

ถั่วกรอบแก้วเคลือบกาแฟ



อาจารย์ช่อลัดดา เทียงพุก

จัดทำโดย ศูนย์สารนิเทศทางอาหาร
สถาบันคั้นควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



อุปกรณ์

กระทะ	ตะหลิว
เครื่องชั่ง	เตาแก๊ส
เครื่องซีลปากถุง	ถุงบรรจุ
ภาชนะสำหรับใส่ส่วนผสม	

ส่วนผสม

1. ถั่วลิสงแห้ง	1	กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
3. งา	100	กรัม
4. เกลือ	6.67	กรัม
5. มاکาโรน	16.67	กรัม
6. ผงกาแฟ	13.33	กรัม
7. น้ำเปล่า	2	ลิตร

วิธีทำ

1. นำถั่วซึ่งน้ำหนักและนำไปล้างผึ่งแดดแรงพักไว้
2. นำเข้าไปคั่วโดยใช้ไฟอ่อน จนเม็ดงามีสีเหลืองแล้วนำไปพักไว้
3. ผสม น้ำ น้ำตาล ถั่ว เข้าด้วยกัน แล้วเอาไปตั้งไฟปานกลางจนน้ำระเหยไประดับหนึ่งจากนั้นเติมมาคาริน
4. ต้มจนเดือดแล้วลดไฟอ่อนเพื่อคั่วจนถั่วแห้ง
5. เรงไฟให้แรงปานกลางใส่ งา และเกลือคนให้ทั่วยกลงเทใส่ถาดเกลี่ยให้เม็ดถั่วแยกกัน
6. ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปบรรจุใส่ถุงพร้อมซีลปากถุงให้สนิท

