

ไทยรัฐ

วันพฤหัสบดีที่ 17 เมษายน พุทธศักราช 2546

หน้า 7

**วิธีทำให้สี่ทุเรียนทอด
เหลืองสวย-คงทน**

ตามที่กรมส่งเสริมการเกษตร
แถลงถึงสถานการณ์ทุเรียนของภาค
ตะวันออกในปีนี้อ่า จะมีผลผลิตออกมา
มากในช่วง มิ.ย.-ก.ค. โดยคาดว่าจะมี
ผลผลิตมากถึง 1 แสนตัน หรือ 70-
75% การดึงทุเรียนออกจากตลาดที่ทำกัน
อยู่ ก็มีการนำไปแปรรูปเป็นทุเรียนกวนบ้าง
ทุเรียนทอดกรอบบ้าง ฯลฯ

โดยเฉพาะทุเรียนทอดกรอบ ที่
ตลาดยังมีความต้องการอยู่อีกมาก
แต่ปัจจุบันมีผู้ผลิตบางรายใช้ทุเรียนอ่อน
ที่ร่วงหล่นมาผลิต ทำให้ของไม่มีคุณภาพ
สีส้มไม่สวย รสชาติไม่หวานมัน หาก
เป็นเช่นนี้ต่อไปก็คงไม่มีใครมาซื้ออีก
ดังนั้น เพื่อให้ไม่ต้องทุบหม้อข้าวตัวเอง

สามสาวขอนำเทคนิคของ คุณ
ชูศรี จันทร์เกิด ประธานกลุ่มแม่บ้าน
เกษตรกรบ้านหนองหิน ต.ไชยราช อ.บาง
สะพานน้อย จ.ประจวบคีรีขันธ์ ที่แปรรูป
ทุเรียนทอดกรอบส่งร้านโกลเด้นท์เฟลต
สาขาหัวหิน มาเล่าสู่กันฟังเผยว่า การ
ทำทุเรียนทอดกรอบให้ได้สีเหลือง
สวย หวาน มัน และแผ่นไม่หักงอ



ต้องใช้ทุเรียนจัมโบ้ สุกประมาณ 80% สี
ออกเหลืองแต่ยังแข็งอยู่ (ถ้าเป็นทุเรียน
อ่อนจะมีสีออกขาวและมีเส้นดำ ไม่หวาน-



มัน) การทอดให้ใส่ที่ละแผ่น อย่าใส่ทีเดียว
เยอะๆ และห้ามคน เพราะจะทำให้แผ่น
งอไม่สวย นำขึ้นซับมัน และอบในเตายกก่อน
บรรจุถุงเก็บไว้ในห้องมืด

การอบในเตายกและนำไปเก็บใน
ห้องมืด จะทำให้เก็บได้นาน 3-4
เดือน โดยที่สีส้มและความหอมยังคง
เดิม !!!