



แหล่งเรียนรู้ ศกร.ตำบลคั่งน้าว

กล้วยกวน บงกช

คั่งน้าว ราชบุรี

หอม หวาน กลมกล่อม ตั้บตำรับความอร่อยจากชุมชน



ความเป็นมา

กล้วยกวนบงกช เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวตำบลคั่งน้าว อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี ที่สืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น คัดสรรกล้วยน้ำว้าคุณภาพดี นำมาผ่านกระบวนการกวนด้วยความพิถีพิถันจนได้กล้วยกวนที่เนื้อนุ่มเหนียว หวานพอเหมาะ หอมกลิ่นกล้วยธรรมชาติ อร่อยถูกปาก เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชุมชน



จุดเด่น

- ✓ ใช้กล้วยน้ำว้าสุกงอมคุณภาพดี
- ✓ ไม่ใส่วัตถุกันเสีย
- ✓ หอมหวานธรรมชาติ
- ✓ เนื้อนุ่มเหนียว อร่อยกลมกล่อม
- ✓ ทำสดใหม่ทุกวัน
- ✓ สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน



วิธีการผลิต

- 1 คัดเลือกกล้วยน้ำว้าสุกงอม
- 2 ปอกเปลือก ล้างทำความสะอาด
- 3 นำกล้วยมาล้างจนสุกนุ่ม
- 4 กวนด้วยไฟอ่อน ใส่น้ำตาลมะพร้าว
- 5 กวนจนเนื้อเหนียวขึ้น หอมกลิ่นกล้วย
- 6 เทใส่ถาด พักให้เย็น ตัดเป็นชิ้น
- 7 บรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย



รับประทานได้ทุกโอกาส



ทานเล่น



ของฝาก



ขนมไทย



สุขภาพดี

สนับสนุนของดีชุมชน

ชื่อของชุมชน = สร้างรายได้ = ชุมชนเข้มแข็ง



ติดต่อสอบถาม

- 📍 กล้วยกวนบงกช คั่งน้าว ราชบุรี
- ☎ 09x-xxx-xxxx
- 📌 กล้วยกวนบงกช คั่งน้าว
- 📍 ตำบลคั่งน้าว อำเภอเมืองราชบุรี จังหวัดราชบุรี



จัดทำโดย
ศกร.ระดับตำบลคั่งน้าว
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองราชบุรี
กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

