

บรรจุภัณฑ์สวยงาม



จำหน่าย



เอกสารประชาสัมพันธ์  
"กล้วยฉาบ"  
"หลากรส"  
ตำบลดินแดง



องค์การบริหารส่วนตำบลดินแดง

อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่

โทร.075-818-606

## อุปกรณ์

- ก๊วยน้ำว่าติบ ๑ หวี
- น้ำปูนใส (สำหรับแช่ก๊วย)
- น้ำมันพืช (สำหรับทอด)
- น้ำเปล่า ๕ ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย
- เหนยสดเค็ม ๑ ช้อนโต๊ะ
- ผงรสชาติต่างๆ



## วิธีทำ

1. ปอกเปลือกก๊วยแล้วฝานตามความยาว นำไปแช่น้ำปูนใส ประมาณ 15 นาที เพื่อให้ยางก๊วยออกมา
2. ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำมันพืช ลงไปกะพอให้ท่วมก๊วย ใส่ก๊วยลงไปทอดจน

สุกเหลืองกรอบ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันและพักบนตะแกรง



## รสปาปริก้า



## รสหวาน



3. ใส่น้ำกับน้ำตาลทรายลงในกระทะ เคี่ยวจนน้ำตาลละลายและเหนียวขึ้น ใส่น้ำเค็มลงไป คนให้เข้ากัน ปรับไฟให้อ่อนสุด เทก๊วยทอดกรอบลงไป คลุกจนเข้ากัน ปิดไฟ พักไว้จนเย็นหรือ คลุกกับรสต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น รสสอหาร่าย รสปาปริก้า ปิดไฟ พักไว้จนเย็น นำใส่ภาชนะปิดอย่าให้อากาศเข้า