การผลิตวุ้นเส้นถั่วเขียว
ในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2579-0151-8

ขั้นตอนการผลิตวุ้นเส้นถั่วเขียว ในระดับอุตสาหกรรมครัวเรือน

ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน

1. ขั้นตอนการทำถั่วซีก

2. ขั้นตอนการทำแป้ง

3. ขั้นตอนการทำวุ้นเส้น

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2579-0151-8

ขั้นตอนการทำถั่วซีก

นำเมล็ดถั่วเขียวเข้าเครื่องกะเทาะเพื่อเป็นถั่วซีก

ขั้นตอนการทำถั่วซีก

นำถั่วซีกแช่น้ำ 2-3 ชั่วโมง แล้วล้างเอาเปลือกออก

ขั้นตอนการทำถั่วซีก

ลักษณะถั่วซีกหลังจากแช่น้ำ และเอาเปลือกออก

ขั้นตอนการทำแป้ง

นำถั่วซีกผสมน้ำใส่เครื่องโม่บดได้น้ำแป้งและกากถั่ว

ขั้นตอนการทำแป้ง

นำน้ำแป้งและกากถั่วเข้าเครื่องกรอง แยกกากจะได้น้ำโปรตีนและแป้ง แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง

ขั้นตอนการทำแป้ง

ทิ้งให้แป้งตกกะกอน 3-4 ครั้ง ๆ ละ 1 ชม. แล้วล้างออกจนแป้งเป็นสีเขียว

ขั้นตอนการทำแป้ง

นำแป้งที่ตกกะกอนแล้ว ใส่ถุงผ้าแขวนไว้ 1 คืน

ขั้นตอนการทำแป้ง

นำแป้งที่ได้ตากแดดจนแห้ง (3 แดด) บดและร่อนแป้งให้ละเอียด

ขั้นตอนการทำวุ้นเส้น

ชั่งแป้ง 3 กก. แบ่งแป้งออกเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 แป้ง 135 กรัม ผสมน้ำให้ได้ 1,350 กรัม กวนให้ได้เป็นแป้งกาว

ส่วนที่ 2 แป้ง 2,865 กรัม ผสมแป้งกาว จากส่วนที่ 1 นำไปเข้าเครื่องนวด นวด 30 นาที ต้องพรมน้ำอุ่นระหว่างการนวด

ขั้นตอนการทำวุ้นเส้น

นวดต่อด้วยมือจนแป้งหนืดเหนียว เป็นเส้นยาวติดต่อกัน

ขั้นตอนการทำวุ้นเส้น

เทใส่ภาชนะรูปกรวยที่เจาะรูอยู่ด้านล่าง
ตบแป้งลงในกระทะน้ำเดือด เมื่อเส้นลอยตัวให้สาวเส้นผ่านน้ำเย็น 2 ครั้ง

ขั้นตอนการทำวุ้นเส้น

จับเส้นใส่ถาด แล้วนำไปแช่แข็ง 1 คืน

ขั้นตอนการทำวุ้นเส้น

นำเส้นที่แช่แข็งไปละลายด้วยน้ำ แล้วนำขึ้นตาก 2-3 แดด เมื่อแห้งแล้วบรรจุใส่ถุงเตรียมจำหน่ายได้

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

ศูนย์วิจัยพืชไร่ชัยนาท

ที่อยู่ 522 หมู่ 4 ตำบลบางหลวง อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท 17150

โทรศัพท์ 0 5640 5080-1 โทรสาร 0 564 05083

Email chainatcrops@hotmail.com

Facebook ศูนย์วิจัยพืชไร่ชัยนาท

สถาบันวิจัยพืชไร่และพืชทดแทนพลังงาน โทรศัพท์ 0-2579-3930-1

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 โทรศัพท์ 0-2579-0151-8