

# กล้วยปิ้ง

## Grilled Banana

ประเภทอาหาร : อาหารหวาน

ชนิดกล้วยที่ทำมาปรุง : กล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อน

ส่วนประกอบของกล้วยที่นำมาปรุง : ผล

ประวัติ/ความเชื่อ/ความเป็นมาของอาหาร/  
พื้นที่ที่ผลิตอาหาร

แม้จะเป็นยุคเศรษฐกิจฝืดเคือง พ่อค้าแม่ค้าสินค้าหลายราย ต่างบ่นเป็นเสียงเดียวกันว่า ราคายูนิคอปของไม่ดี ลูกค้าหดหายไปจากพืชเศรษฐกิจ แต่สำหรับพ่อค้ากล้วยปิ้ง สินค้าธรรมดา



แบบบ้านๆ บอกว่า เศรษฐกิจไม่มีผล เพราะยอดขายกล้วยปิ้งต่อวัน ก็ไม่มาก แค่วันละ 100 หวี สร้างรายได้มากกว่าวันละ 5 พันบาท ที่ร้านขายกล้วยปิ้ง หน้าที่ทางเข้าสำนักงานที่ดิน จ.พิษณุโลก นายสมศักดิ์ ดิษเกตุ อายุ 30 ปี ชาวตำบลหัวรอ อ.เมือง จ.พิษณุโลก พ่อค้ากล้วยปิ้งเปิดเผยว่าตนเองยึดอาชีพขายกล้วยปิ้งมา 10 ปีแล้ว หลังเรียนจบก็ไปขายของอยู่ที่กรุงเทพฯ โดยครั้งนั้นขายน้ำปั่น แล้วข้างๆ ร้านก็มีร้านกล้วยปิ้งที่ขายดีมาก ต่อมาก็ตั้งใจว่าจะกลับภูมิลำเนาอยู่ที่บ้าน จึงได้ขอสูตรกล้วยปิ้งจากร้านนั้น มาปรับปรุงทดลอง และเพิ่มเติมคิดค้น เคล็ดลับการปิ้งกล้วยของตนเองขึ้นมา จนเป็นเอกลักษณ์ กล้วยจะมีความนุ่ม หอม อร่อย โดยกล้วยที่นำมาใช้ จะเป็นกล้วยน้ำว้า ของ อ.บางกระทุ่ม แหล่งผลิตกล้วยตากขึ้นชื่อของ จ.พิษณุโลก เลือกล้วยที่ไม่สุกเกินไป นำมาปิ้งบนเตาถ่าน ไฟอ่อนปานกลาง หากต้องการเพิ่มความหอมมัน ก็จะหันเป็นชั้น ทูบ ราวด้วยน้ำเชื่อม กับน้ำกะทิ

### วัตถุดิบ/ส่วนผสม

กล้วยน้ำว้า (ไม่สุกเกินไป)	1	หวี
น้ำตาลปีบ	1 <sup>1/2</sup>	ถ้วย
กะทิ	1	ถ้วย
เกลือ	1	หยิบมือ
เนยสด	2	ช้อนชา

## วิธีทำ/ขั้นตอนการผลิต



1. หั่นกล้วยเป็นแว่นๆ เสียบไม้ไว้สำหรับปิ้ง เตรียมเตาถ่านสำหรับปิ้ง แนะนำให้ใช้เป็นเตาถ่านจะหอมกว่าใช้วิธีอื่น หรือถ้าเอาสะดวกก็ใช้เตาแก๊สก็ได้ วางตะแกรงปิ้งไว้บนไฟอ่อนๆ แล้วนำกล้วยที่เสียบไม้ไว้ปิ้งเลยคะ



2. ทำน้ำราด นำน้ำตาลปึกกับน้ำกะทิ 1 ส่วนมาเคี่ยวจนน้ำตาลละลาย แล้วเติมเนยสดลงไปเคี่ยวให้เข้ากันและใส่กะทิส่วนที่เหลือลงไปเคี่ยวต่อ เมื่อเคี่ยวเสร็จแล้วนำลงมาพักไว้ให้เย็น



3. กล้วยเริ่มสุกดีแล้วนำลงมาทับให้แบนด้วยไม้ค้อนแบ่งหากไม่มีก็อาจจะใช้มีดปังตอทับให้กล้วยแบน จัดใส่จานแล้วราดน้ำกะทิให้ชุ่มหรือตักแยกไว้จิ้มก็ได้

