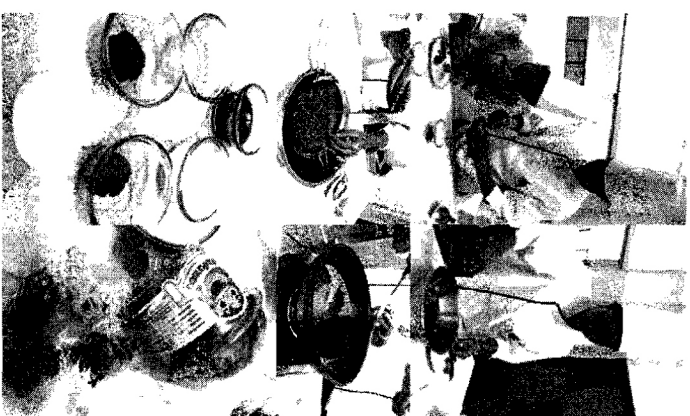
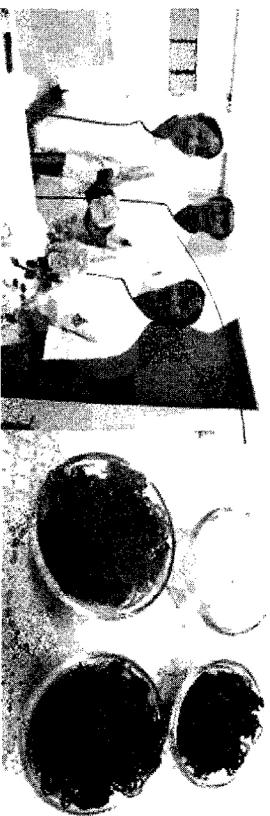


ขนมจีนการอบ ข้อเสียหวาน ของว่างจากเศษขนมจีน



หากจะกล่าวถึง ขนมจีนเป็นอาหารจานหลักที่คนไทย ร้องจากข้าว และ ก๋วยเตี๋ยว เช่นนี้คงไม่ผิดนัก เนื่องจากขนมจีนเป็นอาหารที่รับประทานได้กับอาหารหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่แกงเขียวหวาน ไปจนถึงต้มยำ น้ำตก เหยยทีเดียว.

แต่อย่างไรก็ตาม ขนมจีนที่ถูกนำไปใช้ส่วนใหญ่ มักจะเป็นขนมจีนที่จับเป็นจับ ส่วนเศษขนมจีนมักจะถูกนำไปทิ้งอย่างน่าเสียดาย และจุดนี้เองได้กลายมาเป็น ไอเดียให้ นางสาวปริญญา จงกิติไพศาล นำเศษขนมจีนไร้ค่า มาแปรรูปให้เป็นของว่างรสชาติดี “ขนมจีนการอบ” โดยมีอาจารย์ธัมพันธ์ รอดศรี เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา ซึ่งล่าสุดได้ถูกหยิบมาพัฒนา เพิ่มค่าทั้งในด้านสีสัน รสชาติ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้รูปแบบใหม่ โดยนายวิชา ธรรมาธร, นางสาวพรทิพย์ อ่าฟ้า และนางสาวอชิราภรณ์ เพ็งศรี นักศึกษาจากภาควิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.



น้องนักศึกษากำลังเล่นทำให้ฟังถึงวิธีการทำขนมจีนการอบว่า “พวกเราได้นำน้ำต้มไปพร ๓ ชนิดเข้ามาเป็นส่วนผสมเพื่อเพิ่มคุณค่าและสีสันให้กับขนมจีนการอบด้วย ได้แก่ อัญชัน, กระเจียว และดอกคำฝอย โดยวิธีทำทำเริ่มจาก เอาเส้นขนมจีนมาแช่น้ำต้มในไฟแรงจนเดือดแล้วบีบน้ำออกให้หมด จากนั้นนำเส้นขนมจีนมาผัดในกระทะด้วยไฟแรงประมาณ ๑๐ นาที ระหว่างแฉกให้คนเบาๆ เพื่อให้เส้นขนมจีนแยกออกเป็นเส้นๆ จากนั้นนำเส้นมาใส่เตาอบที่อุณหภูมิ ๑๕๐ องศาเซลเซียส อบประมาณ ๑ ชั่วโมง แล้วจึงนำขนมจีนที่ตากแห้งเรียบร้อยแล้วมาทอดในน้ำมันร้อนจัด.

ต่อมาเป็นขั้นตอนในการทำน้ำซอส แกงเขียวหวาน เพื่อราดหน้าขนมจีนการอบแต่ละคำ เริ่มจากการต้มน้ำมันในกระทะให้ร้อน แล้วใส่พริกแกงเขียวหวานลงไปผัด พอหอม ใส่หัวกะทิ ผัดจนกะทิแตกมัน และปรุงรสด้วยน้ำตาลปึก, เกลือ เคี่ยวต่อจนส่วนผสมข้นเป็นซอส แล้วจึงแยกกระทะลง รอนจนส่วนผสมของซอสเย็น จึงนำมาบรรจุใส่ซองปิดเป็นซองแล้วจึงบรรจุขนมจีนการอบแต่ละคำ ตกแต่งหน้าเพิ่มด้วย ปลาข้าวสาร, พริกชี้ฟ้าหั่นฝอย และใบมะกรูด จากนั้นนำไปบรรจุใส่กระปุกที่เตรียมไว้ได้เลย.

จากการทดลองวางจำหน่าย โดยบรรจุกระปุกละ ๑๑๐ กรัม ราคา ๒๐ บาท ปรากฏว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในระดับหนึ่ง โดยเฉพาะความแปลกใหม่ และเป็นของว่างที่กินเล่นได้เรื่อยๆ แคดอร์ไม่สูง

ผู้สนใจอยากทราบรายละเอียดเพิ่มเติม สามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ ผศ.สุกัญญา ไทยถาวร หรืออาจารย์อุทิศฐญา จิตวิมล หมายเลขโทรศัพท์ ๐-๒๕๕๔-๓๖๖๘ หรือหากต้องการสั่งซื้อ น้องๆ ก็สั่งซื้อทำด้วย โดยติดต่อได้โดยตรงที่ น้องอชิราภรณ์ เพ็งศรี หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๙๙-๑๖๖๗๘๕๗๑