

ทะเลกรอบ

โดย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ



ความเป็นมาแนวความคิด

เราได้นำวัตถุดิบพื้นบ้านของจังหวัดระยองมาทำผลิตภัณฑ์นี้จะมี ไบขลุ่ หมึกกระตอย ปลากระเบนหวาน ที่นำมาเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ และจะมีวัตถุดิบอื่นๆซึ่งวัตถุดิบเหล่านั้นสามารถหาได้ตามทั่วไป ผู้จัดทำคิดว่าเหมาะที่จะนำมาเป็นอาหารประเภททานเล่น จึงเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ทะเลกรอบขึ้นมา

ผู้จัดทำได้สนใจไบขลุ่ที่เป็นพืชพื้นเมืองที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติแถบป่าชายเลนจังหวัดระยองซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ในทุ่งโปรงทอง ไบขลุ่ มีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์มีกลิ่นหอมคล้ายมะตูมและรสชาติเค็ม ขมปลายเล็กน้อย คล้ายกับสาหร่าย เราจึงนำไบขลุ่มาเสริมกลิ่นและรสชาติในผลิตภัณฑ์ทะเลกรอบ โดยปกติแล้วชาวบ้านปากน้ำประแสริมนำไบขลุ่มาอบแห้งทำเป็นชาไบขลุ่ นอกจากนี้ไบขลุ่สามารถนำไปประกอบอาหารอย่างอื่นได้เช่น ลวกทานกับน้ำพริก แจงลอนไบขลุ่ หรือ ไบขลุ่ผัดไข่ โดยนำส่วนยอดอ่อนของไบขลุ่มาประกอบอาหาร ไบขลุ่ของเราที่นำมาทำในผลิตภัณฑ์ทะเลกรอบเป็นแบบอบแห้ง

วิธีและกระบวนการทำทะเลกรอบ

ส่วนผสมทะเลกรอบ

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1.พริกกรอบ | 2.หมึกกระตอย |
| 3.กุ้งฝอยแห้ง | 4.ปลาชิงชังกรอบ |
| 5.ถั่วลิสง | 6.ถั่วทอง |
| 7.ไบขลุ่ | 8.ปลากระเบนหวาน |



1.เตรียมไบขลุ่สด เด็ดเฉพาะใบแก่ พอได้จำนวนที่ต้องการแล้ว ไปล้างทำความสะอาด นำขึ้นพักสะเด็ดน้ำสักพัก จากนั้นนำไปคั่วไฟอ่อนถึงปานกลางให้แห้งในระดับหนึ่งเพื่อดึงกลิ่นออกมา แล้วจึงนำไปอบในเตาอบลมร้อนให้สนิทอีกที



2. นำกุ้งฝอย หมึกกระตอย ปลากรอบ ปลากระเบนผัดหวานไปอบให้แห้งกรอบโดยการอบลมร้อนที่อุณหภูมิที่ 140 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที



3. บดใบขลุ่ยพวยหยาบๆ

4. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน

5. ตกแต่งด้วยถั่วทองให้สวยงาม

