



มันเส้นสะอาด CASSAVA CHIPS



วิธีการ

1. ตัดหัวมันสำปะหลังออกจากเหง้า หรือส่วนโคนของลำต้น
2. เคาะหรือร่อนดินทรายที่ติดมากับหัวมันสำปะหลัง
3. สับให้เป็นชิ้นด้วยมือ หรือสับด้วยเครื่อง
4. พึ่งแดด 3 - 4 แดด บนลานตาก ควรเป็นลานคอนกรีต หรือคอนกรีตขัดผิว ไม่ตากบนลานดิน
5. หมั่นกลับชิ้นมันสำปะหลังซึ่งสามารถทำได้โดยการใช้แรงงานคนหรือรถกลับชิ้นมัน
6. เทคนิคการตากมันเส้นให้ขาวสะอาด หลังจากตากมันแดดที่สองแล้วให้รวบชิ้นมันเส้นเป็นกองไว้ในช่วงเย็นของทุกวัน จนกว่าชิ้นมันจะแห้งสนิท (ความชื้นไม่เกิน 13%) เพื่อป้องกันไม่ให้มันเส้น ที่เริ่มแห้งมีความชื้นเพิ่มขึ้นจากน้ำค้างในช่วงเวลากลางคืน และจุลินทรีย์ที่ต้องการออกซิเจนก็จะเจริญขึ้น ทำให้ชิ้นมันมีสีคล้ำลง การรวมมันเส้นเป็นกองไว้ จุลินทรีย์ที่ต้องการออกซิเจนจะไม่สามารถเจริญเติบโตได้ แต่จุลินทรีย์ที่ไม่ต้องการออกซิเจนจะเจริญเติบโต ซึ่งจะผลิตกรดออกมารักษาสภาพ ชิ้นมันเส้นให้ขาวสะอาดเมื่อแห้งนั่นเอง