

ขั้นตอนวิธีการทำน้ำมันสมุนไพรว่าน ๑๐๘

๑. เก็บสมุนไพรที่สวนเตรียมสำหรับนำมาทำน้ำมันว่าน ซึ่งแต่ละครั้งอาจจะใช้ไม่เท่ากันแต่ไม่ควรน้อยกว่า ๑๐๘ ชนิด



๒. นำมะพร้าวที่เตรียมไว้ประมาณ ๑,๐๐๐-๑,๕๐๐ ลูกมาปลอก



๓. เมื่อปลอกเสร็จแล้วนำมาขูดและคั้นเอาน้ำ



๔. นำกะทิที่คั้นได้ลงเคี่ยวในกระทะ โดยใช้เวลาประมาณ ๒๐ ชม. (พยายามคนบ่อยๆ เพื่อไม่ให้ไหม้ติดก้นกระทะ) จนได้เป็นน้ำมันมะพร้าว (ลักษณะของน้ำมันมะพร้าวที่เคี่ยวได้ที่แล้วตะกอนสีน้ำตาลคือส่วนที่เรียกว่า “แป้งมะพร้าว”)





๕. กรองเอาแป้งมะพร้าวออกให้เหลือแต่น้ำมันมะพร้าว ตั้งไฟให้อุ่นๆ ไว้ตลอดเวลา



๖. นำน้ำมันมา ประมาณ ๘ ลิตร เทลงไปผสมน้ำมันมะพร้าว



๗. นำว่านและสมุนไพรมานำมาล้างทำความสะอาด



๘. ส่วนที่เป็นใบนำมาหั่นหรือซอยแบบหยาบ



๙. ส่วนที่เป็นหัวหรือเหง้า (หรือส่วนที่มีลักษณะแข็งๆ) นำมาหั่นและบดแบบหยาบๆ



๑๐. นำสมุนไพรรและว่าน ที่ หั่น บด ละเอียดแล้ว ลงทอดในน้ำมัน โดยจะใส่ว่านหรือสมุนไพรรชนิดหัวๆ ลงทอดในกระทะน้ำมัน ก่อน (เหมือนทอดกล้วยแขก) ทอดจนกรอบเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาล และน้ำมันเป็นสีเหลืองใส พยายามคนบ่อยเพื่อไม่ให้ไหม้ติดกันกระทะ และใส่ไฟบ่อยๆ อย่าให้ไฟม้อด หลังจากนั้นจึงค่อยทยอยใส่สมุนไพรรหรือว่าน ชนิดที่เป็นใบๆ ลงไป (ส่วนใบเป็นส่วนที่สุกและไหม้ง่ายต้องต้องทยอยใส่ทีหลัง



๑๑. นำสารส้ม ประมาณ ๑ ½ มาใส่ครก บดให้ละเอียด



๑๒.นำซินสี ประมาณ ๑ ช้อนชา บดให้ละเอียด



๑๓.นำการบูร เมทอล พิมเสน (ปริมาณ เท่าไรก็ได้ แต่ไม่ควรเกิน ๑ กิโลกรัม) มาบดรวมกัน



๑๔.นำกำมะถัน ประมาณ ๑ ช้อนโต๊ะ บดให้ละเอียด



๑๕.เมื่อสมุนไพร/วุ้น ในกระทะกรอบได้ที่แล้ว ดึงไฟออกให้หมด (เหลือแต่ถ่าน) ตักกากออกให้หมด กรองให้เหลือแต่น้ำมัน



๑๖.นำส่วนผสม สารส้ม กำมะถัน ซินสี ดินประสิ้ว การบูร เมทอล พิมเสน ที่บดไว้ เทลงในน้ำมันที่กรองไว้ (ให้เทในขณะที่น้ำมันยังอุ่นๆ อยู่) คนให้เข้ากัน



๑๗.พักไว้ให้เย็น



๑๘.แล้วกรอกใส่ภาชนะที่สามารถปิดฝาให้สนิทป้องกันการระเหย แล้วเทบรรจุลงขวดเล็กปิดฝาให้แน่นเพื่อนำไปใช้/หรือจำหน่ายต่อไป

