

การทำผลิตภัณฑ์สัตว์

(ต่อจากเล่ม ๑ ฉบับ มิถุนายน ๒๕๐๔)

นิยม โอภาสชาติ

๕. ไส้กรอก Frankfurt

วัตถุดิบที่ใช้

๑. ลำไส้เล็กของแกะ หรือสุกร
๒. เนื้อหมูพอกเกลือ ๑ ส่วน
๓. เนื้อโคพอกเกลือ ๑ ส่วน
๔. มันแข็งสุกรบดละเอียด ๓๐%
๕. กะเพาะสุกรต้มสุกและบดละเอียด ๓ %

เครื่องปรุง สำหรับเนื้อและหมูรวมกันใน

๓ ก.ก.

๑. น้ำตาลทรายขาว ๓.๓ กรัม
๒. พริกไทยบ่น ๓.๐ กรัม
๓. ลูกผักชีคั่วบ่น ๐.๒ กรัม

๔. ดอกจันทน์บ่น ๐.๕ กรัม
๕. มัสตาร์ดผง ๐.๕ กรัม
๖. ผงชูรส ๒.๐ กรัม
๗. ดัดแดงผสมอาหาร ๐.๓ กรัม
๘. น้ำแข็งทุบละเอียด ๓๐๐.๐ กรัม

วิธีทำ

มีวิธีทำทุกอย่างเหมือนกับไส้กรอกต่าง ๆ ที่ได้กล่าวมาแล้ว แต่สำหรับลำไส้เล็ก ระยะเวลาต้มสุกรวดกว่า คือ ประมาณ ๒๕ นาที การผ่านน้ำเย็น การรมควัน ใช้ระยะเวลาเท่ากับไส้กรอกชนิดใหญ่.

การทำไส้กรอกแห้ง (Dry Sausage)

ไส้กรอกแห้ง เป็นไส้กรอกที่ไม่ต้องผ่านการต้ม เพียงแต่ได้ไฟ แฉวรมควันกับผิง ตมจนกระทั่งส่วนผสม และ เนื้อไส้กรอกแห้งสนิท วัตถุดิบและเครื่องปรุงต่าง ๆ มีดังนี้

๑. ลำไส้เล็กของโค

๒. เนื้อโค และเนื้อสุกร
๓. มันแข็งสุกร

เครื่องปรุง มีเกลือ, ดินประสิว, น้ำตาล, กระเทียม, พริกไทยบ่น, ดอกจันทน์บ่น, และสุรา.

ไส้กรอกจำพวกนี้ เมื่อทำสำเร็จแล้วต้องเก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลานาน ๑ ถึง ๒ เดือน จึงจะทำให้รสชาติดีขึ้น เนื้อโค และเนื้อหมู ไม่จำเป็นต้องบดละเอียดเหมือน Domestic

Sausage เนื้อสัตว์ที่จะนำมาทำควรได้จากสัตว์ที่โตเต็มที่ สำหรับมันแข็งต้องใช้มันแข็งด้านหลัง (Back fat) ทิ้งเพื่อช่วยให้ไส้กรอกแห้งเร็ว.

วิธีทำไส้กรอก Salami

วัตถุดิบที่ใช้

๑. ลำไส้เล็กของโค
 ๒. เนื้อหมูพอกเกลือ ที่หมักไว้ในตู้เย็น ๖ ส่วน
 ๓. เนื้อ โคพอกเกลือที่หมักไว้ในตู้เย็น ๔ ส่วน
 ๔. มัน แข็ง หั่นเป็น สี่เหลี่ยม ตุบ บาคัก ขนาด ๑/๒ ซม. ๒ ส่วน
- เครื่องปรุง สำหรับเนื้อหมูและเนื้อโครวมกัน ๓ ก.ก.

๑. พริกไทยป่น ๕.๐ ก.ก.
๒. ดุกจันเทศป่น ๓.๐ กรัม
๓. กระเทียมแห้งตำละเอียด ๓.๐ กรัม
๔. เกล็ดป่น ๓๐.๐ ซม.ม.

วิธีทำ

บดเนื้อหมูรวมกับเนื้อโค ผสมเครื่องปรุงดังกล่าวลงไป รวมทงมันแข็งที่เตรียม

ไว้ คดุกเคด้าให้เข้ากันจนเหนียว จึงจัดการยัดไส้ต่อไป.

การยัดไส้ ในการทำไส้กรอกแห้งนี้ส่วนมาก ใช้ยัดในไส้ธรรมชาติ โดยใช้ลำไส้เล็กของโค เพราะได้ธรรมชาติ อากาศยอมถ่ายเทได้ ส่วนไส้เทียม (Artificial Casing) ไม่เหมาะสมที่จะใช้กับไส้กรอกชนิดนี้ เนื่องจากเวลารมควัน ควันไม่ตามารถจะแทรกซึมเข้าไปได้.

การใส่ไฟและรมควัน หลังจากยัดไส้แล้ว นำเข้าแขวนในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิประมาณ ๓๐ เซ็นติเมตร นาน ๒๐ วัน ค่อยนำมาออกมาเข้าเตารมควันอีก ๒ วัน จึงกลับนำเข้าตู้เย็นอีกครั้งหนึ่ง การทำไส้กรอกชนิดนี้ กินเวลาประมาณ ๕๐-๕๐ วัน จึงใช้รับประทานได้ ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจะสุญญเตียนน้ำหนักประมาณ ๕๐-๕๐ เปอร์เซ็นต์

วิธีทำไส้กรอก Cervelat

วัตถุดิบ

๑. เนื้อส่วนไหล่ของโคที่พอกเกลือ ๓ ส่วน
๒. เนื้อสุกรพอกเกลือ ๖ ส่วน

๑. มันแข็งสุกรบดละเอียด ๓ ส่วน
 ๔. ลำไส้เล็กโค
- เครื่องปรุง สำหรับเนื้อโคและเนื้อสุกรรวม

กันใน ๓ ก.ก.

- | | |
|-------------------|------------------------|
| ๑. นาทาดทราย | ๕.๐ กรัม |
| ๒. พริกไทยป่น | ๔.๐ กรัม |
| ๓. ดอกจันทน์ป่น | ๑.๐ กรัม |
| ๔. กระเทียมแห้งบด | ๑.๐ กรัม |
| ๕. เหน็ดรำ | ๓๐.๐ ช.ม. ^๓ |

วิธีทำ

การบดเนื้อโคและเนื้อสัตว์ตลอดจนการผสมเครื่องปรุงกับมันแข็ง ปฏิบัติเช่นเดียว

กับการทำไส้กรอก Salami หลังจากการยัดไส้แล้ว นำเข้าตูเย็นที่อุณหภูมิ ๒-๓ เซ็นติเกรด ๓ คืน จึงนำออกมาแขวนผึ่งลมประมาณ ๔ ชั่วโมง ค่อยนำไปรมควันร้อน ๒๔-๒๗ เซ็นติเกรดประมาณ ๓๕ ชั่วโมง เมื่อสังเกตเห็นว่าไส้กรอกแห้งและแข็ง จึงหยุดรมควัน แล้วนำมาแขวนผึ่งลมในห้องที่ลมผ่านไปมา อุณหภูมิของห้องควรอยู่ในระหว่าง ๓๐-๔๐ เซ็นติเกรด นานประมาณ ๓๐ วัน.

วิธีทำตับสด (Liver Paste)

วัตถุดิบที่ใช้

- | | |
|--|-------------------------|
| ๑. ตับหมู หรือตับห่าน | ๓ ต่อน |
| ๒. มันแข็งสุก | ๒๕ % |
| เครื่องปรุง ตับหมูหรือตับห่าน รวมกับมันแข็ง ๓ ก.ก. | |
| ๑. เกล็ดป่น | ๒๕.๐ กรัม |
| ๒. พริกไทยป่น | ๖.๐ กรัม |
| ๓. กานพลูป่น | ๓.๐ กรัม |
| ๔. หอมฝรั่ง | ๕๐.๐ กรัม |
| ๕. ไข่ไก่ (ใช้แต่ไข่แดง) | ๒ ฟอง |
| ๖. ชนมะพร้าวแห้งบดละเอียด | ๘.๐ กรัม |
| ๗. น้ำสะอาด | ๓๐๐.๐ ช.ม. ^๓ |

วิธีทำ

ตับที่ได้มาต้องสะอาด ให้นำตัดออก ให้หมด

ระวังอย่าให้ถูกน้ำดีแตก ตัดพังผืดออกให้หมดแล้วแช่น้ำเกลือทิ้งไว้ (ใช้น้ำเกลือผสมต่างหากจากจำนวนในเครื่องปรุง) ความเค็มพอประมาณ แช่ไว้สัก ๓ ชั่วโมงจึงนำออกมาหั่นเป็นชิ้นๆ บดด้วยเครื่องบดโดยใช้แฉกบดที่ละเอียดที่สุด แล้วจึงบดมันหมูกับหอมฝรั่งป่นลงไป ค่อยมาผสมเครื่องปรุงต่างๆ รวมทั้งไข่แดง และนำคนให้เข้ากันจนเครื่องปรุงละลาย นำตวงบรรจุในกระป๋องหรือขวดปากกว้าง เข้าหม้อนึ่งหรือตั้งถึง ปิดให้สนิทอย่าให้ไอน้ำรั่วออกมากนัก นึ่งให้นาน ๓ ๑/๒ ชั่วโมงจึงสุก เอาออกมาปล่อยให้เย็น แล้วเก็บไว้ในตู้เย็น ใช้ทำขนมปังรับประทาน.

วิธีทำเนื้อแห้ง (Meat loaf)

วัตถุดิบที่ใช้

เนื้อโคและเนื้อหมู อย่างละเท่า ๆ กัน (หมักเกลือซบเค็ดแล้ว) ในจำนวน ๓ ก.ก.

เครื่องปรุง

- ๑. นาคาดทรายขาว ๓๐.๐ กรัม
- ๒. พริกไทยป่น ๘.๐ กรัม
- ๓. ดอกจันทน์เทศป่น ๓.๘ กรัม
- ๔. หอมฝรั่งดับละเอียด ๓๐.๐ กรัม
- ๕. ผงชูรส ๒.๐ กรัม
- ๖. แป้งข้าวโพด ๕๐.๐ กรัม

วิธีทำ

บดเนื้อโคและเนื้อหมู ให้ละเอียดรวมกัน

ดับหอมฝรั่งจนละเอียดผสมรวมด้วย พร้อมกับเครื่องปรุงต่างๆ เติมน้ำให้เข้ากันจนเหนียว แล้วใช้น้ำมันหมูทาแม่พิมพ์ เพื่อกันเนื้อติดกับแม่พิมพ์ (ใช้พิมพ์ทำขนมปัง) นำเนื้อที่ผสมกันอัดลงไป ใช้ไขไก่ที่ตีเข้ากันจนฟูทาที่เนื้อตอนบนแม่พิมพ์ นำเข้าคอบอบใช้ไฟแรง ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ นาน ๒ ชั่วโมง จึงนำออกจากเตาอบ เทออกจากแม่พิมพ์ทิ้งให้เย็น เวลาเก็บควรเก็บไว้ในตู้เย็น.

ต่อไปนี้เป็นวิธีทำผลิตภัณฑ์ตามคำหรับของชาวจีน

๑. วิธีทำกุนเชียงแบบกว้างตุ้ง

วัตถุดิบที่ใช้

- ๑. ไม้เค็ดสุก (ใช้ไม้เค็ดหรือแห้งก็ได้)
- ๒. เนื้อแดงสุกปนมันเล็กน้อย ๗ ส่วน
- ๓. มันแข็งสุกใช้มันต้นหัดัง ๓ ส่วน

เครื่องปรุง สำหรับเนื้อหมู ๓ ก.ก.

- ๑. เกล็ดป่น ๗.๓ กรัม
- ๒. นาคาดทรายขาว ๕๐.๐ กรัม
- ๓. ดินประณีต ๑.๐ กรัม
- ๔. ซอวขาว ๓๕.๐ ซม.ม.
- ๕. เหล้าขาว ๕๐ ดีกรี ๒๐.๐ ซม.ม.

วิธีทำ บดเนื้อหมูด้วยเครื่องบด หรือตีด้วยมดพอหยาบ มันแข็งหั่นเป็นแท่งดีเหลี่ยม

ขนาดกว้าง ยาว ประมาณ ๓ ซม. มันหมูเมื่อหั่นแล้วให้ตากนึ่งร้อนประมาณ 30 วินาที แล้วใช้กระชอนตักจนเกล็ดแห้งให้แห้งหมาดๆ เมื่อเย็นแล้วจึงเทรวมกับเนื้อหมู เครื่องปรุงต่างๆ ผสมรวมกันไว้ก่อนในภาชนะต่างหาก คนให้ละลาย ต่อมาจึงผสมรวมกับเนื้อและไขมัน คนให้เข้ากัน หมักแช่ไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง เพื่อปลดปล่อยโอกาสให้เครื่องปรุงละลายรวมกับเนื้อหมู หมั่นคนทุกเค็ดบ้างๆ ขณะที่ทำกรหมัก

เมื่อเห็นว่า เครื่อง ปรุงเข้า กับเนื้อ เค็ดแล้ว จึงเอาเข้าเครื่องยัดได้ ยัดลงในถ้าได้หมูที่

การทำผลิตภัณฑ์สัตว์

เตรียมไว้ มัดเป็นท่อน ๆ ให้มีความยาวท่อน
หนึ่งประมาณ ๑๒ ซม. ใช้ตาปูตัวเล็กๆหรือ

เข็มหมุด ดักเอาตมออกแล้วนำไปเข้าเตาอบ
หรือผิงแดดจัด ๆ จนแห้ง ตัดออกเป็นคู่ ๆ

๒. วิธีทำกุนเชียงแบบเต๋จิว

วัตถุดิบที่ใช้

เนื้อหมูแฉะมัน แข็งเท่า กับแบบ กวางตุ้ง
ตลอดจนตำได้ที่จะยัด.

เครื่องปรุง สำหรับเนื้อหมู ๑ ก.ก.

- ๑. เกลือป่น ๑๘.๐ กรัม
- ๒. น้ำตาลทราย ๘๕.๐ กรัม

- ๓. ดินประณีต ๑.๐ กรัม
- ๔. ดั้แดงผัดอาหาร ๐.๕ กรัม
- ๕. น้ำอัด ๗๕.๐ ซม.^m

วิธีทำ

มีวิธีทำเช่นเดียวกับการทำ กุนเชียง แบบ
กวางตุ้ง.

๓. วิธีทำหมูหยอง.

วัตถุดิบที่ใช้

ใช้เนื้อแดงสุกรที่ไม่มีมันแฉะพังผืดปน.

เครื่องปรุง สำหรับเนื้อแดงสุกร ๑ ก.ก.

- ๑. น้ำตาลทราย ๘๐.๐ กรัม
- ๒. เกลือป่น ๕.๐ กรัม
- ๓. ดินประณีต ๒.๐ กรัม
- ๔. น้ำปลาซอจอย่างได้ ๕๕.๐ ซม.^m

วิธีทำ

หั่น เนื้อ สุกแต่ เอาพัง ผัดออก ให้หมด
ขนาดก้อนเนื้อที่แต่เท่ากับ ๑/๒ ของกติกไม้
ขีดไฟ นำตั้งต้มในหม้อได้นำให้ท่วมเนื้อแต่
เพียงเล็กน้อย เวลาคืออดหมั่นกวนแฉะคัก
พองทั้ง ถ้าน้ำแห้งมากเติมได้บ้างเล็กน้อย

เมื่อเห็นว่าเนื้อสุกแล้วจึงได้เครื่องปรุงต่าง ๆ
ลงไปคนให้ละลาย เคี่ยวต่อไปจนเปื่อย ใน
ที่สุดเนื้อจะแตกออกเป็นฝอย ในตอนนั้นต้อง
คอยระวังอย่าได้ไฟแรงมากนักจะให้ไหม้ เคี่ยว
ไปอีกเรื่อย ๆ จนน้ำงวดเหลือแต่เนื้อ จะมี
แดงของซอจจับอยู่ทุกก้อนเนื้อ ต่อมานำออก
คั่วในกระทะทองเหลืองที่สะอาด ได้ไฟอ่อน ๆ
คั่วให้ทั่วทั้งหม้อ การคั่วต้องอาศัยใจเย็น
เล็กน้อย เพราะขณะคั่วจะใช้ไฟแรงไม่ได้
ตั้งหม้อให้น้ำในเนื้อจะระเหยออกหมด จึง
กินเวลานาน เมื่อน้ำระเหยออกหมดแล้วเนื้อ
จะฟูเป็นฝอย มีดีเหลือง กรอบ และมีกลิ่น
ชวนรับประทาน เวลาเก็บควรเก็บไว้ใน
กระป๋องที่มีฝาปิดสนิทไม่ให้อากาศเข้าออกได้

ก่อนบรรจุให้เอากระดาษฟางรองก้นกระบุงป้องกัน และกรูข้างด้วย เพื่อช่วยคูดินนามนทอาจมีอยู่

ออกจากเนื้อหมู ทำให้เก็บได้นาน.

๔. วิธีทำหมูตั้ง

วัตถุดิบที่ใช้

หัวหมูผ่าซีก ต้มจนสุกแล้วเอากะระ

คุดอก

เครื่องปรุง หัวหมูต้มแล้วเอากะระคุดอก

๑ ก.ก.

- ๑. น้ำตาลทราย ๓๐.๐ กรัม
 - ๒. พริกไทยป่น ๕.๐ กรัม
 - ๓. ลูกผักชีคั่วป่น ๕.๐ กรัม
 - ๔. ยี่ห่วยคั่วป่น ๕.๐ กรัม
 - ๕. กระเทียม ๕.๐ กรัม
 - ๖. ลูกโป๊ยกั๊กป่น ๓.๐ กรัม
 - ๗. น้ำปลาซ็อดได้ ๑๐๐.๐ ซี.ม.^๓
- ฟองเตาหู ๑ แผ่นต่อแม่พิมพ์หนึ่งพิมพ์

วิธีทำ

๑. ผ่าหัวหมูตามความยาวออกเป็น ๔ ซีก ต้มจนสุกเห็นว่าเนื้อหลุดออกจากกระดูก โดยง่าย จึงนำออกมาเดาะแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ยาวประมาณ ๓ ซี.ม.^๓ - นำลงผัดใน

กะทะจนยุบลงประมาณ ๓ ใน ๓ ขณะที่ยังร้อน ถ้ามีน้ำมันออกมาก็ตักออกเก็บไว้.

๒. ทูบกระเทียมปอกเปลือกออกสับให้ละเอียด นำลงเจียวในน้ำมันหมูในกะทะอีกใบหนึ่งต่างหาก ได้น้ำมันมาก ๆ พอกระเทียมเหลืองเอาพริกไทยป่นลูกโป๊ยกั๊กป่น ลูกผักชีคั่วป่น ยี่ห่วยคั่วป่น ได้รวมลงไปผัดให้หอม เมื่อได้ที่เดือดแล้วลงไปในกะทะหัวหมู ผัดรวมให้เครื่องปรุงเข้ากัน ต่อจากนั้นได้นำน้ำตาล และน้ำปลาซ็อดลงไป ผัดต่อไปจนสังเกตเห็นว่าหนังหมูสุกจนเหนียวเป็นวุ้น จึงนำออกมาเทได้ในเครื่องพิมพ์ทกรูด้วย ฟองเตาหู ๑ ด้าน หรือในภาชนะเค็ดือบปากกว้าง ๆ และมีก้นลึกเช่นปั้นโต อัดให้แน่นหาของหนัก ๆ ทับเช่นไม้เขียงหรือหินทับข้างบน เพื่อให้ไขมันไหลออก ทิ้งไว้ในอากาศธรรมดา ๓ คืน รุ่งเช้าจึงแกะออก.

๕. วิธีทำหมูรว

วัตถุดิบที่ใช้

ไซ้หมูตามชั้นหนังเป็นรูวงกว้าง ๓/๒ นิ้ว

ยาว ๓๐ นิ้ว

เครื่องปรุง สำหรับหมูสามชั้นที่หั่นเป็นรว แล้ว ๑ ก.ก.

๑. เก็ดอบป่น

๘.๐ กรัม

- ๒. ดินประสีบีน ๓.๐ กรัม
- ๓. นาทาดทราย ๕๐.๐ กรัม
- ๔. พริกไทยบีน ๓.๐ กรัม
- ๕. ซ็อวอย่างได้ ๕๐.๐ ซม.๓

วิธีทำ

รวมเครื่องปรุงต่าง ๆ เข้าด้วยกันคองบน

ไฟอ่อน ๆ เคียวจนหน้าตาดจะตายยกตั้งทิ้งจนเย็น ค่อยนำมาหมุดามชั้นที่ใดทำเป็นวงแฉก แล้วคุดกลงไปในเครื่องปรุงเคดักัน ให้ทั่วหมักในตู้เย็น ๓ คืน รุงชนนำออกมาตากแดดจัด ๆ หรือเข้าเตาอบได้ไฟแบบกุนเชียงก็ได้ ระยะเวลาได้ไฟ หรือตากแดดจนแห้งประมาณ ๓ วัน จึงใช้รับประทานได้.

๖. วิธีทำไข่เยี่ยวม้า

ประวัติ ไข่เยี่ยวม้า นายวัง โอโฮโท เป็นนักค้นคว้าในการทำไข่เยี่ยวม้า ได้กล่าวว่ามีในประเทศจีน แต่ค้นหาหลักฐานไม่ได้ว่าใครเป็นต้นตำหรับ และทำกันแต่ครั้งใด แต่พอค้นนิษฐานได้ว่า ไข่เยี่ยวม้ากำเนิดมาจากภาคใต้ของประเทศจีน และได้แพร่หลายจนไปทางเหนือ ในปัจจุบันนี้ชาวปักกิ่งถือว่าเป็นอาหารพิเศษที่มชอเดียงเกิดขึ้น ทำชนจากปักกิ่งโดยเฉพาะ

บางคนกล่าวว่า กำเนิดของไข่เยี่ยวม้ามีมาประมาณ ๓๐๐-๓๕๐ ปี โดยที่บริเวณแม่น้ำยงตั้งผู้เคยเบ็ดมาก จึงมีไข่เบ็ดเกิดขึ้นความต้องการของประชาชน ระหว่างเดือนพฤษภาคม มิถุนายน ซึ่งเป็นฤดูใบไม้ผลิของจีน ได้มีผู้คิดเก็บไข่สดคองไว้เพื่อไม่ให้เสีย เช่น ไข่เค็ม และค้นคว้าหาวิธีอื่นเพื่อให้มีรสโอชาจน ผลที่ได้คือไข่เยี่ยวม้า ดังจากนั้นได้มีการทำไข่เยี่ยวม้าจากไข่ไก่ด้วย.

ประโยชน์ ไข่เยี่ยวม้าเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีประโยชน์ในทางบำรุงร่างกาย ก่อให้เกิดกำลังแก่คนชรา และเจริญอาหาร

ส่วนผสมที่ใช้พอกไข่ แบบ Ernest ISO

- ๑. Pure Sodium Carbonate หรือโซดาที่ใช้ซักผ้า ๓๕๒.๐ กรัม
- ๒. ซ็อวหรือฟาง ๗๑๐.๐ กรัม
- ๓. เกลือบีน ๓๒๐.๐ กรัม
- ๔. ปูนขาว ๑,๑๒๕.๐ กรัม
- ๕. นากถน หรือหน้าด้อด ๕๕๖.๐ ซม.๓

ตามส่วนนไข่พอกไข่เบ็ด ๓๐๐ ฟอง

วิธีทำ

ไข่ที่จะใช้ทำไข่เยี่ยวม้า ไข่ไข่เบ็ดหรือไข่ไก่เดือกแต่ไข่ใหม่ ๆ และเป็นไข่สด (ไม่มีเชื้อ) ฟองโตเปอนดกปรกให้ดังให้ด้อดแล้วฝังลมไว้ในที่ร่ม ๆ ให้แห้ง ใช้ส่วนผสมตามตำหรับข้างบนนี้มาคุดกปนกับนากถนให้

เห็นยวพอประมาณ พอกไข่ให้หนา ๓ ซม. แล้วเอาแถบพอกอีกชั้นหนึ่ง เพื่อกันไม่ให้ติดกันเวลายบรรจุ การไขปุ่นชาวผสมมากก็เพื่อให้ไข่ที่พอกไว้ดีและไข่ได้เร็ว จากนั้นนำไข่ที่พอกแล้วบรรจุลงในภาชนะเช่นไหปากแคบ (ไหกระเทียม) ปิดฝาให้แน่นกันอากาศเข้า นำไปเก็บไว้ในที่เย็น อากาศที่เหมาะสมที่สุดสำหรับเก็บไข่เยี่ยวม้าที่อยู่ในระหว่างหมักคือ ประมาณ ๒๔ องศาเซลเซียส ทุก ๆ ๕ วัน ให้กลับไข่เพื่อให้ไข่แดงลอยตัวอยู่ตรงกลางเสมอ ถ้าภาชนะที่บรรจุมีไข่เต็มจะไขกลับภาชนะนั้นแทนการเปิดฝาแล้วกลับไข่ที่ตะฟองก็ได้ ระยะเวลายหมักไข่ ประมาณ ๓ เดือนไข่ก็จะสุกรับประทานได้.

ต่อไปนี้เป็นวิธีทำอาหารบรรจุในกระป๋องซึ่งบรรยายโดยอาจารย์วัดตลก อัครฉนวนนท์ ในฐานะอาจารย์สอนวิชาการทำผลิตภัณฑ์สัตว์ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผู้เขียนเห็นว่า เป็นประโยชน์ และมีส่วนเกี่ยวข้องกับการทำผลิตภัณฑ์สัตว์ จึงได้ขออนุญาตจากอาจารย์วัดตลก เพื่อนำมาลงพิมพ์เผยแพร่เป็นวิชาการต่อไป และอาจารย์วัดตลกได้อนุญาตให้นำมาลงพิมพ์ได้ ผู้เขียนขอขอบพระคุณอาจารย์วัดตลก อัครฉนวนนท์ ไว้ ณ ที่นี้ด้วย.

การถนอมเนื้อสัตว์หลายวิธี การทำผลิตภัณฑ์ทุกเป็นวิธีหนึ่ง นอกจากนั้นก็ตากแห้ง แล่เย็น หมักเกลือ และการทำเนอกระป๋อง

ก็เป็นวิธีการถนอมเนื้อออกอย่างหนึ่ง ที่จะเก็บไว้ในอุณหภูมิธรรมดาได้นานโดยไม่ต้องอาศัยตู้เย็น เกิดขึ้นจากความต้องการของมนุษย์ที่จะ เก็บเนื้อจากการเหลือกิน เหลือใช้ไว้กินในยามอัคคีภัยขาดแคลน นอกจากนั้นยังอำนวยความสะดวกให้อีกหลายประการ คือเป็นอาหารสำเร็จรูป บริการได้รวดเร็วทันใจและนำติดตัวไปได้ในทุุกที่ทุกหนการ Nicolas Appert เป็นชนชาติฝรั่งเศสคนแรก ที่สามารถเก็บอาหารไว้ได้ในขวดไม่ให้เสียเมื่อปี ค.ศ. ๑๘๓๐ (พ.ศ. ๒๓๕๔) ถึงกับได้รับรางวัลจากรัฐบาลฝรั่งเศส และต่อมา Peter Durand ชนชาติอังกฤษก็ค้นพบว่านอกจากขวดแล้ว กระป๋องก็ใช้เก็บอาหารไว้ไม่ให้เสียได้เหมือนกัน ถึงแม้จะมองไม่เห็นวัตถุที่บรรจุอยู่ภายใน แต่ต้นทุนการผลิตภาชนะที่ใช้บรรจุถูกกว่า ไม่แตก และสะดวกในการขนส่ง การถนอมอาหารในขวดหรือในกระป๋อง จึงได้เริ่มอุบัติขึ้นในครั้งนั้น คือเมื่อประมาณหนึ่งศตวรรษครึ่งมาแล้ว

ความจริง การที่อาหารบรรจุและผนึกอยู่ในกระป๋องหรือขวด และเก็บไว้ในอุณหภูมิธรรมดา ได้นานเท่าที่เราเห็นอยู่ ทุกวันนี้ก็เพราะว่าบักเตอรีในอาหารที่บรรจุอยู่ในกระป๋องหรือในขวดถูกทำลายหมด โดยการให้ความร้อน ของไอน้ำ ภายใต้ความกดดัน ของสตีม ซึ่งมีความร้อนสูงกว่าจุดน้ำเดือดนั่นเอง

เครื่องมือในการทำเนอกระป๋อง

เครื่องมือสำหรับทำเนอกระป๋องนี้ ถ้าจะทำแบบโรงงานก็ต้องลงทุนมาก นอกจากเครื่องมือที่ผลิตกันที่แถวก็ยังมี หม้อไอน้ำ (Boiler) หม้อนึ่ง (Retort) เครื่องได้อากาศ (Exhauster) เครื่องผนึก (Closing machine) กระป๋องหรือขวดปากกว้างพร้อมด้วยฝา แต่ถ้าจะทำแบบอุตสาหกรรมในบ้านก็ไม่ต้องลงทุนอะไรมากนัก มีเพียงหม้อนึ่งขนาดย่อม (pressure cooker) เครื่องผนึกฝากระป๋อง (Can sealer) คีมด้ามยาว

(Tongs) ปรัชวัดความร้อน ตั้งเตาเผาอาหารซอได้ในท้องตลาด นอกนั้นก็จะเป็นเครื่องใช้ซึ่งโดยมากทุกบ้านมีอยู่แล้ว ในครัวเรือน เช่น เตาถ่าน มีด อ่าง กระดมั่ง หม้ออาตุมิเนียม กระป๋องหรือขวดปากกว้างพร้อมด้วยฝา ทั้งแบบโรงงานและแบบอุตสาหกรรมในบ้าน มีหลักการอย่างเดียวกัน แต่จำนวนการผลิตแต่ละครั้งได้น้อยกว่า ถ้าทำแบบอุตสาหกรรมในบ้าน เพราะเครื่องมือเครื่องใช้ไม่ค่อยสมบูรณ์

การทำเนอกระป๋องมีกรรมวิธีเป็นขั้น ๆ ดังนี้

๑. การเตรียมการบรรจุ หมายความว่าเราต้องการจะบรรจุเนอประเภทไหน เช่น ไก่กรอก หมูแฮม หรือไก่ ๆ ก็จะต้องมีการเลือกหาวัตถุดิบ และมีการเตรียมงานมาก่อน เริ่มแต่การจัดหาภาชนะได้เป็นต้นว่า ขวดหรือกระป๋องตามขนาดที่ต้องการ การตัดหรือการบด การปรุง การหมัก การรวม การต้ม การทอด หรือการผัดให้สุก จนกระทั่งเกือบสำเร็จรูป

ปากขวดโดยรอบ การบรรจุมี ๒ วิธี คือ ก. บรรจุร้อน คือต้มเนื้อให้พอดูกในหม้อต้มก่อน เมื่อเขามัดติดเนื้อดูข้างในเห็นว่าเนอเกือบจะเปื่อยจนจากดีดเป็นตุ๊กแล้ว ก็เอาไปได้ในกระป๋องหรือขวดกำลังร้อน ๆ วิธีนี้โดยมากใช้สำหรับบรรจุขวด

๒. การบรรจุเนอลงกระป๋อง หรือขวด คือการอัดเนื้อ ไก่กรอก หรือหมูแฮม ๆ ที่เกือบสำเร็จรูปแล้วลงกระป๋องหรือขวดให้เกือบเต็ม เหลือที่ว่างตอนบนไว้ประมาณ ๑-๑ นิ้ว จากปากกระป๋องหรือ

ข. บรรจุเย็น คือเอาเนื้อดิบได้ลงไป ในกระป๋องหรือขวดเลยที่เดียวแล้วไปวางในอ่างน้ำเดือด วิธีนี้โดยมากใช้สำหรับบรรจุกระป๋อง

คำว่าเนอในข้อ ๒ (ก) และ (ข) หมายถึงถึงเนื้อเค็ม (Corned beef) หมูแฮม ไก่กรอก เนื้อไก่ ปลา รวมคตอดถึงพะแนง สะตุนวด

และอาหารจำพวกเนื้อสัตว์รูปต่าง ๆ

กระป๋อง กระป๋องที่ใช้บรรจุมี ๒ ชนิด คือ กระป๋องที่เคลือบดีของข้างใน และกระป๋องธรรมดา คือ กระป๋องที่ไม่เคลือบ ในการบรรจุอาหารจำพวกเนื้อโดยมากใช้กระป๋องธรรมดา เพราะถ้าใช้กระป๋องเคลือบไขมันที่อยู่ในเนื้อจะทำให้ดีของที่เคลือบไว้นั้นหลุดออกมา ถึงแม้จะไม่เป็นอันตรายแก่การบริโภคก็จริง แต่ทำให้เนื้อที่บรรจุเน่าเหม็นมองดูไม่น่ากิน กระป๋องเคลือบเหมาะสำหรับอาหารอาหารจำพวกพืช เพื่อป้องกันดีไม่ให้ตก ถ้าบรรจุอาหารจำพวกเนื้อควรเลือกใช้กระป๋องที่ไม่มีเคลือบ ยิ่งใหม่ย่อมองดูข้างในเป็นเงาใสสะอาด ไม่บูบับเน่า ไม่เป็นสนิม ฝากระป๋องปิดสนิทดี

ขวด ขวดที่ใช้ ๆ ขวดปากกว้างมี ๒ ชนิด คือ ขวดที่มีเกลียวและขวดที่มีเส้นลวดโค้ง ๒ เส้น สำหรับปิดเปิดฝา ขวดชนิดหลังนี้เหมาะสำหรับบรรจุอาหารจำพวกพืช ถ้าจะใช้บรรจุเนื้อก็ควรเลือกใช้ขวดที่มีเกลียวและยางที่ได้ไว้ในฝาคือใหม่ คึง และกระชับกับฝาขวดข้างในโดยรอบ ไม่ขาด แหว่ง คินตัวหรือบุบสลาย

กระป๋อง หรือขวดที่ใช้บรรจุ ต้องล้างให้สะอาด ลวกด้วยน้ำร้อน ต้มในน้ำเดือดหรือนึ่งเสียก่อน แล้วยกขึ้นมาให้สะเด็ดน้ำ ส่วนฝาใช้ผ้าเปียกที่สะอาดเช็ดให้แห้งก็พอ ยาง

ที่อยู่ในฝาขวดชนิดหนาเป็นวงจะ แกะออกมาจุ่มน้ำร้อนเสียก่อนก็ได้ ส่วนยางชนิดบางติดกับฝาขวดแกะไม่ออกใช้ผ้าเปียกที่สะอาดเช็ด

๓. การไล่อากาศออก เป็นตอนที่สำคัญในการบรรจุ เพราะต้องไล่อากาศออกให้หมดก่อนที่จะฉีกฝาเพื่อเอาไปเข้าหม้อนึ่ง การไล่อากาศออกจากกระป๋อง หรือขวดเพื่อให้เป็นสุญญากาศนั้นเพื่อป้องกันมิให้เกิดเป็นสนิมในกระป๋องหรือที่ฝาขวด ป้องกันมิให้ฝากระป๋องหรือฝาขวดบวมโค้งงอขึ้นเมื่อเอาไปนึ่ง และป้องกันมิให้เนื้อที่บรรจุมีรสขืด การไล่อากาศออกจากกระป๋องหรือขวดก่อนฉีกฝา อาจจะทำได้โดยวิธีต่าง ๆ กันคือ

(๑) ใช้อ่างน้ำเดือดหรือใช้ไอน้ำ

ก. ในกรณีบรรจุเย็น ดังที่ได้ปฏิบัติในข้อ ๒ (ข) โดยเอากระป๋องหรือขวดที่บรรจุเนื้อแล้วแต่ยังไม่ได้ฉีกฝาไปวางในอ่างน้ำเดือด ให้หน้าในอ่างมีระดับต่ำกว่าปากกระป๋อง หรือปากขวดราว ๑ ๑/๒ - ๒ นิ้ว แล้วปิดฝาทิ้งไว้ ถ้ามีปรอทวัดความร้อนก็สอดแทงลงไปในเนื้อตรงกลางกระป๋องหรือขวด จนความร้อนขึ้นถึง ๑๗๐ F (๗๖.๖ C) ถ้าไม่มีปรอทก็ปล่อยให้เย็นในน้ำจนเนื้อในกระป๋องหรือขวดเกือบจะสุก จะสังเกตได้โดยเนื้อเปื่อยน็ดจากคิบเป็นตุก หรือมีไอระเหยงลอยขึ้นมา

จากเนื้อที่บรรจุ ซึ่งจะกินเวลาราว ๕๐ นาที ถ้าบรรจุกระป๋องราว ๗๕ นาที ถ้าบรรจุขวด จึงยกขนจากอ่างน้ำเดือด

พอ ยกกระป๋อง หรือ ขวด ขนจาก อ่างน้ำเดือด กดเนื้อลงไป และเติมน้ำซุบหรือน้ำร้อน (มีเกลือละลายอยู่ราว ๒% หรือได้เกลือ ๒-๓ ช้อนชา) ลงไปในกระป๋อง เอาค้ำม้อ้นหรือมีดบางแทงลงไปรอบ ๆ กระป๋อง หรือขวดแล้วกดนิดหน่อย เพื่อให้ น้ำซุบหรือน้ำร้อนแทรกซึมลงไปได้สะดวก จะได้ได้ อากาศออกเมื่อเห็นว่าน้ำซุบหรือน้ำร้อนพร่อง ก็เติมลงไปอีก จนกระทั่งน้ำซุบหรือน้ำร้อน มีระดับต่ำกว่าปากกระป๋องราว ๒ นิ้ว หรือ จะเติมให้เกือบเต็มก็ได้ แต่ถ้าบรรจุขวดต้อง ให้น้ำซุบหรือน้ำร้อนที่ให้มี ระดับต่ำกว่าปาก ขวดราว ๓ นิ้ว

ตามวิธีดังกล่าวมานี้ แทนที่จะใช้อ่างน้ำเดือดเขาอาจจะใช้ไอน้ำพ่นหรือใส่ในหม้อหนึ่ง โดยใช้ความร้อน ๑๘๐° F (๘๒.๒°C) นาน ประมาณ ๓๐ นาทีก็ได้

การเติมน้ำซุบหรือน้ำร้อนมีประโยชน์ ๒ อย่าง คือ นอกจากได้อากาศแล้วยังใช้น้ำ นี้เอง เป็นสื่อทำให้เนื้อที่บรรจุมีความร้อนทั่วถึงกันเร็วขึ้นเมื่อเวลาเอาไปนึ่ง เพราะถ้า ไม่ได้ น้ำแล้ว ความร้อนทั่ว ถึงกันช้า ต้อง ใช้ เวลาหนึ่งนาน ที่ไหนสักทีก็จะสุกมากไป

ข. ถ้าเป็นกรณีบรรจุร้อน ดังที่ได้

ปฏิบัติในข้อ ๒ (ก) ก็ไม่ต้องไปวางในอ่างน้ำเดือด หรือใช้ไอน้ำพ่น คือต้มเนื้อในหม้อ ต้มให้เนื้อเกือบจะสุกก่อน แล้วรีบเอาไปได้ กระป๋องหรือขวดกำลังร้อน ๆ เติมน้ำซุบหรือน้ำร้อนได้เลย

(๒) ใช้เครื่องสูบอากาศ ใช้สำหรับ บรรจุเนื้อในกระป๋องเท่านั้น คือเมื่อบรรจุเนื้อ ลงกระป๋องแล้ว ผนึกฝากระป๋องได้เลย แต่ที่ฝากระป๋องมีรูเล็กๆ เหลือไว้รูหนึ่ง ซึ่งจะ ได้บังคับให้ลมเมื่อสูบล้ออากาศออกหมดแล้วการ ได้อากาศออก ๒ วิธีซึ่งแตกต่างกันคือ ถ้า ความร้อน เราได้ อากาศออกก่อน จึงผนึกฝา แต่ถ้าใช้เครื่องสูบล้ออากาศ เราผนึกฝาก่อน แล้วสูบล้ออากาศออกทางรูที่ฝา เสร็จแล้วจึง บันดกรูที่ฝา

๔. การผนึก ในกรณีใช้ความร้อน ได้อากาศ เมื่อได้อากาศออกหมดแล้วก็ผนึก ฝา สำหรับกระป๋องเซตฝากระป๋องด้วยผ้า เปียกที่สะอาดเสียก่อน ส่วนที่รอบ ๆ ฝากระ ป๋องด้านในมีประเก็นเป็นยางชาหรือวงยางอย่าให้ เปียก พยายามให้แห้งอยู่เสมอ ครอบฝา เอาด้านที่ประเก็นลง ให้ตั้งอยู่บนปากกระ ป๋องโดยรอบ แล้วรีบผนึกด้วยเครื่องอัดกระ ป๋อง เมื่อผนึกฝากระป๋องแล้วก็ตรวจดูรอย ตะเข็บ คือตะเข็บที่เย็บจะต้องเรียบและสม่ำเสมอรอบปากกระป๋อง เพราะฉะนั้นเครื่อง อัดกระป๋องนกอ้นที่ จะ ใช้ก็ควรจะได้ทดสอบ

ตรวจดูความเรียบร้อยเสียก่อนว่า เมื่อทำการอัด กระจกบ่ง แล้วจะมี การรั่วเกิดขึ้นใหม่ วิธีทดสอบก็คือได้นำลงไปใ้ในกระจกบ่งสัก ๑-๒ ชั่วโมง โตะ ฝึกฝนการบ่งด้วยเครื่องอัดแล้วเอากระจกบ่งไปขึ้นไปกดให้อยู่ใ้ได้น้ำร้อน (หรือน้ำเดือด) ราว ๒-๓ นาที ถ้าไม่มีฟองอากาศผุดขึ้น มาบนผิวหน้า จากฝากรบ่งที่อัด ก็เป็นอันว่าเครื่องบ่งนั้นใช้ได้

สำหรับกรณีทบรรจุใน ขวดชั้นเดียวที่ฝาชวดให้แน่นพอต้งมือ แล้วคดาออกเล็กน้อยราว ๑/๘ นิ้ว เพราะถ้าชั้นเดียวที่ฝาชวดแน่นแล้วเอาไปนึ่งขวดจะแตก

๕. การนึ่ง การใช้ความร้อนในคอนัน ก็คือ

(๑) ทำดาบคเตรที่มอยู่ในกระจกบ่งหรือในขวดให้หมดไป

(๒) ต้องไม่ใช้ความร้อนสูงหรือนานเกินไปจนทำดาคุณภาพเนื้อในกระจกบ่งหรือในขวด

วิธีหนึ่งคือเอาน้ำใ้ในหม้อหนึ่งแตรระวังอย่าใ้หน้าในหม้อหนึ่งแห้งใ้สูงจากก้นหม้อหนึ่งประมาณ ๓ นิ้ว หรืออย่าใ้สูงพ้นตะแกรงที่วางกระจกบ่งหรือขวด เพราะไอน้ำหรือไ้ต้มจะผ่านไปทั่วกระจกบ่งหรือขวดหนึ่ง เอากระจกบ่งหรือขวดที่บรรจุเนื้อ แดะผลึก แล้วใ้ลงไปใ้ในหม้อหนึ่งวางบนตะแกรง ปิดฝาหม้อหนึ่งชั้นเดียวเดียวด้วยกไปตั้งบนเตา ปล่อยให้ไอน้ำพุ่งออกมาโดยสม่ำเสมอก่อนราว ๗-๑๐ นาที เพื่อใ้มีอากาศคคค้างอยู่ในหม้อหนึ่งแล้วจึงค่อยปิดกอกไอน้ำที่ฝ้าหม้อหนึ่ง รอใ้ความร้อนในหม้อหนึ่งชั้นสูงเท่าที่คองการจึงจับและนับเวลาจากนั้นเป็นต้นไป

การใช้ความร้อนแตรเวดานึ่งนานแคไ้ไหนนั้น แดกต่างกันตามขนาดกระจกบ่งหรือขวด

ดัง น

กระจกบ่งเบอร์ ๑ จู ๑๒ ออนซ์ (= ๒ ถ้วย)	} ใช้ความร้อน ๒๔๐° F (๓๐ ปอนต์) นาน ๑๕ นาที (๑๓๕.๕° C)
กระจกบ่งเบอร์ ๒ จู ๒๐ ออนซ์ (= ๒ ๑/๒ ถ้วย)	
กระจกบ่งเบอร์ ๒ ๑/๒ จู ๒๘ ออนซ์ (= ๓ ๑/๒ ถ้วย)	} ใช้ความร้อน ๒๔๐° F (๓๐ ปอนต์) นาน ๘๐ นาที (๑๓๕.๕° C)
กระจกบ่งเบอร์ ๓ จู ๓๓ ออนซ์ (= ๔ ถ้วย)	

หมายเหตุ ๑ ถ้วย = ๑ กระจกบ่งนมชั้น

๖. การทำให้เย็น เพื่อให้ความ
 ร้อนลดลงหลังจากนี้แล้ว เพราะถ้าครบ
 กำหนดเวลานี้แล้วความร้อนไม่ลดลง ก็
 ทำให้เนื้อสุกเกินไป อาจทำให้เปื่อยยุ่ยและ
 หมกรวด เพราะฉะนั้นเมื่อครบกำหนดเวลา
 แล้วจึงต้องยกหม้อหนึ่งออกจากเตา ถ้า บรรจุ
 ครอบเบอร์ ๑, ๒ หรือ ๒^๑ ก็ค่อย ๆ เปิด
 ก๊อกที่ฝาหม้อหนึ่งปล่อยให้ไอน้ำหรือต้มน้ำจนหมด
 ลงมาถึง ๐ รอดัก ๒-๓ นาทีแล้วค่อยเปิดฝ
 หม้อหนึ่ง แต่ถ้าเป็นครอบเบอร์ ๓ หรือ
 บรรจุนวด พอยกหม้อหนึ่งออกจากเตาแล้ว
 ก็ปล่อยให้ไอน้ำให้เย็นเองโดยให้ทอดไอน้ำหรือ
 ต้มน้ำลดลงมาเองถึง ๐ ซึ่งจะกินเวลานานราว
 ครึ่งชั่วโมง จึงค่อยเปิดก๊อกไอน้ำ ครั้นแล้ว
 รอดัก ๒-๓ นาทีจึงค่อย ๆ เปิดฝหม้อหนึ่ง
 ด้านที่อยู่ตรงข้ามกับผู้เปิด

ถ้าหม้อครอบเปิดฝหม้อหนึ่งแล้วก็
 ระบายตะแกรงรดเขาครอบชั้น (หรือใช้
 เหล็กง่ามคล้ายคีมจับที่ตะครอบ) แล้วไป
 จับในอ่างน้ำเย็นให้น้ำเย็นด้านข้างอยู่เต็มเพื่อ
 จะเร่งเวลาให้เย็นเร็วขึ้น พอรู้สึกอุ่นเอามือ
 จับได้ก็เขย่าจากนั้นแล้วเช็ดให้แห้งเพื่อป้องกัน
 ไขมันให้เป็นมัน บางครั้งถ้าอัดครอบแน่น
 เกินไปหรือใส่อากาศออกไม่หมด พอหนึ่งแล้ว
 จะสังเกตเห็นฝครอบข้างบน หรือข้างล่าง
 บวมโค้งออกมา เพราะอากาศในครอบ
 พองตัวดันฝครอบ แต่นี่ไม่ใช่ลักษณะ

ของการเสีย ทำเครื่องหมายครอบนั้นไว้จะ
 ได้ไม่ปะปนกับครอบอื่น ถ้ามีการเสียและ
 ฝครอบบวมเกิดชั้นที่หนึ่ง

ถ้าหม้อครอบเปิดฝหม้อหนึ่งแล้วก็ค่อย ๆ
 เอาขวดออกมา ใช้ผ้าเปียกหนา ๆ ซักจับ
 จะได้เย็นเร็วขึ้นและจับแน่นดี เพราะไม่ร้อน
 มือ ชั้นเกิดยวที่ปากขวดให้แน่น เช็ดให้แห้ง
 แล้วปล่อยให้เย็นตะแกรงขวด แล้วหมุน
 เอียงรอบ ๆ ดูว่าจะรั่วไหม ถ้ารั่วก็ชั้นเกิดยว
 ให้แน่นลงไปอีก

ทั้งครอบและขวด เมื่อเช็ดแห้งและ
 เย็นดีแล้วก็ปิดผนึกได้ บอกชนิดอาหารที่
 บรรจุน้ำหนัก วัน เดือน ปีที่ทำ และชุดที่เท่า
 ไหว่ ถ้าทำชุดเดียวก็ไม่ต้องบอกชุด ก่อน
 จำหน่ายควรทิ้งไว้สัก ๓๐ วัน ในอุณหภูมิ
 ๘๘ F (๓๐.๖๐) เพื่อตรวจดูฝครอบหรือ
 ฝขวด คือต้องไม่บวมหรือโค้งขึ้นและไม่มี
 รอยเปียกรอบ ๆ ฝ

ข้อสังเกตเนื้อที่บรรจุ

- ก. ก่อนเปิดขวดหรือครอบเพื่อจะ
 กินนั้น ควรจะได้ตรวจดูภายนอกเสียก่อน
- ๑. ถ้าบรรจุนวด ฝขวดบวมขึ้น มี
 ฟองอากาศ แสดงว่าเนื้อข้างในเสีย ใช้ไม่ได้
- ๒. ถ้าบรรจุครอบ กดฝครอบ
 ข้างใดข้างหนึ่งต้องไม่ตื้อหนักกับ ฝครอบ
 ทั้ง ๒ ข้างต้องราบหรือโค้งลงนิดหน่อย ตะ
 เข็บที่เย็บต้องแห้งสนิท เรียบ สะอาด และไม่มี

เบี่ยงเปราะเปื้อน แด่ดงวาริว

ข. เมื่อเปิดขวดหรือกระป๋องแล้ว
ตรวจดูเนื้อในขวดหรือกระป๋องอีก

๑. ต้องไม่มีฟองอากาศปุดขึ้นมาและ
ไม่มีกลิ่นบูด

๒. ฝาขวดหรือฝากระป๋องข้างในอาจ
จะดำบ้าง เพราะมีกำมะถันจากเนื้อมาจับที่
ฝาขวดหรือกระป๋อง แต่เนื้อไม่เป็นภัยแก่
การบริโภค

๓. นำซุบหรือน้ำร้อนที่ได้ อาจจะ
กดดมลักษณะเป็นฉุนหรือไม่ก็ได้ ดังเหต
นี้ไม่ใช่ลักษณะของการเสีย

- น้ำเกลือที่ใช้หมัก มีส่วนผสมดังนี้
- เกลือ ๑๗ กรัม
- น้ำตาล ๓ "
- ดินประสี ๐.๘ "
- น้ำ เติมให้เต็ม ๓๐๐ ซีซี

เนื้อ ๓ ก.ก. ใช้ น้ำเกลือหมักประมาณ ๒ ลิตร

ละลายส่วนผสมเหล่านี้ในน้ำ เอาไปต้ม กรอง และปล่อยให้เย็น

ซึ่งเนื้อที่จะหมัก สำหรับเนื้อ ๓ ก.ก. ใช้

พริกไทยดำ ตำบด ๆ พอแตก ๒.๕ กรัม

กานพลู ,, ๒-๓ ก้าน

ใบกระวาน ชย ๒-๓ ใบ

เอา ๓ อย่างนี้ ได้ซามแล้วเอาน้ำเดือด
ซงลงไป พอเย็นคักกรองแล้วเอาน้ำที่กรอง
ได้นี้ได้ใส่น้ำเกลือที่ผสมไว้ข้างบน คนให้ทั่ว
เอาเนื้อที่คดไว้ลงหมักในน้ำ เกลื่อนให้ท่วม
แล้วเอาไปเก็บไว้ในตู้เย็น (๓๘° F หรือ ๓.๓° C)

๕. เพื่อความปลอดภัย จากอาหาร
เป็นพิษ พอเปิดฝาขวดหรือกระป๋องแล้วเอา
ไปวางในอ่างน้ำเดือดสัก ๒๐ นาที จะต้องไม่
มีกลิ่นเค็มของเนื้อ เมื่อยังไม่กินก็เทได้จน
และควรเก็บไว้ในตู้เย็น

การทำเนอกระป๋อง Corned Beef บรรจุร้อน

การทำเนอกระป๋องโดยมากใช้เนื้อวัว
ที่หน้าอก (brisket) มีมันปนบ้างเล็กน้อย
แต่เอาพังผืดเป็นเยื่อบาง ๆ ตัดขาดทิ้งมองเห็น
คดุมเนื้อออกได้ย คัดเนื้อวัวให้เป็นริ้วแดง
ตัดขวางให้มีรูป ๔ เหลี่ยมขนาด ๓-๕ นิ้ว

นาน ๗-๓๐ วัน ระหว่างที่หมักคนเนื้อในน้ำ
เกลือที่หมักสัก ๓-๒ ครั้ง

พอครบกำหนดหมัก ๗-๓๐ วัน แล้ว
ก็ทำดังนี้

๑. เอาเนื้อออกมาล้าง และแช่น้ำไว้

การทำผลิตภัณฑ์สัตว์

ราว $\frac{1}{2}$ ชั่วโมง เปิดหน้าต่าง ๑-๒ ครั้ง

๒. เอาเนอดลงอ่างต้ม เค็มน้ำให้ท่วม แล้วต้มให้พอเดือดปุด ๆ ถ้าเห็นว่าน้ำหนักเค็มมากก็ถ่ายเสีย ให้นำต้มใหม่ ได้ใบกระวาน ๒-๓ ใบ และแกนพุด ๒-๓ ก้านลงไป ในอ่างน้ำหนักเค็มโดยต้มอยู่ราว ๑-๒ ชั่วโมง (จนกระทั่งสุก)

๓. เอาเนอออกมานึ่ง แล้วตัดได้กระป๋องก้างร้อน ๆ เหลือที่ว่างไว้ราว $\frac{1}{2}$ นิ้ว จากปากกระป๋อง (ถ้าเป็นขวดก็เหลือที่ว่างไว้ราว ๑ นิ้ว)

๔. เอาน้ำซุบหรือน้ำร้อนน้อยๆ ได้ลงไป ในกระป๋องเนื้อที่ตัด เข้มืดหรือดำขึ้น สะอาดแทงลงไปโดยเฉพาะ อย่าง ยิง รอบ ๆ ข้าง ๆ กระป๋อง เมื่อเห็นว่าเนื้อหรือน้ำซุบลง ก็ให้นำซุบหรือน้ำร้อนลงไปใหม่ให้เหลือเนื้อที่ว่างไว้ราว $\frac{1}{2}$ นิ้ว จากปากกระป๋องหรือได้ให้เกือบเต็มก็ได้ แต่ถ้าเป็นขวดให้เหลือไว้

สัก ๑ นิ้วจากปากขวด

๕. รับประทานกระป๋องด้วยเครื่องอัดกระป๋อง แต่ถ้าเป็นขวดขันเกลียวให้ตั้งแดด คายออกราว $\frac{1}{4}$ นิ้ว

๖. เอาไปเข้าหม้อนึ่ง ใช้ความร้อน 250°F หรือ 125.5°C (๓๐ ปอนด์) นาน ๖๕-๙๐ นาที แล้วแต่ขนาดของกระป๋องหรือขวด

๗. เมื่อครบกำหนดเวลาดังนั้นก็เอากระป๋องออกจากหม้อนึ่ง ไปจุ่มน้ำเย็นให้ให้ความร้อน ของกระป๋องคายลงพอเอามือจับได้ ก็ยกขึ้นจากอ่างน้ำแช่ให้แห้ง สำหรับบรรจุขวดขึ้นรับขันเกลียวให้แน่นและปล่อยให้ไว้ให้เย็นโดยไม่ต้องไปแช่ในอ่างน้ำเย็น

๘. ปิดฉลาก บอกชนิดอาหารที่บรรจุ น้ำหนัก วันเดือนปีที่ทำ และควรเก็บไว้ในอุณหภูมิธรรมดาสัก ๗-๑๐ วัน เพื่อตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนที่นำไปจำหน่าย

การทำไส้ กรอกเวียนนากระป๋อง (บรรจุเย็น)

เนอด $\frac{1}{2}$ ๗.๕ ก.ก.

เนื้อหมูปนมัน ๒.๕ ก.ก.

เครื่องปรุง เนื้อปนหมู ๑ ก.ก. ไข่

เกลือ ๒๕ กรัม

น้ำตาล ๑๕ ,,

ดินประสิว ๔ ,,

คลุกกับเนอบด เอาเข้าตู้เย็นหมักไว้ ๒ วัน

พริกไทยขาวป่น	๓	”
ดอกจันทน์ป่น	๐.๘	”
ดุกผักขี้ป่น	๐.๒	”
ดุกกระวานป่น	๓.๒	”
กระเทียม	๒	”
แป้งข้าวโพด	๕๐	”

ใส่ตอนดับเนื้อในอ่างตัด

ตัดเนื้อวัว เนื้อหมู แยกเอา ฟัง ผัด และ
 เอ็นออกเสียและแยกบดได้คนละอย่าง คดุก
 เกดือ น้ำตาล ดินประสิว เขากันให้ดี แล้ว
 เอาไปคดุกเนื้อวัวเนื้อหมูและหมักไว้ในตู้เย็น
 (๓๘°F หรือ ๓.๓°C) ๒ วัน เมื่อหมักครบ
 กำหนดแล้วก็เอาไปใส่ในอ่างตัด ใส่น้ำ
 ก่อน ใส่น้ำเครื่องปรุงส่วนที่เหลือ ปล่อยให้
 อ่างตัดดับประมาณ ๔-๕ นาที จึงใส่น้ำ
 และค่อยๆ ใส่น้ำแข็งไม่เกิน ก.ก. ละ ๒๕๐
 กรัม ดับเนื้อวัวและเนื้อหมูในอ่างตัดให้
 ละเอียดประมาณ ๓๐ นาที จึงเอาออกมา
 อัดได้ได้แคะ และผูกเป็นปดองให้ระยะเวลา
 ยาวของปดองสั้น กว่าความ สูงของ ครอบง
 หรือขวดที่ใช้สักเล็กน้อย จะยังไม่ผูกเป็น
 ปดองในระยะนี้ก็ได้ แต่ต้องมาตัดที่หลังเมื่อ
 รมแล้วก่อนที่จะบรรจุลงครอบงหรือขวด
 เมื่ออัดได้ได้เสร็จแล้วก็เอาไปรม ใช้

ความร้อน ๑๒๒°F หรือ ๕๐°C จนกระทั่งมีดี
 แต่งน้ำหนัก ซึ่งจะกินเวลาประมาณ ๑ ชั่วโมง
 เมื่อรมเสร็จแล้วก็เอาออกจากเตาอบ
 ตัดเป็นปดองๆ บรรจุลงครอบงหรือขวด
 ตั้งเรียงให้เต็มเอาไปวางในอ่างน้ำเดือด แล้ว
 ใส่น้ำซุบหรือน้ำร้อนให้ ระดับน้ำซุบ หรือน้ำ
 ร้อนต่ำกว่าปากครอบงหรือขวดราว ๑ นิ้ว - ๓
 นิ้ว เพื่อให้อากาศออก ผักปลาแล้วเอาไป
 เข้าหม้อต้ม และปฏิบัติต่อไปอย่างเดียวกับ
 การทำเนื้อครอบง

การทำอาหารครอบงประเภทเนื้อ
อย่างอื่น

มีวิธีปฏิบัติคล้ายคลึงกัน คือจะต้อง
 มีการปรุงอาหารให้เกือบดำ เร็จรูป มา ก่อน
 จึงจะบรรจุลงครอบงหรือขวด คักษาได้จาก
 การทำเนื้อครอบงมีกรรมวิธีเป็นชนๆ ดังที่
 ได้กล่าวมาแล้ว.