

เฟรนช์ฟรายทุเรียน ผลิตภัณฑ์มาแรง ทำรายได้งามให้ชาวบ้านเมืองจันท์



ของมาแรง “เฟรนช์ฟรายทุเรียน” อีกหนึ่งทางเลือก สำหรับผู้ที่ไม่ชอบทานสด แม้ปีนี้ราคาทุเรียนจะดีดสูงก็ตาม โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้ให้อย่างงามแก่ชาวบ้านที่จันทบุรี...

วันที่ 7 พ.ค.61 ปีทองของชาวสวนทุเรียนภาคตะวันออก ที่ผู้บริโภคมมีความต้องการสูงทั้งตลาดในและต่างประเทศ ทำให้ครอบครัวของ นางสุนันทา ศักดิ์มั่น หรือ ครูป้อม ครูประจำศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก เทศบาลตำบลสนามไชย อ.นายายอาม จ.จันทบุรี พร้อมกับครอบครัว ใช้โอกาสในช่วงของกระแสทุเรียนที่กำลังเป็นผลไม่ยอดนิยมในช่วงนี้ หันมาหารายได้เสริม ด้วยการวิ่งหาซื้อทุเรียนหมอนทอง แม้จะมีราคาสูง นำมาตัดแปลงแปรรูปเป็นทุเรียนทอดกรอบ แต่เปลี่ยนรูปแบบจากเดิม ที่หันเป็นชิ้นบางๆ มาเป็นการหันเป็นเส้นแบบเฟรนช์ฟราย จนมีกระแสนิยมโทรมาส่งจองแบบไม่ขาดสาย



สำหรับขั้นตอนการทำ เริ่มตั้งแต่การปอกทุเรียน การแกะเนื้อ และการหั่นซอย ชิ้นเนื้อทุเรียนให้เป็นแท่งยาว ที่มีรูปร่างคล้ายกับมันฝรั่งทอด ก่อนจะนำลงไปทอดบน กระทะพร้อมกับน้ำมันพืช ที่ตั้งไปรอไว้จนเดือด จากนั้น ก็จะค่อยใช้ตะแกรงคอยคน และพยายามพลิกแท่งเนื้อทุเรียน ให้ได้รับความร้อนอย่างทั่วถึงกัน โดยใช้เวลาการทอด ประมาณ 3 นาที เมื่อเห็นเนื้อทุเรียนเริ่มได้ที่แล้ว ก็จะใส่เกลือลงไป แล้วตักมาใส่ กระชอน รอให้สะเด็ดน้ำมันสักพัก จากนั้นก็จะนำมาทำการซับน้ำมันด้วยกระดาษซับ น้ำมันอีกครั้ง ซึ่งก็จะได้รสชาติ หวาน มัน กรอบ ก่อนจะบรรจุใส่ถุงเป็นแพ็คเกจ สำหรับ ส่งให้ลูกค้า โดยสนนราคา อยู่ที่ถุงละ 100 บาท โดย 1 ถุง จะมีน้ำหนัก 100 กรัม และ หากจะขายเป็นกิโลกรัมก็จำหน่ายกิโลกรัมละ 1,000 บาท กันเลยทีเดียว



สำหรับทุเรียนทอดในปีนี้มีราคาค่อนข้างดีตัวสูงขึ้นมาจากปีที่ผ่านมาค่อนข้างมาก เนื่องจากทุเรียนในท้องตลาดมีความต้องการสูง ทำให้ทุเรียนดิบขนาดใหญ่ในไซส์ บรรจุลงกล่องส่งออกขายยังประเทศจีน มีราคาสูงขึ้นเกือบเท่าตัว ต้นทุนการทำทุเรียนทอดจึงแพงขึ้น อย่างทุเรียนหมอนทองของครอบครัวศักดิ์มัน ที่ทำการแกะเนื้อจากผล ลูกหนึ่งมีน้ำ 7-8 กิโลกรัมต่อผล เมื่อนำเปลือกและเมล็ดออก จะเหลือเพียงแค่เนื้อทุเรียนบริสุทธิ์เพียงแค่ 2 กิโลกรัม เท่านั้น

นางสุนันทา ศักดิ์มัน กล่าวว่า เฟรนช์ฟรายทุเรียน ถือเป็นการดัดแปลงอาหารเพื่อเสริมรายได้ให้กลับครอบครัว ในช่วงฤดูผลไม้ของภาคตะวันออกเป็นอย่างดี เนื่องจากรสชาติและความแตกต่าง จะผิดไปจากทุเรียนทอดทั่วไปที่โดดเด่นออกมา เมื่อได้ทำการสัมผัสด้วยการรับประทาน พบว่า มีความกรอบและหนึบ พร้อมกับได้ลิ้มรสของเนื้อทุเรียนที่รู้สึกได้ทันที แตกต่างจากทุเรียนทอดแบบหั่นชิ้นสไลด์แบบบาง ที่มีเพียงแค่ความกรอบและความมันอย่างเดียว

ที่มา : ไทยรัฐ 7 พ.ค. 61