

กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มันแกว

การผลิตมันแกวมีขั้นตอนดังนี้

1. ตัดมันสำปะหลัง (มันต้าง) ให้เป็นท่อน ยาวประมาณ 8 นิ้ว ปอกเปลือกแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด นำไปนึ่งให้สุก



2. ล้างใบเตยให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ปั่นจนละเอียด กรองเอาแต่น้ำ ส่วนกากแยกไว้



3. ตีใส่มันสำปะหลังออก แล้วหักให้เป็นชิ้น



4. ชั่งมันที่ได้ตามปริมาณที่ต้องการ ปูรลงด้วย งา เกลือ และน้ำตาล คลุกเคล้าให้เข้ากัน



5. บดมันสำปะหลังสุกที่ปรุงรสแล้วให้ละเอียด นำไปนวดขณะนวดใส่น้ำใบเตย หรือมะพร้าว ลงไปที่เล็กน้อย นวดจนกระทั่งมันสำปะหลังเหนียวจะได้แป้งมันสำปะหลัง



6. นวดแป้งมันสำปะหลังด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อย นำไปกลิ้งให้เป็นแผ่นสีเหลืองแล้วนำไปตากแดดให้หมาด



8. ตัดแผ่นแป้งมันสำปะหลังตามขนาดที่ต้องการ แล้วบิดให้เป็นเกลียว



9. นำไปตากอีกครั้ง จะได้มันเกรียบแห้ง หากต้องการให้เก็บได้นานยิ่งขึ้น ให้นำมันเกรียบแห้งไปอบในตู้อบลมร้อนแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกพร้อมจำหน่าย



10. การรับประทาน ให้ทอดมันเกรียบมาในน้ำมัน โดยตั้งกระทะ พอน้ำมันร้อน ลดไฟให้อ่อนที่สุด ใส่แผ่นมันเกรียบลงไป ใช้ตะหลิวกดตัวมันเกรียบให้จมน้ำมัน แล้วรีบตักขึ้นทันที

