

- การทำชาใบขลู่

วัสดุ-อุปกรณ์

๑. น้ำเปล่า

๒. ชาใบขลู่

ขั้นตอนการผลิตชาใบขลู่

๑. เก็บใบขลู่ซึ่งจะต้องเก็บตอนเช้าเพื่อให้ได้ใบสด

๒. นำใบขลู่มาเด็ดโดยคัดเลือกเอาเฉพาะใบที่แก่แล้วจากนั้นนำใบขลู่สะอาดปราศจากฝุ่นละออง

๓. ล้างเสร็จแล้วนำใบขลู่ไปนึ่งประมาณ ๕-๑๐ นาที เป็นกระบวนการในการฆ่าเชื้อโรคโดยใช้ความ

ร้อน

๔. คั่วในกระทะอลูมิเนียม ไฟเบาถึงไฟกลาง โดยใช้มือคนที่ใส่ถุงมือผ้า คั่วให้แห้ง นาน ๓๐ นาที โดยระวังอย่าให้ใบขลู่ติดกัน

๕. เสร็จแล้วใส่ตะแกรงหรือตะกร้าพลาสติก ใช้มือคนฉีกใบชาที่กอดกันเป็นก้อนให้กระจายออกให้หมดแล้วนำเข้าตู้อบพลังแสงอาทิตย์หรือตู้อบแก๊สให้แห้ง

๖. บรรจุใส่พลาสติก ซีสปิดปากถุงให้สนิท นำไปขงตี๋มหรือจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยว

