

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาปรุงรส

นางสาวอติศรา ตันตสุทธิกุล ผู้แต่ง

ข้าวเกรียบเป็นอาหารว่างที่ผู้คนทั่วไปมักจะนิยมบริโภคกันเป็นส่วนใหญ่ โดยใช้เป็นกับแกล้มหรือรับประทานกันเล่นๆ ข้าวเกรียบจะมีกลิ่นของปลา หรือกุ้งอยู่เมื่อรับประทานเข้าไป จะรู้สึกเหมือนได้รับประทานเนื้อปลาหรือกุ้ง ซึ่งจะมีรสชาติอร่อย กรอบๆ มันๆ และสามารถซื้อได้ตามตลาดทั่วไป

ข้าวเกรียบ ตามความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน หมายถึง อาหารว่างชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ หรือผัก หรือผลไม้ เช่น กุ้ง ปลา ผักทอง ผือก งาดำ งาขาวเป็นต้น บดผสมให้เข้ากับเครื่องปรุงรส แล้วทำเป็นรูปร่างต่างๆ ตามต้องการ นึ่งให้สุก ตัดเป็นแผ่นบางๆ นำไปทำแห้งด้วยแสงแดดหรือวิธีตามความเหมาะสม อาจทอดก่อนบรรจุหรือไม่ก็ได้ ข้าวเกรียบแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

1. ข้าวเกรียบพร้อมบริโภค คือ ต้องเป็นแผ่นบาง กรอบมีการพองตัวดีและสม่ำเสมอ ไม่มีชั้นที่ไหม้เกรียม อาจแตกหักได้เล็กน้อย และต้องมีความชื้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 4 โดยน้ำหนัก
2. ข้าวเกรียบดิบ คือ เป็นข้าวเกรียบที่ไม่ได้ผ่านการทอด เป็นแผ่นบางกรอบ อาจแตกหักได้เล็กน้อย และต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 โดยน้ำหนัก

ข้าวเกรียบไทย ทำมาจากข้าวเจ้า โดยนำมาผ่านกรรมวิธีและปรุงรสให้อร่อยขึ้นด้วยพืชผัก เช่น ผักทองหรือเนื้อสัตว์บดละเอียด เช่น กุ้งและปลา ซึ่งนิยมใส่เครื่องเทศต่างๆ ร่วมด้วยไม่ว่าจะเป็น กระเทียม พริกไทย เพื่อดับกลิ่นคาวและทำให้มีรสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น เมื่อผสมเข้ากันดีแล้วจึงปั้นเป็นก้อนและนึ่งจนสุก จากนั้นหั่นเป็นแผ่นบางๆ ตากให้แห้ง เพื่อให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น ข้าวเกรียบพื้นเมืองล้านนา เรียกว่า “ข้าวแคบ” ทำมาจากข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวที่หมักไว้ 2 คืน ให้มีรสเปรี้ยว ปรุงรสด้วยเกลือ และใส่ งาดำ เพื่อความหอมมัน จากนั้นลงละเลงแป้งบนปากหม้อ (แบบข้าวเกรียบปากหม้อ) แล้วแซะออก นำไปตากแดดจนแห้ง จากนั้นนำไปปิ้งหรือทอดตามชอบ ส่วนภาคอีสานจะนำข้าวเหนียวหนึ่งมาตำให้ละเอียดผสมไข่และน้ำตาลลงไปเล็กน้อยเพื่อให้มีความหวานและความมัน แล้วนำไปปั้นเป็นก้อนใช้ไม้แฉกให้แบนเรียบเป็นวงกลมนำไปตากแดดให้แห้ง จากนั้นจึงนำมาย่างไฟให้สุก เมื่อถูกความร้อนจะขยายคล้ายๆ หูช้าง เรียกว่า ข้าวโป่งหรือขนมหูช้าง และข้าวเกรียบในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนใต้ ได้แก่ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส สตูลและสงขลา เป็นข้าวเกรียบปลาสด หรือที่ภาษามลายูท้องถิ่นในจังหวัดนราธิวาส เรียกว่า “กือโป๊ะ” ซึ่งส่วนใหญ่นิยมทำมา

จากปลาทะเล เช่น ปลาหู หรือปลาหลังเขียว โดยผสมกับแป้งสาคุ และเครื่องปรุงต่างๆ ซึ่งนิยมบริโภคเป็นข้าวเกรียบสด แต่ปัจจุบันได้นำข้าวเกรียบสดมาอบแห้ง เพื่อยืดอายุในการจำหน่าย

การผลิตข้าวเกรียบจากปลาน้ำจืด เป็นอีกทางหนึ่งที่สามารถทดแทนวัตถุดิบที่ได้จากปลาทะเล ซึ่งในช่วงฤดูมรสุมการออกเรือเพื่อหาปลาจะน้อยทำให้เกิดการขาดแคลนวัตถุดิบที่จะผลิต และวัตถุดิบที่ได้มีคุณภาพต่ำและมีราคาสูง ดังนั้น การใช้ปลาน้ำจืดมาผลิตเพื่อทดแทนจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง และได้มีการเพิ่มรสชาติให้แก่ผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดความหลากหลาย โดยใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นผลิตเป็นน้ำปรุง ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก เป็นต้น เพื่อปรุงเป็นรสต้มยำ และรสลาบ

แป้งมันสำปะหลังผสมเนื้อปลา (50:50 น้ำหนักต่อน้ำหนัก) และเกลือ 3 กรัม



เติมน้ำ นวดจนส่วนผสมเหนียว



ขึ้นรูปเป็นแท่งเส้นผ่าศูนย์กลาง 3-4 นิ้ว



นึ่งด้วยน้ำเดือด ประมาณ 2 ชั่วโมง



ทิ้งก้อนแป้งไว้ ให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง



แช่เย็น (4 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 24 ชั่วโมง



ก้อนข้าวเกรียบที่ผ่านความเย็นมาหั่นเป็นแผ่น หนาประมาณ 2 มิลลิเมตร



อบที่อุณหภูมิ 50-60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง



ข้าวเกรียบดิบ

รูปที่ 1 กรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบจากปลาน้ำจืด

ในการผลิตข้าวเกรียบปลาปรุงรส ใช้อัตราส่วนผสมเนื้อปลาต่อแป้งมันสำปะหลัง ร้อยละ 50:50 หลังจากอบแล้วควรให้ความชื้นของข้าวเกรียบไม่ควรเกิน ร้อยละ 12 ทั้งนี้เนื่องจากปริมาณความชื้นของแผ่นข้าวเกรียบจะส่งผลต่ออัตราการพองตัว (Expansion ratio) ปริมาณความชื้นมากอัตราการพองตัวก็จะต่ำ เมื่อผสมเครื่องปรุงรส ควรเติมไปทดแทนในส่วนของน้ำโดยอัตราส่วนที่เหมาะสม คือ ร้อยละ 30 ของส่วนผสมทั้งหมด ซึ่งหากใช้ส่วนผสมที่มากเกินไปจะทำให้ก้อนแข็งและ เมื่อนำไปนึ่งทำให้ไม่สามารถขึ้นรูปได้

สูตรที่ 1 รสต้มยำ		สูตรที่ 2 รสลาบ	
ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)
น้ำ	53	น้ำ	50
น้ำตาลทราย	40	น้ำตาลทราย	20
ตะไคร้สับละเอียด	15	น้ำปลา	10
น้ำพริกเผา	13	หอมแดงซอย	15
พริกสดตำละเอียด	1	พริกชี้หนูแห้งคั่วป่น	5
ข่าสับละเอียด	2	ข้าวคั่วป่น	10
ผักชีสับละเอียด	3	ต้นหอมหั่นละเอียด	5
ใบมะกรูดสับละเอียด	2	ผักชีสับละเอียด	3
		ใบสะระแหน่หั่นละเอียด	5

รูปที่ 2 ส่วนผสมเครื่องปรุงรสต้มยำและรสลาบ



รูปที่ 3 ข้าวเกรียบปลานิล (ซ้าย) และข้าวเกรียบปลาดุก (ขวา)