

กล้วยทอดอินโด

Indo-fried banana

ประเภทของอาหาร: อาหารหวาน

ชนิดกล้วยที่นำมาปรุง: กล้วยเล็บมือนาง

ส่วนประกอบของกล้วยที่นำมาปรุง: ผล

ประวัติ/ความเชื่อ/ความเป็นมาของ

อาหาร/พื้นที่ที่ผลิตอาหาร: อาหารว่างของ

ชาวอินโดนีเซียและมลายูชนิดหนึ่ง เป็นกล้วย

ทอดในน้ำมันเดือด โดยชุปกับแป้งคล้ายกับกล้วย

แขกหรือกล้วยทอดของไทย ต่างกันเพียงไม่ใส่

มะพร้าวและงา และทอดทั้งลูกไม่ได้ฝาน

บางอย่างกล้วยแขก ปีซังโกเร็งจัดเป็นอาหารที่หารับประทานง่ายและมีราคาถูก สามารถหาซื้อได้ตามข้างถนน

หรือตามรถเข็นต่าง ๆ โดยเป็นส่วนหนึ่งของโกเร็ง (gorengan) คือ อาหารประเภทชุบแป้งทอดกับน้ำมัน

เดือด ๆ ในวัฒนธรรมอาหารอย่างอินโดนีเซีย ปีซังโกเร็งแต่ดั้งเดิมมิใช่อาหารพื้นเมืองของท้องถิ่นแถบนี้ แต่

เป็นชาวโปรตุเกสที่เข้ามาค้าขายในดินแดนแถบนี้เห็นว่ากล้วยเป็นพืชพื้นเมืองที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก จึงนำมา

ชุบแป้งทอดรับประทานเป็นอาหารเช้า สันนิษฐานว่ากล้วยแขกหรือกล้วยทอดของไทยก็น่าจะมีที่มาจากปืซังโก

เร็งด้วย โดยคำว่า "ปืซัง" (pisang) เป็นภาษาอินโดนีเซียแปลว่า "กล้วย" ขณะที่ "โกเร็ง" (goreng) แปลว่า

"ทอด"

นอกจากนี้แล้วยังมีปืซังโกเร็งอีกชนิดหนึ่ง คือ ปืซังโมเลน (pisang molen) คำว่า "โมเลน" (molen)

เป็นภาษาดัตช์แปลว่า "โม่" โดยหมายถึง แป้งโดที่ห่อไว้ด้านนอก ปืซังโมเลนเป็นปืซังโกเร็งชนิดหนึ่ง ที่ใช้แป้ง

ห่อหุ้มกล้วยอยู่ด้านนอก จากนั้นจึงนำไปทอดทั้งลูกโดยไม่ต้องฝานให้บาง โดยแป้งที่ใช้ห่อทำมาจากแป้งสาลี,

ไข่, น้ำตาลทราย, มาร์การีน และน้ำเย็น นวดผสมเข้าด้วยกัน จากนั้นรีดเป็นแผ่นบาง ๆ แล้วตัดเป็นเส้น แล้ว

นำมาห่อหุ้มกล้วยให้มิดด้วยการพับ โดยกล้วยที่ใช้ทอดจะใช้กล้วยน้ำว้าห้าม หั่นตามยาวแบ่งเป็น 4 ส่วน หาก

ใช้กล้วยสุกเมื่อทอดออกมาแล้วจะเละไม่น่ารับประทาน

ทั้งปืซังโกเร็งและปืซังโมเลนนิยมรับประทานเป็นอาหารว่างในช่วงเช้าหรือช่วงบ่าย โดยรับประทาน

ร่วมกับชาร้อนหรือกาแฟร้อนไม่ใส่นม นอกจากนี้แล้ว ในปัจจุบัน ปืซังโมเลนยังได้ประยุกต์ให้ใช้แป้งเค็มมา

หุ้มแทน แล้วใช้ซอสช็อกโกแลตหรือชีสใส่ลงแทนไส้ จากนั้นนำไปอบแทนการทอด ซึ่งปืซังโมเลนแบบนี้จะหา

รับประทานได้เฉพาะในร้านเบเกอรี่เท่านั้น และมีราคาซื้อขายที่แพงกว่าปืซังโมเลนแบบดั้งเดิม



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

แป้งสาลีเอนกประสงค์	360	กรัม
มาการีน	125	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
น้ำเปล่า	150	มิลลิลิตร
กล้วยเล็บมือนาง		

วิธีทำ/ขั้นตอนการผลิต

	ผสมแป้งสาลีกับมาการีน คนให้เข้ากัน จากนั้นก็เติมน้ำตาลทรายและกลิ่นวานิลลา กวนให้เข้ากันอีกครั้ง
	เติมน้ำเปล่าลงไปทีละน้อยแล้วนวดให้เนียน เติมน้ำเปล่าจนหมดแล้วนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
	นำแป้งที่นวดเป็นแล้วมาคึงให้บาง แล้วหั่นแป้งให้เป็นแนวยาว
	ปอกเปลือกกล้วยออก เอากล้วยมาพันด้วยแป้ง ฟินให้เป็นเกลียว



	<p>ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ท่วม รอจนน้ำมันร้อนแล้วนำ กล้วยลงไปทอด ทอดจนแป้งเหลืองกรอบนำ รับประทาน</p>
	<p>นำกล้วยทอดขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน เสิร์ฟคู่กับนมข้น หวานได้เลย</p>

