



ขั้นตอน/กระบวนการผลิต

วัตถุดิบและส่วนประกอบ (สูตรใบเตย)

1. ดินจอมปลวก
2. ไข่เป็ด
3. เกลือ
4. น้ำใบเตย
5. กากใบเตย
6. ภาชนะสำหรับตองไข่



ขั้นตอนการผลิต

1. นำไข่มาล้างทำความสะอาด จากนั้นนำไปล้างไข่ให้แห้ง
2. นำดินจอมปลวกมาทุบให้ละเอียด แล้วร่อนใส่กระละมั่ง นำขวดโค้กขนาด 1.5 ลิตรมาตัดให้ได้ประมาณเลยครึ่งของขวดเพื่อที่จะตวง ดินจอมปลวก 2 ขวดโค้กเท่ากับเกลือ 1 ถุง ปริมาณสุทธิ 1,000 กรัม สำหรับไข่ 1 แผง (30 ฟอง)
3. นำใบเตยที่เขียวสด มาล้างน้ำให้สะอาด แล้วสะเด็ดน้ำออกให้แห้ง พักไว้ จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำใบเตยมาตำหรือใส่เครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียด แล้วเติมน้ำลงไปทีละนิดๆ จากนั้นนำใบเตยมากรองเอากากออก (จะแยกระหว่างน้ำกับกากใบเตย)
4. ผสมดินจอมปลวก เกลือ และน้ำใบเตย (ค่อยๆ เทลงไปอย่าให้แฉะ) คลุกเคล้าส่วนผสมเข้าด้วยกัน ให้มีความหนืดพอดีไม่เหลวหรือแห้งจนเกินไป
5. เอาไข่มาปั่นกับดินที่ผสมไว้ แล้วไปคลุกกับกากใบเตยอีกชั้นหนึ่งให้ทั่ว ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้ไข่ติดกัน อีกทั้งยังช่วยป้องกันการระเหยของน้ำ
6. นำไข่ที่คลุกแล้ว พักบนแผงไข่ มาฝึ่งลมสัก 1 วัน พอให้หมาดๆ เพื่อไม่ให้ไข่แฉะสำหรับการนำไปใส่บรรจุภัณฑ์ จากนั้นเก็บไว้ประมาณ 15 วัน ก็จะได้ไข่เค็มนำมาปรุงสุกเป็นเมนูต่างๆตามต้องการ