



สถาบันเศรษฐกิจพอเพียง
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
เลขที่ 6 หมู่ 4 ตำบลหัวไทร อำเภอบางคล้า
จังหวัดฉะเชิงเทรา 24110
0910362586
Thananan.leg@gmail.cpm



ศูนย์วิจัยและพัฒนา
อาหารและโภชนาการ

ไข่เค็มสมุนไพร



“อารักขสัมปทา
เก็บรักษาเพื่อวันหน้าไม่ขาดสน
มีกินมีใช้ พออยู่ได้ไม่อบจน
ของเหลือล้นแปรรูปไว้สบายเอ๋ย”

ธนานันท์ เหล็กเกตตุ



นายธนานันท์ เหล็กเกตตุ

วิทยากร

ฐานการแปรรูปผลผลิต
ทางการเกษตร

ภูมิปัญญาสู่การพัฒนายุคดิจิทัล
เพื่อสังคมยุคใหม่



ทำไมต้องไข่เค็มสมุนไพร

ปกติเราจะพบเห็นไข่เค็มที่วางขายตามท้องตลาดทั่วไป เป็นผลจากการแปรรูปด้วยการดองน้ำเกลือจนได้ระยะเวลาตามกำหนด แล้วนำมาต้มให้สุก จะได้ไข่เค็มที่มีรสชาติเค็มที่ไข่ขาว และเค็มๆมันๆ ที่ไข่แดง เป็นวิธีการที่ง่ายในการทำ เพียงแต่ต้องระวังเรื่องของปริมาณเกลือที่ใช้ หากมากเกินไปไข่เค็มจะมีความเค็มมาก หรือหากน้อยไปไข่อาจจะเสียก่อนที่จะกลายเป็นไข่เค็มได้ และโดยทั่วไปไข่ที่นำมาใช้ในการทำไข่เค็มจะไข่ไข่เปิด เพราะไข่เปิดมีความหนาของเปลือกมากกว่าไข่ชนิดอื่นๆ

ไข่เค็มสมุนไพรจึงเป็นอีกทางเลือกใหม่ที่จะทำให้ได้ผลผลิตของไข่เค็มที่มีความแปลกใหม่ นอกจากจะได้อร่อยรสชาติไข่เค็มตามปกติแล้ว ยังมีกลิ่นหอมของสมุนไพรที่นำมาเป็นส่วนผสมในการผลิตอีกด้วย จึงนับว่าเป็นการเพิ่มคุณค่า และมูลค่าให้แก่ผลผลิตที่ได้จากการเกษตรได้เป็นอย่างดี

“ไข่เค็ม เป็นผลผลิตจากภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน เป็นความชาญฉลาดในการที่จะเก็บผลผลิตทางการเกษตรไว้เพื่อการบริโภคให้ได้นานยิ่งขึ้น ”



วัสดุ

- ไข่เปิดขนาดกลาง 30 ฟอง
- เกลือเม็ด 1.5 กิโลกรัม
- ดินสอพอง 3 กิโลกรัม
- สมุนไพรที่ใช้แต่งกลิ่น ตามความเหมาะสม
- น้ำเปล่า 1 ลิตร
- เหล้าขาว เล็กน้อย

วิธีทำ

ไข่เปิดเลือกที่เปลือกมีความสมบูรณ์ที่สุด ไม่มีรอยแตกร้าว ไม่บวม

- ล้างไข่เปิดให้สะอาด ผึ่งลมไว้ให้แห้ง
- นำสมุนไพรต้มกับน้ำให้ไต่กลิ่นตามที่ต้องการ
- ตำเกลือเม็ดให้ละเอียด
- ตำดินสอพองให้ละเอียด แล้วนำไปสะตุ เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค เชื้อรา ที่ติดมาด้วย
- นำดินสอพอง เกลือ น้ำสมุนไพร เหล้าขาว ผสมเข้าด้วยกัน ให้มีลักษณะเป็นโคลนเหนียว
- นำโคลนดินสอพองพอกไข่เปิดให้มีความหนาประมาณ 1 ซม.
- บรรจุใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดไว้ให้ระยะเวลาตามที่กำหนด

เคล็ดลับ

เพื่อให้ได้ไข่เค็มที่อร่อย และสวยงาม มีเทคนิคพิเศษดังนี้

- ล้างไข่เปิดด้วยน้ำส้มสายชู ไข่เปิดจะมีความขาว สะอาดมาก
- การใส่เหล้าขาวก็เพื่อให้ไข่แดงที่ได้มีรสมันมากยิ่งขึ้น
- ขณะที่ต้มหมั่นกลับด้านไข่ที่อยู่ในหม้อต้ม จะทำให้ไข่แดงอยู่ตรงกลางฟอง
- ขณะที่ต้มใส่สารส้มลงไปให้น้ำต้มด้วยเล็กน้อย
- ระยะเวลาในการต้มนับตั้งแต่เริ่มเดือดไม่ควรเกิน 15 นาที หากเกินกว่านั้น บริเวณขอบไข่แดงจะเป็นสีดำ
- ไข่ไฟกลางในการต้ม
- ระยะเวลาการเก็บก่อนนำมาต้ม 15 วัน