

ก้านเหือกหอมอบแห้ง

ขั้นตอนการทำ มีดังนี้ :-

1. ตัดเอาเฉพาะก้านเหือกหอม นำมาตัดส่วนใบออก
2. ตัดแบ่งให้ได้ความยาวประมาณเส้นละ 35 เซนติเมตร
3. ล้างน้ำให้สะอาด
4. ปลอกเอาผิวส่วนโค้งของก้านออก เหลือไว้แต่เนื้อและผิวด้านในของก้านไว้
5. บริเวณโคนก้านที่ใหญ่ ให้ใช้มีดคมๆกรีดให้ขาดเป็นริ้วๆ เพื่อให้ระบายน้ำออกได้ไวเวลานำไปตาก ถ้าก้านเหือกแห้งช้าอาจทำให้เกิดเชื้อราได้
6. คัดเลือกขนาดให้เท่าๆกัน นำใส่ภาชนะที่ไม่อมความร้อนมากเช่น กระด้ง เกลี่ยไม่ให้ทับกัน และนำไปตากแดด
7. คอยพลิกให้โดนแดดให้สม่ำเสมอทุกด้าน เพื่อทำให้สีเขียวของคอโรฟิลเปลี่ยนไปเป็นสีน้ำตาลอ่อน โดยตากประมาณ 2 แดด
8. นำไปเข้าเครื่องอบแห้ง ใช้อุณหภูมิ 70 องศา อบนานประมาณ 5 ชั่วโมง ก้านเหือกจะมีความชื้นได้ไม่เกิน 15 % แต่ถ้าไม่มีเครื่องอบให้คอยพลิกตากแดด แต่ต้องคอยระวังไม่ให้ผิวไหม้ โดยใช้ สแลน / แสแลน กรองแสง ทางคลุมเพื่อลดปริมาณความชื้นของแสงแดดลง (ถ้าผิวไหม้ใช้ไม่ได้นะครับ)
9. อย่าเพิ่งรีบบรรจุถุง เพราะจะทำให้เกิดไอชื้นทำให้เป็นเชื้อราได้ ควรทิ้งไว้ให้อุณหภูมิลดลงเท่าอุณหภูมิห้องก่อนบรรจุ
10. บรรจุถุง PPหรือPE ไม่มีรู ขนาด 26x40 cm. 2 ชั้น ห้ามขยุ้มใส่ถุงมันจะพันกัน ให้รวบจับเรียงไม่ให้เส้นพันกัน น้ำหนักบรรจุถุงละ 10 กิโลกรัม



ก้านเหือกหอมอบแห้ง ความชื้นไม่เกิน 15 %



ต้องระวัง อย่าให้ผิวไหม้ จะใช้ไม่ได้ครับ

