

ใบความรู้
เรื่อง การทำเทียนอบ

วิทยากร อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน อาจารย์สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์



เทียนอบ

เครื่องหอมที่มีมาแต่โบราณสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ทำขึ้นเพื่อใช้ อบขนม อบบุหงา หรือสิ่งที่ต้องการให้มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ใช้โดยจุดให้ไฟลุกเผาเนื้อเทียน จากนั้นนำเหล็กแหลมเขี่ยกระจายใส่เทียน ออกแล้วจึงดับไฟ ใช้เพียงควันเทียนในการอบ และในการใช้ครั้งต่อไปควรตัดรอยดำจากการไหม้ที่ไม่สมบูรณ์ของเทียนอบออกให้หมด เพื่อให้ ของที่นำมาอบไม่มีกลิ่นเหม็นไหม้



วัสดุ

- | | | |
|--------------------|-----|---|
| ๑. ขี้ผึ้งแท้ | ๑/๒ | กิโลกรัม |
| ๒. มะกรูด | ๒๐ | ลูก (เลือกมะกรูดที่ผิวเรียบๆ จะหอมกว่ามะกรูดที่ผิวขรุขระ) |
| ๓. ชะลูดป่นละเอียด | ๒ | ช้อนโต๊ะ |
| ๔. พิมเสน | ๑/๒ | ช้อนชา |
| ๕. หัวน้ำมันหอม | | น้ำมันจันทน์ มะลิ กุหลาบดี ลำเจียก ไฮซิน กระจ่าง |
| ๖. น้ำตาลทรายแดง | ๓ | ช้อนโต๊ะ |
| ๗. กายานป่น | ๘ | ช้อนโต๊ะ |
| ๘. ใส้เทียน | ๑ | ใจ |

: อัตราส่วนผสมการตวง ๑ สูตรจะได้เทียนอบประมาณจำนวน ๑๖ อัน

อุปกรณ์ - เครื่องมือ

- | | |
|--------------------|---------------|
| ๑. มีด | ๒. ครกหิน |
| ๓. ถาด | ๔. หม้อเคลือบ |
| ๕. โกร่ง | ๖. เต้าไฟฟ้า |
| ๗. กระจาดพื้นเทียน | ๘. เกรียง |



การเตรียมเครื่องปรุง

๑. นำมะกรูด ๒๐ ลูกนำมาฝานเอาแต่สีเขียวๆ ให้เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปตากแดดจัดประมาณ ๑ วัน แล้วนำไปบดให้ละเอียด
๒. นำกำยานมาโขลกให้ละเอียดผสมกับผิวมะกรูดบดละเอียดแล้ว กับชะลูดบดโดยใช้อัตราส่วนคือ กำยาน ๘ ซ่อนโต๊ะ มะกรูด ๖ ซ่อนโต๊ะ น้ำตาลทรายแดง ๓ ซ่อนโต๊ะและ พิมเสน ๑/๒ ซ่อนชามคนผสมให้เข้ากันใส่ภาชนะปิดฝาพักไว้

การเตรียมไส้เทียน

๑. นำไส้เทียนซักทำความสะอาด แล้วนำไปตากแดดให้ไส้เทียนหายเหม็นสาบ
๒. เอาลูกมะกรูดที่เหลือจากการฝานเปลือกไปมารูดกับด้ายดิบจนมีกลิ่นหอมติดด้าย
๓. จากนั้นตัดไส้เทียนให้มีความยาว ๖ นิ้ว แล้วแบ่งเฉลี่ยประมาณ ๒๕ ชุด นำหัวน้ำมันหอมทั้งหมดมารูดกับด้ายดิบ (อย่างละนิดหน่อย) พักไว้ ๑ คืนในภาชนะมีฝาปิด



การพันเทียน

๑. นำขี้ผึ้งมาผ่านเป็นแผ่นบางๆ ใส่ในหม้อตั้งไฟให้ละลายแล้วยกลงจากเตาตาค้นคนต่อไปให้เทียนมีลักษณะชั้น
๒. ตักเครื่องปรุงที่ผสมไว้ ๑ / ๒ ช้อนโต๊ะลงบนกระดาษพันเทียนแล้วจึงตักขี้ผึ้งในข้อที่ ๑ ประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ ผสมคลุกเคล้านวดให้เข้ากันด้วยเกรียง (ระหว่างผสมใส่หัวน้ำมันหอมลงไปประมาณ ๑๐ หยด)
๓. เมื่อส่วนผสมเข้ากันแล้วจึงแผ่เนื้อเทียนให้แบนบนกระดาษพันเทียน จากนั้นวางไส้เทียนวางตรงกลางแล้วพันเทียนโดยใช้มือคลึงจากกึ่งกลางของเทียนให้เทียนแผ่คลุมจนมิดไส้เทียน แต่ให้ไส้เทียนโผล่ออกมาทั้ง ๒ ด้าน (ระหว่างการควั่นถ้าเทียนเริ่มแข็งตัวให้นำเทียนไปวางอังบนภาชนะที่วางบนเตาไฟฟ้า
๔. เมื่อพันเสร็จแล้วตัดปลายเทียนทั้ง ๒ ด้านให้เรียบเนียนเสมอกันแล้วจึงขุดให้สวยงามเป็นรูปถ้วย



