

# ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวโพดไร่

## ข้าวเกรียบข้าวโพด

### ส่วนผสม

ข้าวโพดต้ม	100 กรัม
แป้งมัน	210 กรัม
น้ำตาลทราย	15 กรัม
กระเทียม	25 กรัม
พริกไทย	5 กรัม
เกลือ	7 กรัม
น้ำ	3/4 ถ้วยตวง



### วิธีทำ

1. ต้มข้าวโพดให้สุก ผานบาง ๆ แล้วบดให้ละเอียดกับน้ำ 3/4 ถ้วยตวงในเครื่องบด
2. เติมเกลือ น้ำตาลทราย กระเทียม พริกไทย ลงในข้าวโพดที่บดละเอียดแล้วคนให้เข้ากัน ตั้งไฟปานกลาง พอเดือดใส่แป้งมันลงไปคนให้แป้งสุกแล้วยกลงนวดให้เข้ากันจนแป้งเป็นเนื้อเนียน
3. แบ่งแป้งที่นวดดีแล้วมาปั้นเป็นแท่ง โดยใช้แป้งจำนวน 160 กรัมต่อ 1 แท่ง ขนาดความยาว 8 นิ้ว เส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 นิ้ว ห่อด้วยถุงพลาสติกมัดหัวท้ายให้แน่น นำไปนึ่ง 40 - 60 นาที จนแป้งสุก วางผึ่งไว้ให้แป้งเย็น
4. นำแป้งที่เย็นแล้วแช่ในตู้เย็น 1 คืน เพื่อให้แป้งแข็งเหมาะกับการหั่น หั่นบางๆ ตามขวางจนหมดแล้วนำไปผึ่งแดดประมาณ 2 - 3 วัน จนแห้ง เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิด
5. เวลารับประทานนำไปทอดโดยใช้น้ำมันปริมาณมาก ทอดไฟปานกลางจนข้าวเกรียบสุกฟองตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ทิ้งไว้ให้เย็นเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท



ขอรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ : ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ อ.ตากฟ้า จ.นครสวรรค์

โทร. 0-5624-1019 โทรสาร 0-5624-1498 E-mail : [nsfrcr@doa.in.th](mailto:nsfrcr@doa.in.th)

จัดทำโดย... ศูนย์วิจัยพืชไร่นครสวรรค์ สถาบันวิจัยพืชไร่ กรมวิชาการเกษตร