

## วิธีการแพ็คข้าวเกรียบ ทำอย่างไร กรอบนาน!

ทำอย่างไรให้ข้าวเกรียบกรอบอยู่ได้นาน? / ใช้การแพ็คแบบไหนดีที่สุด? / ทอดข้าวเกรียบแล้วอยู่ได้กี่วัน? / ทอดแล้วตั้งทิ้งไว้ยังไม่บรรจุถุงทำไมแผ่นข้าวเกรียบนี้?

คำตอบ : ต้องตอบว่า ข้าวเกรียบจะกรอบนานไม่นานนั้น อยู่ที่เวลาเราแพ็คสินค้าด้วย แพ็คแบบไหน ซึ่งหลักๆ จะมี 3 วิธี คือ รัดยาง / แม็ก / ซิล

1. กรณีถ้ารัดยาง ค่าเฉลี่ยดีที่สุดให้ที่ 3 วัน ยิ่งคงความกรอบอร่อยอยู่ แต่จริงๆ จะอยู่ได้ 5-7 วัน ขึ้นอยู่กับคน รัดด้วย บางคนรัดแน่น ไม่แน่น ไม่เท่ากัน
2. กรณีพับถุงแล้วแม็ก อันนี้จะอยู่ไม่ได้นาน ขึ้นอยู่กับว่าพับก็ทบ เพราะมีโอกาสลมเข้าง่ายกว่า ค่าเฉลี่ยพอๆ กับการรัดยาง
3. กรณีใช้เครื่องซิล ความร้อน อันนี้เราเฉลี่ยค่าที่ดีที่สุดอยู่ที่ 5 วัน แต่จริงๆ จะอยู่ได้ 7-15 วัน

ปัจจัยอื่นๆ เช่น กรณีนำไปฝากขาย วางตากแดดประจำ โดนความร้อนบ่อยๆ ตรงนี้ก็จะมีผลกับเรื่องอายุและความกรอบของข้าวเกรียบเหมือนกัน หรือ กรณีที่เรารีบบรรจุ โดยที่แผ่นข้าวเกรียบยังร้อน ยังอุ่นๆ หรือ มีความร้อนอยู่ เวลาเราบรรจุใส่ถุง แผ่นข้าวเกรียบจะคลายความร้อนออกมา กลายเป็นไอน้ำอยู่ภายในถุง ตรงนี้จะทำให้ข้าวเกรียบนี้มันง่ายและมีความชื้น และโอกาสเกิดกลิ่นหืนได้ง่าย

อีกเรื่องที่สำคัญเลยคือ กรณีที่ถามว่า ทอดแล้วตั้งทิ้งไว้ยังไม่บรรจุถุงทำไมแผ่นข้าวเกรียบนี้?

คำตอบ : เวลาเราทอดข้าวเกรียบแล้ว อย่าทิ้งให้ตากลมหรืออากาศนานๆ จะทำให้ข้าวเกรียบนี้ และเหนียวไม่กรอบ การทอด 'ของทอด' ทุกชนิด เหมือนกันหมด เวลาทอดเสร็จใหม่ๆ จะกรอบอร่อย แต่ถ้าตั้งโดนลมโดนอากาศ นานๆ เข้าก็มันเหมือนกันไม่ใช่เฉพาะ "ข้าวเกรียบ" ทิ้งไว้นานมันเหมือนกันให้ตั้งถ้าทอดทิ้งไว้ ก็ไม่ควรนานเกิน 1 ชั่วโมง เอาแค่พอเย็น คลายความร้อนแล้วบรรจุ

สำหรับกรณีที่ไม่มีเวลา เราสามารถทอดไว้ก่อนได้ครับ เช่น ทอดเช้าแล้วแพ็คซองเย็นหรือซองคำ เพียงแต่เราควรหาถุงพลาสติกใบใหญ่มาบรรจุเก็บไว้ก่อนหลังจากทอดเสร็จ รัดยางให้แน่นกันอากาศเข้า พอมีเวลาว่างแล้วค่อยแยกออกมาแบ่งบรรจุ จะทำให้ข้าวเกรียบเราไม่ต้องตากลมตากอากาศ แผ่นข้าวเกรียบจะกรอบนาน