สารบัญ

การทำน้ำตาลมะพร้าวในอดีต 6

ความเป็นมาของการทำน้ำตาลมะพร้าว 7

วิถีชีวิตของชาวสวนน้ำตาลมะพร้าว 12

ผลิตผลจากน้ำตาลมะพร้าว 14

องค์ประกอบในการทำน้ำตาลมะพร้าว 17

พันธุ์มะพร้าว 18

การขึ้นต้นมะพร้าว 21

อุปกรณ์ในการผลิตน้ำตาลใส 23

ส่วนประกอบของคอมะพร้าว 28

อุปกรณ์ในการผลิตน้ำตาลขันแห้ง 30

ขั้นตอนการทำน้ำตาลมะพร้าว 36

การเก็บน้ำตาลใส 36

การเคี่ยวน้ำตาล 40

การทำให้น้ำตาลขันแห้ง 43

ผลิตผลจากน้ำตาลมะพร้าว 46

น้ำตาลสด 46

น้ำส้มสายชู 46

น้ำตาลเมา 47

น้ำตาลมะพร้าวแปรรูป 48

การหักตาล 49

การสืบทอดอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าว 50

คำศัพท์ที่เกี่ยวข้อง 54

ยืม
12 ม.ค.54

น้ำตาลมะพร้าว

ความหวานจากภูมิปัญญาไทย

วีระ เทพกรณ์

664.13
เลขหมู่ ว 37
2553
เลขทะเบียน 18048
วันที่ 12 ม.ค. 2554
105773

คำเตือน

หนังสือเล่มนี้ได้รับการคุ้มครองตาม พ.ร.บ. ลิขสิทธิ์ ห้ามมิให้ผู้ใด ทำซ้ำ คัดลอก เลียนแบบ ทำสำเนา ดัดแปลง จำลองงานจากต้นฉบับหรือแปลงเป็นรูปแบบอื่นในวิธีต่างๆ ทุกวิธีไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน โดยมิได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์ถือเป็นการละเมิด ผู้กระทำจะต้องรับผิดทั้งทางแพ่งและทางอาญา

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติ

BSTI DEPT. OF SCIENCE SERVICE
สำนักหอสมุดฯ กรมวิทยาศาสตร์บริการ
1110012655

พิมพ์ครั้งที่ 5

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

วีระ เทพกรณ์.

น้ำตาลมะพร้าว: ความหวานจากภูมิปัญญาไทย.-- พิมพ์ครั้งที่ 5.-- กรุงเทพฯ: ปันรู้, 2553.

56 หน้า.

1. น้ำตาล. 2. เทคโนโลยีการผลิตอาหาร. I. ชื่อเรื่อง.

664.1

ISBN: 978-616-7125-07-7

พิมพ์ที่: บริษัทไทยร่มเกล้า จำกัด

โทร. 0 2903 9101-6

สำนักหอสมุดและคลังสารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี