุ่มมาฝึกก็ได้ โดยแจ้งความประสงค์ที่ คุณประภาศิริ ไข่ม้วนไข่ม้วน เลขาธิการ สำนักงานเกษตรอำเภอปลวกแดง โทร. 038-659072 หรือที่ห้องส่งเสริมธุรกิจเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร โทร. 01-5520910 ในเวลาราชการ.

ไตรรัตน์ สุนทรประกัสร์