

ก 1961



ทุเรียนทอดกรอบ...

สินค้าใหม่ของเมืองจันท์

MF¹

ห้องสมุดภาควิชารัฐศาสตร์บริการ

เกยตร ปฐวี

ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร ได้นำข้อมูลเกี่ยวกับทุเรียนกรอบออกเผยแพร่ ปรากฏว่า เป็นที่ฮือฮา กันอย่างมากทั้งนี้เนื่องจาก

1. รสชาติอร่อย กรอบ หวานมัน กลิ่นหอม (ใช้กินเล่นหรือ แกล้มเบียร์)
2. ได้กำไรงาม (ถ้าไม่ต้องซื้อน้ำอุ่นเรียนและใช้แรงงานในกรอบครัว)
3. ใช้ประโยชน์จากผลทุเรียนใหญ่ที่ร่วงได้
4. ผลิตได้ในครัวเรือน
5. ลดความเสี่ยง เช่น ทุเรียนพันธุ์ก้านยาวมักเกิดอาการ ใส่ซึมในช่วงแก่ ถ้านำเนื้อมาผลิตเป็นทุเรียนกรอบจะได้ราคากิโลว่า ไส้ชิมในช่วงแก่
6. ถ้าชาวสวนส่วนหนึ่งหันมาผลิตทุเรียนทอดกรอบโดยใช้ พันธุ์ชนิดนี้และก้านยาว จะทำให้ผลสดในตลาดลดลง ราคาก็จะสูงขึ้น สำหรับทุเรียนทอดกรอบนั้นไม่ยาก เมื่อใช้ระบบเนื้อที่เหมาะสม และเทคนิคบางอย่าง แต่ต้องใช้เวลาหันและทอดนานพอสมควรและ ที่สำคัญ

ต้องใช้เนื้อทุเรียนดินที่เริ่มเปลี่ยนสี

ถ้าใช้เนื้อทุเรียนอ่อนสีขาวจะได้ชั้นนิ่มรสจัด เพราะเนื้อมีแป้ง น้อย พันธุ์ชนิดนี้อายุ 100 วัน และก้านยาวอายุ 100–110 วันหลัง ดอกบาน มีผลขนาดใหญ่ เนื้อสีเหลืองอ่อน ผลิตทุเรียนทอดกรอบ ได้ชั้นกรอบพอดี ถ้าก้านยาวอายุ 115 และ 120 วันหลังดอกบาน เนื้อสีเหลืองอ่อนและเหลือง (เนื้อแก่) จะผลิตเป็นทุเรียนทอดกรอบ ได้ชั้นแข็งเด็กน้อย แต่ก็ยังขายได้ (พันธุ์ชนิดนี้ผลแก่เมื่ออายุประมาณ 110 วัน พันธุ์ก้านยาวผลแก่เมื่ออายุ 120 วันหลังดอกบาน) หากใช้ พันธุ์อีหันก ทับทิม หมอนทอง ผลิตก็ได้ชั้นกรอบอร่อยเช่นกัน

ทุเรียนทอดกรอบจากพันธุ์ชนิดนี้อายุตั้งแต่ 75 วัน พันธุ์ก้านยาว อายุตั้งแต่ 85 วันหลังดอกบาน เพราะเป็นระยะที่เนื้อหนานและเริ่ม สะสมแป้ง สีเนื้อเปลี่ยนจากสีขาวเป็นสีเหลืองอ่อน และเมื่อใช้พันธุ์ ชุมพุศรีในการผลิต ราคาก็จะถูกและเนื้อหนาทำให้หันได้ชั้นใหญ่

วิธีทำ

1. ผ่าหุ่นดิบโดยใช้มีดโค้งกรีดเปลือกแนวยาว พยายาม
แกะเนื้อให้คงรูปพูเพื่อหันสะดาวกและได้ชิ้นใหญ่ ผลหุ่นดิบไม่ควร
ปล่อยไว้หลายคืนเพราะเนื้อจะสุกใช้ไม่ได้

2. ฝ่าครึ่งพูตามยาว แกะเมล็ดและเนื้อไส้ออก ถ้าเนื้อหนา
หันตามยาว ถ้าเนื้อไม่หนามากหันเฉียงให้ได้ชิ้นใหญ่ (เพื่อนำ
รับประทานหลังทอด) และหันให้ได้ชิ้นบางที่สุด (เพื่อชิ้นจะกรอบ
หลังทอด) ชิ้นกว้างประมาณ 1.5 เซนติเมตร ยาว 3 เซนติเมตร
เนื้อพูจากผลเล็กที่ไม่สมบูรณ์ จะมีรอยแยก หันเป็นชิ้นไม่ได้

3. ผึงชิ้นที่หันแล้วให้หมวด โดยกระจายชิ้นหนาชิ้นเดียวใน
ภาชนะ ผึ่งลมในที่ร่มประมาณ $\frac{1}{2}$ ถึง 1 ชั่วโมง เมื่อชิ้นเริ่มง่อนนำไป
ทอดได้ การผึงชิ้นจะทำให้ใช้เวลาทอดน้อยลง

4. เมื่อชิ้นหมวดต้องทอดทันที เพราะถ้าทิ้งค้างคืนจะมีราเจริญ¹
ทอดโดยใช้ไฟแรงปานกลางกลับชิ้นเนื้อเป็นระยะ เมื่อชิ้นเริ่มเหลือง
ตักขึ้นโรยเกลือทันที เพื่อเกลือบางส่วนจะละลายซึมเข้าเนื้อและต้อง²
ใส่เกลือเพียงเล็กน้อย ถ้าชิ้นเค็มเกินจะไม่อร่อย

5. เมื่อชิ้นหมวดเย็น บรรจุถุงพลาสติกทันที ถ้าจะเก็บไว้เพื่อ³
ทยอยขายควรใช้ถุงพลาสติกชนิดหนา เพราะ.io 之内อากาศจะ⁴
เข้าถุงได้น้อยกว่าถุงพลาสติกชนิดบาง ปิดปากถุงโดยสนิทไปเปลี่ยน⁵
ซึ่งมีวิธีการดังนี้

รีดอากาศในถุงออก พันปากถุงหุ้มตุ๊บไป ลอกไฟตามแนวตะปู
ค่อยๆ เลื่อนลอยพับผ่านตรงกลางเป็นเส้นตรง ถ้าใช้ไฟส่วนบน ควัน⁶
เปลวจะทำให้รอยพับชำ เสร็จแล้วเก็บถุงที่บรรจุหุ่นดิบทองไว้
ในปืน เพื่อกันมด หนู กัดกิน

6. ถ้าปล่อยพูเนื้อไว้ 1 คืน ในอุณหภูมิห้องเนื้อจะแข็งรา⁷
ในพันธุ์ก้านยาวพูเนื้อสีเหลืองอ่อนเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นได้ 1 คืน⁸
แต่ถ้าพูเนื้อสีเหลือง (เนื้อแก่) เมื่อเก็บรักษาในตู้เย็น 1 คืน เนื้อจะ⁹
นิ่มใช้ไม่ได้

7. ราคาขายส่งและขายปลีกของทุkreiyenทอกรอบประมาณ
กิโลกรัมละ 200 บาท ถ้าบรรจุถุงขนาด $4'' \times 6''$ น้ำหนัก 40
กรัม จะจำหน่ายได้ในราคา 10 บาท (1 ปีด มี 100 กรัม)

ต้นทุน-กำไร (โดยประมาณ)

ผลิตทุkreiyenทอกรอบ 1 กิโลกรัม ใช้ต้นทุนดังนี้	
ผลพันธุ์ก้านยาวหรือจะนี 9 กิโลกรัม	90 บาท
(ได้เนื้อดิน 2.2 กิโลกรัม)	
ค่าพาหนะ	20 บาท
ค่าน้ำมันพืช	22 บาท
ค่าถ่านไม้	5 บาท
ค่าถุงพลาสติก	3 บาท
ค่าแรงงาน 1 คนต่อวัน	90 บาท
รวม	230 บาท
ถ้าจำหน่ายทุkreiyenทอกรอบกิโลกรัมละ 200 บาท	
- ชาวสวนที่ไม่ต้องซื้อเนื้อทุkreiyenและใช้แรงงานในการอบครัว	

จะมีกำไร 170 บาทต่อวันต่อคน

- ชาวสวนที่ต้องจ้างแรงงานผลิต แต่ไม่ต้องซื้อผลทุkreiyen

จะมีกำไร 80 บาทต่อวันต่อการผลิตทุkreiyenทอกรอบ 1 กิโลกรัม
ซึ่งต้องจ้างแรงงานผลิต 1 คนต่อวัน

เวลาที่ใช้ในการผลิตทุkreiyenทอกรอบ 1 กิโลกรัมเป็นดังนี้	
เวลาในการผ่าผลดิน 9 ผล	1 ชั่วโมง
เวลาในการหั่นเนื้อดิน 2.2 กก.	$3\frac{1}{2}$ ชั่วโมงต่อคน
เวลาในการทอต คลุกเคลือบรรจุถุง	2 ชั่วโมงต่อ 2 คน
รวม	$6\frac{1}{2}$ ชั่วโมง

ชาวสวนหรือผู้สนใจรายได้ต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม
ติดต่อได้ที่ ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี ตำบลตะป้อน อำเภอขลุง
จังหวัดจันทบุรี 22110 หรือโทร. (039) 312833