

ผลิตโดย ฝ่ายเผยแพร่สื่อสารและพฤติกรรมศาสตร์ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม โทร.โทรสาร 02-4410218



โครงการ ศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลปีบและน้ำตาลปึก เพื่อความปลอดภัย
ในการบริโภคและถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเศรษฐกิจชุมชน

สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม โทร. 02-800-2380



คณะผู้จัดทำ

ดร.อาถมดี	นิติธรรมยง
ดร.เวณิกา	เบ็ญจพงษ์
อาจารย์เรณู	ทิวชาตวิทยากุล
ประภา	คงปัญญา
คุณัญญา	สงบวาจา
สุวรินทร์	อญุในธรรม
สมโชค	คุณสนอง
กนกพร	รังสิมัน
อรอนงค์	มหัศมพงศ์
โอภาส	นุชนิยม

โครงการ ศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลปี๊บและน้ำตาลปึก เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคและถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเศรษฐกิจชุมชน
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำนำ

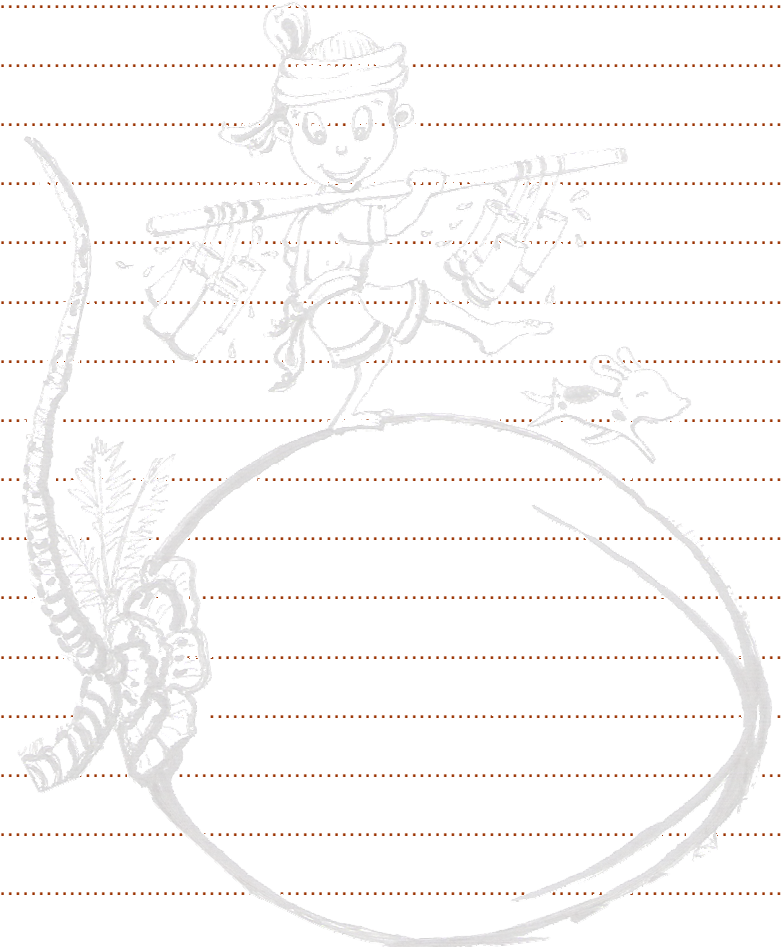
จากการที่เกษตรกร เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่เกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม ร่วมกับสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ดำเนินโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาการผลิตน้ำตาลปี๊บ น้ำตาลปึก จนทำให้เกิดความรู้ที่สามารถอธิบายได้ในเชิงวิทยาศาสตร์ บัดนี้โครงการได้เสร็จสิ้นการดำเนินการแล้ว

เพื่อให้เกษตรกรภูมิใจในความรู้ที่ได้ร่วมศึกษากับเจ้าหน้าที่และนักวิชาการ สถาบันวิจัยโภชนาการได้จัดทำคู่มือ “น้ำตาลมะพร้าวดี... ต้องนี้ซิ” เพื่อไว้ใกล้ตัว ประจำบ้าน เตือนใจในการผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพ ขอให้เกษตรกรผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวมีความสุขทุกครั้งที่เปิดคู่มืออ่าน หรือให้ลูกหลานในบ้านได้อ่านให้ท่านฟัง และเรียนรู้ถึงความใส่ใจ ระมัดระวังในทุกขั้นตอนการผลิตสืบไป

ด้วยความปรารถนาดี

โครงการ ศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลปี๊บและน้ำตาลปึก เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคและถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเศรษฐกิจชุมชน
สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

บันทึก



วิธีทำ (ไม่ใช่ความร้อน)

นำส่วนผสมทั้งหมดผสมแล้วคนให้เข้ากัน ก็จะทำให้
ได้น้ำปลาหวานพร้อมรับประทานอย่างรวดเร็ว

“ที่เด็ดของน้ำเชื่อมจากน้ำตาลมะพร้าว คือ เวลาทำน้ำกะทิหรือน้ำปลาหวานไม่ต้องตั้งไฟคนให้เดือดก็สามารถทำได้แล้ว จัดได้ว่าเป็นน้ำเชื่อมที่พร้อมรับประทาน เหมาะสำหรับนักเดินทางที่ต้องการอร่อยได้ทุกที่ การแปลงร่างของน้ำตาลทั้ง 2 อย่าง จะช่วยให้กลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวของเราสามารถผลิตน้ำตาลจำหน่ายได้ในรูปแบบต่างๆ และสามารถเพิ่มมูลค่าให้น้ำตาลมีราคาสูงขึ้น จัดจำหน่ายตามเทศกาลต่างๆ ได้สะดวก และบ่งบอกว่ากลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลกำลังพัฒนาฝีมือเพิ่มขึ้นอยู่ตลอดเวลา”

สารบัญ



“น้ำตาลปีบ” หรือ “น้ำตาลปีก”	1
การทำความสะอาดกระบอกกรองน้ำตาลสด	5
การกะปริมาณไม้เคี่ยม ไม้พยอม ให้เหมาะสม	8
การเก็บน้ำตาลมะพร้าวให้ได้นาน	15
มาแปลงร่างน้ำตาลมะพร้าวกัน	16



น้ำปลาหวาน

ส่วนผสม

1. น้ำตาลมะพร้าวรูปแบบน้ำเชื่อม (2 ชีดครึ่ง หรือ 250 กรัม)
2. น้ำปลา (2 ช้อนโต๊ะ หรือ 2.5 กรัม)
3. กุ้งแห้ง (2 ช้อนโต๊ะ หรือ 20 กรัม)
4. หอมแดง (4 ช้อนโต๊ะ หรือ 50 กรัม)
5. พริกชี้หนู (ครึ่งช้อนโต๊ะ หรือ 7.5 กรัม)

วิธีทำ (ใช้ความร้อน)

1. ผสมน้ำตาลมะพร้าวรูปแบบน้ำเชื่อมและน้ำปลา เข้าด้วยกัน
2. นำไปเคี่ยวโดยใช้ไฟอ่อนๆ และคนอยู่ตลอดเวลา ประมาณ 14 นาที
3. ใส่กุ้งแห้ง หอมแดง และพริกชี้หนู
4. เคี่ยวต่อประมาณ 3 นาที
5. ยกออกจากเตา

วิธีทำ (โดยใช้ความร้อน)

1. ผสมหัวกะทิกับน้ำเล็กน้อยและน้ำตาลมะพร้าว
รูปแบบน้ำเชื่อมประมาณขีดครึ่ง เข้าด้วยกัน
2. นำไปเคี่ยวโดยใช้ไฟอ่อนๆ และคนตลอดเวลา
ประมาณ 5 นาที
3. ยกออกจากเตา
4. ใส่เกลือและหัวกะทิส่วนที่เหลือ
5. คนให้เข้ากัน

วิธีทำ (โดยไม่ใช้ความร้อน)

ผสมส่วนผสมทั้งหมดแล้วคนให้เข้ากัน ก็จะทำให้ได้
น้ำกะทิพร้อมรับประทานอย่างรวดเร็ว

“น้ำตาลปีบ” หรือ “น้ำตาลปึก”

- น้ำตาลทั้ง 2 ชนิดที่กล่าวถึงแตกต่างกันหรือไม่?
คำตอบ คือ ไม่แตกต่างกัน เพราะต่างผลิตจากน้ำตาลสด
(น้ำตาลมะพร้าว)
- ชื่อที่ใช้เรียกกันอยู่ผิดหรือไม่
คำตอบ ไม่มีคำใดผิด
การที่เรียกชื่อต่างกัน เป็นเพราะรูปร่างที่ต่างกันดังนี้



“น้ำตาลปีบ”
เป็นน้ำตาลสดที่เคี่ยวแห้ง
แล้วเทใส่ปีบ



“น้ำตาลปึก”
เป็นน้ำตาลสดที่เคี่ยวแห้ง
แล้วทำให้เป็นก้อนรูปแบบต่างๆ

■ น้ำตาลปีบและน้ำตาลปึก ทำมาจากอะไร ?

คำตอบ ทำจากน้ำตาลสดที่รองจากวงมะพร้าวหรือวงตาล นำมาเคี่ยวให้แห้ง

ถ้าได้จากวงต้นมะพร้าวจะเรียก
“น้ำตาลมะพร้าว”



ถ้าได้จากวงต้นตาลเราจะเรียก
“น้ำตาลโตนด”

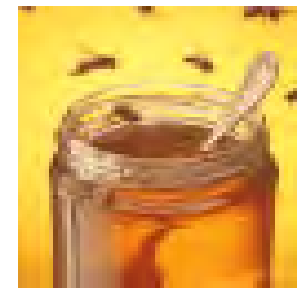
■ น้ำตาลมะพร้าว มีลักษณะเด่นกว่าน้ำตาลอื่นอย่างไร

คำตอบ น้ำตาลมะพร้าวมีจุดเด่น คือ มีกลิ่นหอมของน้ำมะพร้าว รสหวานมัน ไม่หวานแหลมเหมือนน้ำตาลทราย และน้ำตาลมะพร้าวที่เคี่ยวจนแห้ง เมื่อตีกระทังหรือปั่นจนมีสีเหลืองนวล หากเก็บไว้ในห้องปกติจะอยู่ได้ 1 หรือ 2 อาทิตย์สีจะเปลี่ยนเป็นเข้มขึ้น

เมื่อได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่น่าสนใจแล้ว เราสามารถแนะนำให้ผู้บริโภคที่ซื้อน้ำตาลมะพร้าวนำไปประกอบอาหารในเมนูง่ายๆ 2 เมนู คือ

น้ำกะทิ

ปกติเราจะมีความเคยชินในการทำน้ำกะทิจากน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปีบ หากเราต้องการได้น้ำกะทิลดช่อง ขนมพื้นบ้านของเรารสชาติอร่อย หอม หวาน มัน เรามีวิธีทำง่ายๆ ดังนี้



ส่วนผสม

1. น้ำเชื่อมน้ำตาลมะพร้าว (ขีดครึ่งหรือ 150 กรัม)
2. หัวกะทิ (3 ขีด หรือ 300 กรัม)
3. น้ำสะอาด (ครึ่งขีด หรือ 50 กรัม)
4. เกลือ (เล็กน้อย หรือ 1.5 กรัม)

ข้อแนะนำ

1. ต้องไม่เคี้ยวน้ำตาลเหลวหรือหนืดเกินไป เพราะถ้าเคี้ยวเหลวน้ำตาลจะเปลี่ยนสีเร็ว แต่ถ้าหนืดมากจะมีสีเข้มและกลิ่นไหม้ รวมทั้งใช้งานยาก



2. การใช้ไฟเคี้ยวจะต้องใช้ไฟแรงเมื่อเริ่มเคี้ยว เมื่อน้ำตาลเดือดจนเดือดจัด ลดไฟให้อ่อนลงเพื่อไม่ให้เกิดเกล็ดน้ำตาลในน้ำเชื่อม

3. บรรจุน้ำเชื่อมใส่ขวดสะอาดที่ลวกน้ำร้อนแล้ว เมื่อเทน้ำเชื่อมเต็มขวดแล้วให้ปิดฝาทันที ไม่ต้องรอให้น้ำเชื่อมเย็น

■ การทำน้ำตาลมะพร้าวให้ดีทำอย่างไร ?

คำตอบ มีขั้นตอนสำคัญ 4 ขั้นตอน คือ

- การดูแลวงมะพร้าวหรือวงตาลให้สะอาด
- การดูแลน้ำตาลสดไม่ให้มีรสเปรี้ยวหรือเสีย
- การเคี้ยวน้ำตาลสดให้แห้ง
- การระมัดระวังในการผสมน้ำตาลทราย หรือการใช้สารฟอกขาวในการผลิต (ถ้าจำเป็น)

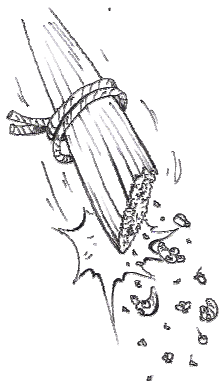
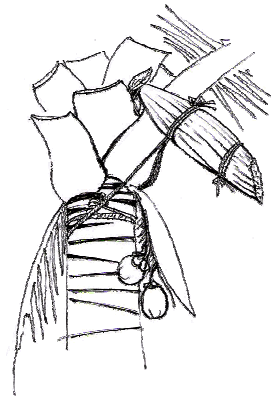


■ หัวใจสำคัญในแต่ละขั้นตอนเป็นอย่างไร ?

คำตอบ หัวใจสำคัญที่ควรจำให้ขึ้นใจ เพื่อการทำน้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพดี จากกลุ่มเกษตรกร และนักวิชาการเกษตรสมุทรสงคราม คือ

ขั้นตอนที่ 1 การดูแลวงมะพร้าวหรือวงตาลให้สะอาด โดยหมั่นนวดวงอย่างสม่ำเสมอ (สัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง)

• การทำความสะอาดวง คือ หมั่นคลาย และแกะเชือกที่มัดวงตาลออก เพื่อไล่มดหรือแมลงหรือหนอนกินวงตาลไม่ให้มากินน้ำตาลสด รวมทั้งคอยรดดอกออก



• การนวดวง โดยใช้มือลูบน้ำตาลที่ไหลออกจากวงหลังปาดหน้า ลูบให้ทั่ววง น้ำตาลจะช่วยทำให้วงนิ่มลง และมีน้ำตาลสดไหลออกมามาก

2. ขณะหยอดน้ำตาลลงพิมพ์ต้องตั้งน้ำตาลที่เหลือนบนเตาแก๊สเล็กๆ อุ้มน้ำตาลไว้ป้องกันไม่ให้แข็งตัว ซึ่งจะช่วยให้หยอดได้ง่าย

3. เมื่อหยอดเสร็จแล้ว รอให้น้ำตาลในพิมพ์เย็นเสียก่อน จึงบรรจุลงถุงหรือขวดเพื่อป้องกันเชื้อราขึ้นน้ำตาลและควรเก็บเปิดใช้แล้ว



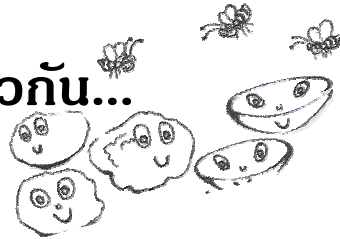
ในตู้เย็นเมื่อ




ทำน้ำเชื่อมจากน้ำตาลมะพร้าว ซึ่งน้ำเชื่อมนี้จะมีลักษณะเหมือนน้ำเชื่อมทั่วๆ ไป แต่จะมีกลิ่นหอม มีรสหวาน มันกว่า แต่อาจจะมีกรตกผลึกหรือมีเกล็ดน้ำตาลในน้ำเชื่อม จึงจำเป็นต้องใส่สาร “มอลโทเดกซ์ตริน” (มอนโท-เด็ค-ตริน) ในอัตราร้อยละ 10 ของน้ำหนักน้ำตาลใส เช่น เคี้ยวน้ำตาลใส 1 ปีบ (20 ลิตร) ต้องใส่มอลโทเดกซ์ตริน ในปริมาณ 2 กิโลกรัม น้ำเชื่อมจากน้ำตาลมะพร้าวนี้อาจเก็บได้นาน



มาแปลงร่างน้ำตาลมะพร้าวกัน...



การเก็บน้ำตาลที่เคี่ยวให้แห้งโดยใส่ตู้เย็นไว้ อาจเป็นวิธีการหนึ่งที่ทำให้การเก็บน้ำตาลคงสภาพได้นานๆ แต่ตอนนี้เรามีวิธีการอื่นๆ ที่สามารถทำให้น้ำตาลมะพร้าวอยู่ในรูปแบบต่างๆ ได้ โดยการ

 หยอดน้ำตาลใส่พิมพ์พลาสติกทึบร้อนเป็นรูปหัวใจ รูปดอกไม้ หรือรูปร่างอื่นๆ การทำก็ไม่ยุ่งยาก มีวิธีการเหมือนกับทำน้ำตาลมะพร้าวต่างๆ ไป เพียงแต่เราต้องผสมน้ำตาลใส 40 ลิตร (2 ปีบ) กับน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม เพื่อช่วยในการขึ้นรูปของน้ำตาลมะพร้าวไม่เยิ้มเหลวเมื่อหยอดลงพิมพ์ และสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นานถึง 6 เดือน

ข้อควรจำ

1. น้ำตาลที่จะนำมาหยอดพิมพ์พลาสติกต้องไม่ปั่นหรือกระตุ้งให้แห้งเกินไป เพราะเมื่อหยอดแล้วผิวหน้าน้ำตาลจะไม่เรียบ

ขั้นตอนที่ 2 การดูแลน้ำตาลสดไม่ให้บูด

ขั้นตอนนี้มีความสำคัญมาก เพราะน้ำตาลสดเมื่อเสียจะมีฟองมาก หนืด ทำให้เคี่ยวไม่แห้ง หรือใช้เวลาเคี่ยวนาน ทำให้ผลผลิตน้อยกว่าที่ควร และคุณภาพไม่ดี ดังนั้นข้อควรระวังในขั้นตอนนี้คือ

- ทำความสะอาดกระบอกรองน้ำตาลทุกครั้งที่ใช้
- กะปริมาณไม้เคี่ยม ไม้พยอบ ให้เหมาะสม

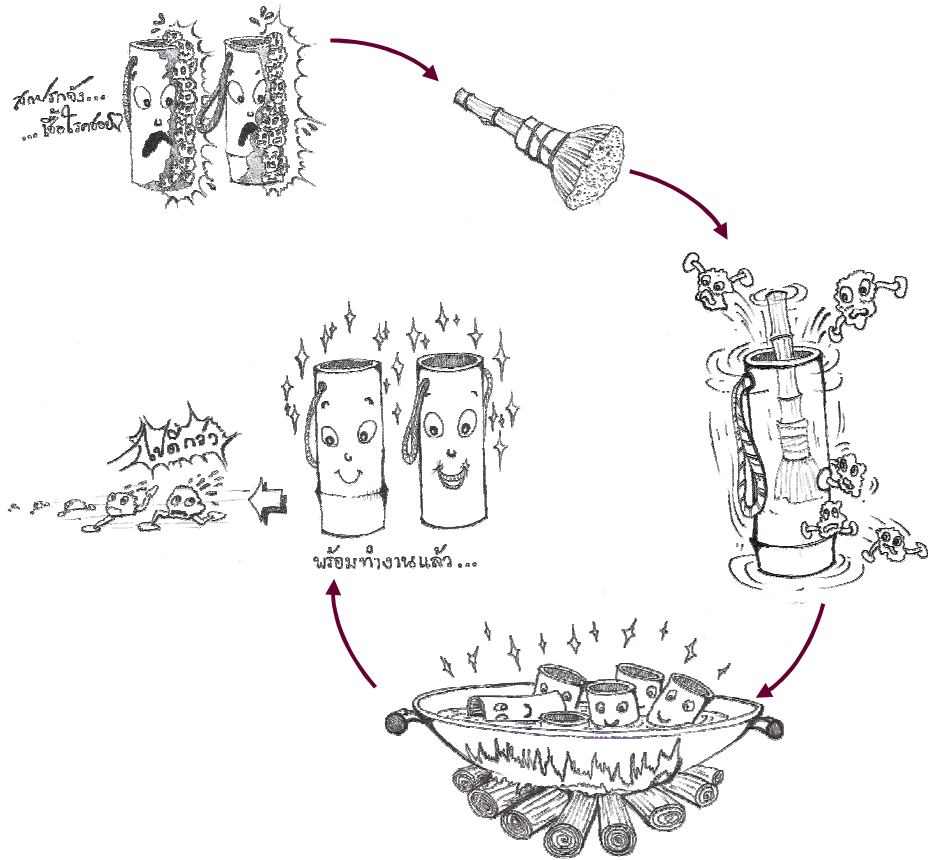
การทำความสะอาดกระบอกรองน้ำตาลสด

มีความสำคัญมาก เพราะกระบอกรองจะเป็นตัวที่สัมผัสน้ำตาลสดเป็นเวลานาน ถ้ากระบอกรองสะอาดทำให้ได้น้ำตาลมาก พบว่าการทำความสะอาดที่ดีสามารถทำได้ง่ายๆ โดย

- นำกระบอกรองมาจัดเป็นกลุ่ม 12-15 ใบ แฉ่งลงในน้ำเดือด (มีฟองปุดๆ)



- ใช้หมุยจากที่มีสภาพดี หรือไม้พันด้วยสก็อตไบรท์
ถูผิวด้านในกระบอกให้ทั่วในน้ำเดือด



- ล้างกระบอกในน้ำเดือดไม่น้อยกว่า 2-3 นาที เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่จะมากินน้ำตาลและทำให้น้ำตาลสดบูด และเมื่อล้างเสร็จต้องผึ่งกระบอกให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้

การเก็บน้ำตาลมะพร้าวให้ได้นาน

การจะเก็บน้ำตาลมะพร้าวแท้เพื่อให้สามารถใช้ได้นานๆ ควรปฏิบัติดังนี้

- ควรเคี้ยวน้ำตาลให้แห้ง และในการบรรจุน้ำตาลปึกควรผึ่งน้ำตาลก่อนให้แห้ง เย็นตัว ก่อนบรรจุใส่ถุง จะสามารถเก็บน้ำตาลไว้รอจำหน่าย โดยรูปร่างและสีไม่เปลี่ยนไปจากเดิมมากได้นาน 2-3 อาทิตย์
- น้ำตาลที่ผลิตเกิน 2-3 อาทิตย์ ควรเก็บไว้ใน “ตู้เย็น” การเก็บในที่ที่มีอุณหภูมิต่ำ เช่น ในตู้เย็น จะสามารถรักษาความแห้งของน้ำตาลได้ น้ำตาลจึงไม่แฉิมเหลวและยังชะลอการเปลี่ยนสีของน้ำตาล ทำให้น้ำตาลคงรูป และมีสีเหลืองนวลเหมือนเดิมได้นานกว่า 6 เดือน



→ การใช้สารฟอกขาว

สารฟอกขาว กลุ่มของสารซัลไฟต์ เป็นที่นิยมใช้ในการผลิตน้ำตาลหลายชนิดทั้งน้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บและน้ำตาลปึก เพื่อให้ได้น้ำตาลที่มีสีถูกใจผู้บริโภค การนำมาใช้ควรคำนึงถึงความปลอดภัยของคนเคี้ยวน้ำตาล ซึ่งจะต้องสูดดมไอของสารนี้เข้าไประหว่างเคี้ยว และความปลอดภัยของผู้บริโภค (ลูกค้าของเรา) คือ

- อย่านำสารฟอกขาว ชนิดที่ไม่ได้อนุญาตให้ใส่ในอาหารมาใช้ เช่น ผงซักฟอกที่ใช้ฟอกผ้า ฟอกมุ้ง ฟอกหนัง คือ โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ จะมีความผิดตามกฎหมาย
- อย่าใช้เพื่อปกปิดคุณภาพของน้ำตาลที่ผลิตด้วยกรรมวิธีที่ไม่เหมาะสม ถือเป็น การหลอกลวงผู้บริโภค
- ถ้าจำเป็นต้องใช้ ควรใช้ชนิดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหาร เช่น โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม เช่น เคี้ยวน้ำตาลสด 2 ปี๊บ ควรใส่หลังเคี้ยว 1 กรัม จะเหลือสารตกค้างไม่เกินที่กฎหมายกำหนด

ข้อสำคัญ

- ถ้าคราบน้ำตาลติดหนามาก สกปรกมาก
 1. ใช้น้ำเย็นล้างเมื่อกเหนียวในกระบอกออกก่อน จากนั้นจึงนำกระบอกที่ล้างเมื่อกเหนียวไปล้างในน้ำเดือดอีกครั้ง
 2. น้ำเดือดที่ใช้ล้างควรใช้เพียง 3-4 ครั้ง เมื่อเห็นว่าน้ำเริ่มสกปรกหรือสีคล้ำ ควรเปลี่ยนน้ำใหม่ (คล้ายกับเราเปลี่ยนน้ำซักผ้าหลังจากซักผงซักฟอกแล้ว)



- เลือกใช้กระบอกที่ทนความร้อนจากการต้มในน้ำเดือด เช่น กระบอกอลูมิเนียม กระบอกไม้ไผ่
- ไม่ควรนำกระป๋องพลาสติกมาใช้เพราะพลาสติกไม่ทนความร้อน และอาจมีสารพิษในเนื้อพลาสติกละลายออกมาได้

การกะปริมาณไม้เคี้ยว ไม้พยอม ให้เหมาะสม

มีความสำคัญมาก เพราะไม้เคี้ยว ไม้พยอม จะช่วยป้องกันไม่ให้เชื้อโรคเจริญเติบโตและกินเนื้อน้ำตาลไป

แต่ทุกครั้งควรใส่ไม้เคี้ยวและไม้พยอมให้พอเหมาะ ถ้าใส่มากเกินไปน้ำตาลจะมีรสขมเจืออยู่ แต่ปัจจุบันพบว่ามีความลำบากในการหาไม้เคี้ยว และไม้พยอมแท้ๆ มาใช้ ดังนั้นต้องหมั่นสังเกตว่าปริมาณที่ใส่อยู่ในแต่ละกระบอกสามารถช่วยให้น้ำตาลสดที่รองได้คงความใส ไม่มีฟองมาก ขณะเก็บน้ำตาลสดลงมา (นี่ละความสามารถของคนทำตาล)

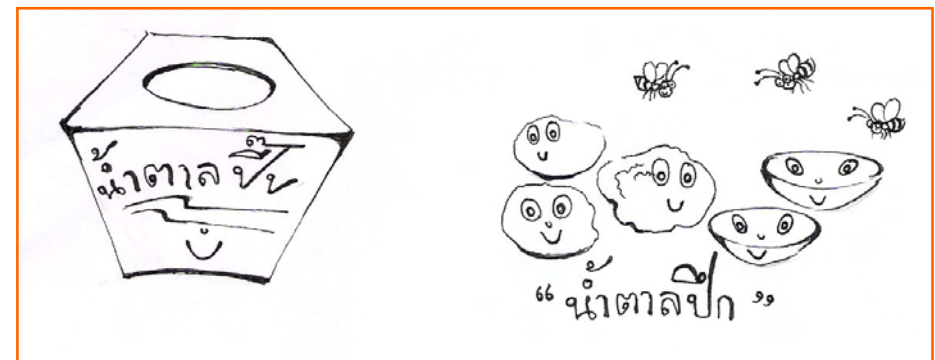
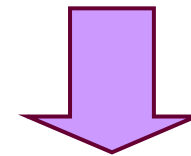
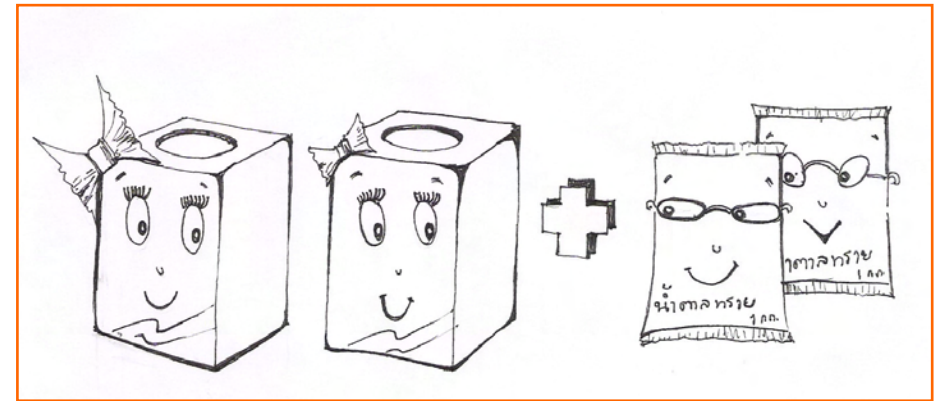
ใส่ไม้เคี้ยวน้อยไป

น้ำตาลสดมีฟองมาก หนืด



ใส่ไม้เคี้ยวพอเหมาะ

น้ำตาลสดฟองน้อย ใส



ขั้นตอนที่ 4 (สุดท้าย...ท้ายสุด)

→ ข้อควรระวังในการผลิตน้ำตาลผสม

ในการผสมน้ำตาลทราย เพื่อช่วยเพิ่มเวลาในการเก็บน้ำตาลมะพร้าว โดยเฉพาะน้ำตาลปึกให้แข็งตัวคงรูปได้นาน

“ถ้าต้องการคงรสหวานมันของน้ำตาลมะพร้าวไว้ไม่ควรใส่น้ำตาลทรายมากกว่า 2 กิโลกรัม ในน้ำตาลสด 2 ปี๊บ”

ถ้าเติมน้ำตาลมากกว่านี้จะมีรสหวานแหลมเหมือนน้ำตาลทราย จากการทดลองของพวกเราและนักวิจัย พบว่า

- น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม ในน้ำตาลสด 2 ปี๊บ ช่วยให้น้ำตาลปึกคงรูปนาน 3 อาทิตย์ รสหวานมัน
- น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม ในน้ำตาลสด 2 ปี๊บ ช่วยให้น้ำตาลปึกคงรูปนาน 1 เดือน รสหวานมัน

ต่อจากขั้นตอนที่ 2 ก่อนทำขั้นตอนที่ 3

ตรงนี้เป็นหัวใจสำคัญ คือ ระยะเวลาการเก็บฤกษ์ยามที่ดีที่สุดตามตำรา คือ ก่อนหกโมงเช้า เก็บน้ำตาลแต่เช้า จะได้น้ำตาลใสไม่บูด ทำให้เคี้ยวแห้งเร็วได้น้ำตาลมาก แต่ถ้ารอจนอากาศร้อนน้ำตาลจะบูด ฟองมาก เคี้ยวแห้งยาก และได้เนื้อน้ำตาลน้อย พอสามโมงเย็น ขึ้นเก็บอีกรอบ ไม่ปล่อยให้ทิ้งนานให้เกิดการบูดจะได้น้ำตาลใสมากเคี้ยว เป็นสุดยอดน้ำตาลมะพร้าว



“เก็บก็เช้าหกโมง อีกรอบก็สามโมง กระบอกล้างสะอาด ใสไม่เคี้ยวพอเหมาะ เชื่อโรคกินน้ำตาลสดไม่ได้”

ขั้นตอนที่ 3 การเคี้ยวน้ำตาลสดให้แห้ง

น้ำตาลสดออกจากงวงมาก กระบอกรองตาลสะอาด ใส่ไม้เคี้ยวพอเหมาะ เก็บแต่เช้า และก่อนมิด การทำน้ำตาลของเราได้ชัยชนะไปครึ่งทางแล้ว ต่อไปควรระวังในการเคี้ยว

- ก่อนเคี้ยว ต้องกรองสิ่งสกปรกออกจากน้ำตาลสดด้วยผ้าขาวบางที่สะอาด



- ระหว่างเคี้ยว คอยช้อนฟองที่สกปรกออก

- ขณะเคี้ยวใจเย็นๆ อย่าไหมไฟแรงเกินไป ถ้าแรงไฟแรง น้ำตาลจะไหม้ สีไม่สวย ถ้าเคี้ยวด้วยไฟสม่ำเสมอ จะได้น้ำตาลที่แห้งพอดี น้ำตาลยิ่งแห้ง ทำให้สะดวกในการเก็บ เพราะน้ำตาลจะไม่แฉิมเหลือง่าย น้ำตาลที่เคี้ยวแห้งคงรูปได้นานถึง 2-3 สัปดาห์



- หลังเคี้ยว ควรปั้นน้ำตาลให้แห้ง ก่อนบรรจุลงปี๊บ



- ส่วนที่จะทำเป็นก้อนเล็ก ควรผึ่งให้น้ำตาลมะพร้าวเย็นตัวลง ก่อนนำบรรจุในถุง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไอน้ำหยดลงน้ำตาล ทำให้ชื้น และแฉิม

- คู่มือเลือกใช้ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมทนความร้อน สะอาด และถ้าเลือกใช้พลาสติกต้องเป็นพลาสติกชนิดที่ทนร้อน (ถามคนขายก่อนซื้อด้วยนะจ๊ะ)