



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลกะรุบี

ที่ ปน.๗๒๑๑๑/๖๕

วันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานผลการประชาสัมพันธ์ “ผลิตภัณฑ์กล้วยหักมุกอบบเนย

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลกะรุบี

ด้วย องค์การบริหารส่วนตำบลกะรุบี ได้ดำเนินการจัดทำเอกสารประชาสัมพันธ์ “ผลิตภัณฑ์กล้วยหักมุกอบบเนย” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้าน ม.๗ ตำบลกะรุบี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ แก่ผู้ที่มาติดต่อราชการ ผู้นำชุมชน สมาชิกสภา อบต. เพื่อขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ต่อไป นั้น

ในการนี้ องค์การบริหารส่วนตำบลกะรุบี ได้เผยแพร่ข้อมูลเอกสารประชาสัมพันธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อย รายละเอียดตามสิ่งที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ)

(นางสาวคณิศา วานี)  
นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ

ความเห็นหัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลกะรุบี

(ลงชื่อ)

(นางสาวนารีมาศ เจ๊ะสนิ)  
หัวหน้าสำนักปลัด

ความเห็นปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลกะรุบี

ทราบ

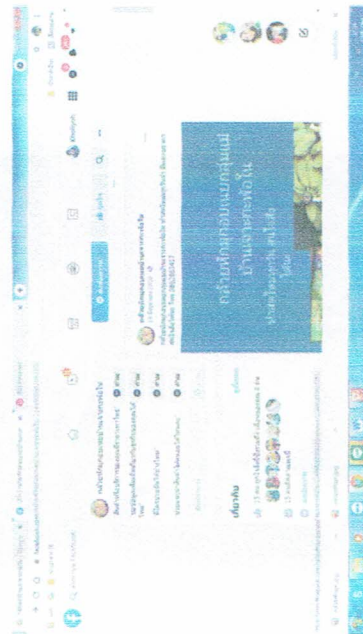
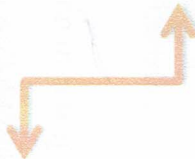
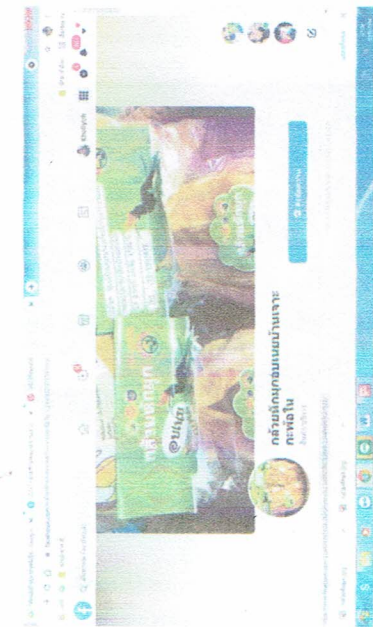
(ลงชื่อ)

(นายกริช อุปวงษ์)  
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลกะรุบี

ทราบ

(ลงชื่อ)

(นายอับดุลลาห์ การี)  
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลกะรุบี



จุดเน้นของฝาก  
จากกะพ้อฝาก  
คนที่คุ้นรักกะดะ

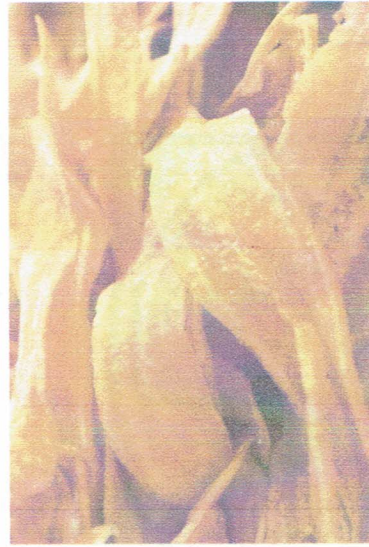


ผลิตภัณฑ์กล้วยตากมุกจากอบแห้ง  
ของกลุ่มแม่บ้าน ม.7 บ้านเจาะกะพ้อใน  
ตำบลกะรุปี อำเภอกะพ้อ



## ส่วนผลสม

๑. กล้วยดิบ ๑ หวี (กล้วยหักมุก จะให้เนื้อฟูกรอบมากกว่ากล้วยน้ำว้า)
๒. น้ำมันพืชสำหรับทอด ๒ ถ้วยตวง
๓. น้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวง
๔. น้ำ ๒ ถ้วยตวง
๕. เกลือป่น ๑/๓ ช้อนชา



## วิธีทำ

๑. ปอกเปลือกกล้วยดิบ ด้วยมีดปอกเปลือก (มีดคู่)
๒. นำกล้วยที่ปอกเปลือกให้หมดทั้งหัว ล้าง และแช่ไว้ในน้ำสะอาด ตั้พักไว้
๓. ต้กกระทะให้ร้อนเติมน้ำมันพืชลงในกระทะ พอให้น้ำมันร้อนพอดี มีควันลอยบ้าง (อย่าให้ร้อนจัดจนควันคลุ้งกระทะ) จึงผานเนื้อกล้วยดิบเป็นแผ่นบาง ๆ ตามความยาวของผล (ด้วยมีดคู่) ใส่ลงทอดในน้ำมันทันที เมื่อกล้วยลอยตัวขึ้นมาผิวน้ำมัน ประมาณ ๒๐ - ๓๐ วินาที ให้หมั่นคนและพลิกชิ้นกล้วยกลับให้สุกน้ำมัน เพื่อความร้อนสม่ำเสมอทั่วทุกชิ้น จนเหลืองดีแล้ว (อย่าเหลืองมาก เพราะกว่าจะเย็นคลายตัว กล้วยจะไหม้ มีรสขม) ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
๔. เหน้มน้ำมันออกจากกระทะให้หมด ต้ไฟเบาๆ (อย่าแรงเหมือนตอนทอดกล้วย) ใส่น้ำตาล น้ำ และเกลือ ลงในกระทะนั้น ต้มจนน้ำตาลละลาย และเคี่ยวต่ออีกครู่ จนน้ำตาลเหนียวเป็นเส้น เมื่อใช้ปลายมีดจุ่มลงในน้ำเชื่อมแล้วยกมีดขึ้น น้ำเชื่อมจะยืตามมีดเป็นเส้น
๕. ใส่กล้วยที่ทอดไว้ ลงในกระทะน้ำเชื่อมทันทีที่ยกลงจากเตา เคล้าเบา ๆ ให้น้ำเชื่อมจับชิ้นกล้วยให้ทั่วถึง
๖. พักไว้จนเย็นสนิทและบรรจุใส่ถุงสำหรับจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์กล้วยหักมุกอบบเนย  
ของกลุ่มแม่บ้าน ม.๗ บ้านเจาะกะพ้อใน

