

ការកែច្នៃផលិតផលកសិកម្ម

ដោយ: លោកស្រី ទឹម សារ៉ាន់ និងលោកស្រី ស្វាយ សំណាង

គោលបំណងនៃការកែច្នៃផលិតផល

ឯកសារនេះ មានគោលបំណង ជួយបង្រៀន និងផ្សព្វផ្សាយនូវចំណេះដឹងទាំងនេះដល់ប្រជាកសិករ ឲ្យចេះកែច្នៃផ្លែឈើស្រស់ ឬផលិតផលដែលសល់ពីការផ្គត់ផ្គង់ជីវភាពគ្រួសារ ឬសល់ពីការលក់ដូរដើម្បីធ្វើជាចំណីអាហារដែលមានគុណភាពហើយអាចរក្សាទុកបានយូរ សម្រាប់រដូវខ្វះខាត។ ហើយក៏មានគោលបំណងឲ្យប្រជាកសិករ ស្គាល់ពីអនាម័យនៃអាហារ និងសារសំខាន់របស់វាផងដែរ។

សារសំខាន់នៃការកែច្នៃផលិតផល

- សម្រាប់ជាចំណីអាហារ
- អាចរក្សាទុកបានរយៈពេលយូរ
- រកប្រាក់ចំណូលសម្រាប់បម្រើសេដ្ឋកិច្ចគ្រួសារ និងជាតិ
- មានជីវជាតិច្រើនមុខដូចជា ប្រូតេអ៊ីន ប្រេងគ្លុយកូស វីតាមីន A.B.C

ផលិតផលដែលយើងអាចកែច្នៃធ្វើជាជំនាម្រិនបាន

មាន: ល្អង ស្វាយ ម្នាក់ ម្នាស់ កន្ទួត កន្ទួតព្រៃ ត្រឡាច ប៉េងប៉ោះ ខ្នុរ ឌីឡឹក ចេក ល្ពៅ.....។ល។

ផលិតផល ដែលយើងអាចយកមកវិចខ្ចប់ ឬរក្សាទុកបានមាន

របៀបជាច្រើន ដំណាប់ (រឹង ស្ងួត និងខាប់ៗ) ផ្លែឈើចំណិតៗកៀម ទឹកផ្លែឈើ នំ ស្ករគ្រាប់...។

វត្ថុធាតុដែលយើងអាចវិចខ្ចប់ ឬរក្សាទុកបានមាន

កំប៉ុង កែវ ឬពាង ប្រអប់អាណូយមីញូម ប្រអប់ក្រដាស ប្រអប់ប្លាស្ទិក ឬ ប្រអប់ធុន ឬជាកំប៉ុងដែលធ្វើឡើងដោយ (ប្លាស្ទិក ឬ អាណូយមីញូម)

- ក. ប្រអប់ខ្លះមានលាយបញ្ចូលគ្នាដូចជា :
- ក្រដាសពីខាងក្នុង ហើយរុំប្លាស្ទិកពីខាងក្រៅ
 - ក្រដាសពីខាងក្នុង ហើយ រុំ អាណូយមីញូម

ពីខាងក្រៅ

- កន្ត្រកឬស្បីពីខាងក្នុង ហើយរុំប្លាស្ទិកពីខាងក្រៅ
 - រុំប្លាស្ទិកពីខាងក្នុង ហើយក្រដាសដែលមានម៉ាក និងយីហោរ បន្ទាប់មកប្លាស្ទិកទៀត
- ខ. ចំណេះដឹងទូទៅមុននឹងដំណើរការនៃការកែច្នៃមុន និងធ្វើការកែច្នៃត្រូវធ្វើការសំអាតជាមុនសិនរាល់វត្ថុធាតុដែលត្រូវដំណើរការ។

វិធីដើម្បីទុកចំណីអាហារបានយូរ

- រក្សាចំណីអាហារដើម្បីកុំឲ្យមានជាតិសើម
- កុំឲ្យមានអុកស៊ីសែនក្នុងចំណីអាហារ
- កុំឲ្យមានខ្យល់ក្នុងអាហារ
- កុំឲ្យអាហារត្រូវពន្លឺថ្ងៃ
- កុំឲ្យមានសត្វល្អិតចង្រៃនៅក្នុងចំណីអាហារ
- កុំឲ្យមានបាក់តេរី (មេរោគអាចបំបែកខ្លួនបាន នៅលើចំណីអាហារបានដោយមានសីតុណ្ហភាព អុកស៊ីសែន និងភាពសើម)
- ត្រូវគ្របនិងទុកដាក់ចំណីអាហារឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។

ការធ្វើដំណាប់

ចែកចេញជាពីរផ្នែកគឺ :

- ការធ្វើដំណាប់ផ្លែឈើរបៀបបន្ទះ រឹងស្ងួត (ល្អងចាស់ ឬស្រគៀល ស្វាយខ្ចី ម្នាក់ កន្ទួត កន្ទួតព្រៃ ត្រឡាច ខ្នុរ ចេកស្រគៀល ល្ពៅ...)។
- ការធ្វើដំណាប់ផ្លែឈើរបៀបខាប់ៗ (ល្អងទុំ ស្វាយទុំ ត្រឡាច ប៉េងប៉ោះ ខ្នុរ ឌីឡឹក ចេកទុំ ល្ពៅ ម្នាស់)
- គ្រឿងផ្សំសំខាន់ៗដែលយើងបរិភោគទៅឲ្យមានរស់ជាតិ :
 - ភាពជូរ ប្រៃ ផ្អែម

- ចំណិត រឹង ស្ងួត ឬ ខាប់ រាវ ឬ អន្លិល
- មានពណ៌
- មានក្លិន (ឈ្ងុយ ផ្លែឈើ...)
- រស់ជាតិផ្សេងៗបើសិនជាយើងចង់បន្ថែម ឬ ចូលចិត្តមាន:ខ្លី ក្រូចឆ្មារ ម្ទេស ល័ក្ខពណ៌។

ផ្លែឈើសម្រាប់យកមកធ្វើដំណាច់មាន :

- ផ្លែឈើពេញទឹកល្អ ឬទុំ ឬ ទុំដោយការបន្តិ
- យកសំបកចេញនៅពេលដែលវាទុំល្អម
- យកគ្រាប់ចេញ

ការធ្វើដំណាច់ផ្លែឈើរបៀបបន្ទះរឹង ស្ងួតគ្រឿងផ្សំ

- ផ្លែឈើ
- ស្ករ
- អំបិល
- ល័ក្ខពណ៌ ឬ ម្ទេស(ប្រសិនបើយើង ចូលចិត្ត)
- វត្ថុធាតុសម្រាប់វិចខ្ជប់ ឬទុកដាក់
- កំបោរ បើសិនជាយើងចង់១គក្រផ្លែ ឈើ១០០ ក្រ ឬ ១ខាំ កំបោរសម្រាប់ ត្រាំ)។

របៀបធ្វើ

ជំហានទី១: យកផ្លែឈើមកត្រាំទឹកហើយដាក់ តាមប្រភេទផ្លែឈើនីមួយៗរួចផ្តាច់ទុក ១ យប់។

ជំហានទី២: បន្ទាប់ពីត្រាំរួចស្រង់មកទុកឲ្យស្រស់ ទឹកហើយចិតសំបកចេញ(រចនាម៉ូតទៅតាមតម្រូវការ) រួច យកទៅហាលថ្ងៃឲ្យបានស្ងួត ។

ជំហានទី៣: យកផ្លែឈើដែលបានរចនាម៉ូតរួច ហើយមកត្រាំទឹកអំបិល ហើយដាក់តាមប្រភេទផ្លែឈើ នីមួយៗរួចផ្តាច់ទុក១យប់ហើយស្រង់ ចេញឲ្យស្រស់ ទឹក ។ រួចយកមកប្រឡាក់ជាមួយស្ករស នឹងយកទៅ ហាលថ្ងៃមួយសារទៀតដើម្បីឲ្យស្ងួត ជាការស្រេច។

ជំហានទី៤: ជាចុងក្រោយយើងយកមកវិចខ្ជប់ តាមតម្រូវការ សម្រាប់បញ្ចេញហូប ឬ លក់។

(អាចរក្សាទុកបានរយៈពេល ពី៤-៦ ខែ ស្រេច លើអនាម័យនៃការធ្វើ)។



ការត្រាំផលិតផល



ការប្រឡាក់ស្ករ ល័ក្ខពណ៌ និង ហាល



ការវិចខ្ជប់

ការធ្វើដំណាច់ផ្លែឈើប្រេងខាង

ការកែច្នៃដំណាច់ម្ចាស់ចាក់ក្នុងកែវ :

ធនធានមាន :

- ផ្លែម្ចាស់ទំព័រ១១ គក្រ
- ស្ករស្ករ១១ គក្រ
- អំបិល កន្លះស្លាបព្រាកាហ្វេ ឬតិចជាងច្រើន ជាងស្រេចទៅលើចំណង់ចំណូលចិត្ត

របៀបធ្វើ:

ជំហានទី១: យកផ្លែម្ចាស់ទំព័រតសំបក ឆ្កឹះបណ្តូល ចេញ(១គ.ក្រ) ។

ជំហានទី២: កិនដោយប្រើម៉ាស៊ីនទឹកក្រឡុក រួចច្រោះយកកាកចេញ ឲ្យក្លាយជាទឹកម្ចាស់ ឬមិនបាច់ ច្រោះស្រេចលើចំណង់ចំណូលចិត្ត។

ជំហានទី៣: ដាក់ស្ករ១គក្រ។

ជំហានទី៤: ដាំទឹកឲ្យពុះស្ងោរ កែវ ឬក្រឡុក រយៈ ពេល២-៣ នាទី រួចទុកមួយកន្លែង។

ជំហានទី៥: ដាំបញ្ចូលគ្នាស្ករ និងទឹកម្ចាស់(ការ ដាំដោយប្រើភ្លើងតិចៗ) ក្នុង ឬវិកដោយយឺតៗ រហូតដល់ ដាច់ជាតិទឹក " ដោយយកទឹកម្ចាស់ពិនិត្យមើលនឹងម៉ាស៊ីន (Brix ប៊ែសិនជាមាន)កើនឡើងរហូត ៦៨-៧០%។

ជំហានទី៦: ក្រោយមកចាក់ចូលក្នុងកែវដែល យើងបានស្ងោរសម្លាប់មេរោគរួច (ដាក់មិនឲ្យពេញមាត់ កែវ ឬ ក្រឡុក) បន្ទាប់មក បិទគម្រប ទុកនៅកន្លែងស្អាត ឬមានសុវត្ថិភាព ជាការស្រេច ។

ចំណាំ :

- របៀបធ្វើខាងលើ យើងអាចរក្សាទុកបានរយៈ ពេល ពី៤-៦ ខែ ទៅតាមអនាម័យដែលយើងបានធ្វើ
- តែប្រសិនបើយើងចង់ទុកឲ្យបានរយៈពេល យូរជាងនេះទៅទៀត យើងអាចបន្ថែម :

- . ជាតិ ម្សៅ ប៊ុចទីន ៥ ក្រាម
- . អាស៊ីតស៊ីទ្រិច កន្លះស្លាបព្រាកាហ្វេ បន្ថែម ទៀត ផ្អែកទៅលើចំនួនខាងលើ ។

- របៀបកែច្នៃ ផ្លែឈើផ្សេងៗទៀត ក៏ដូចគ្នា គ្រាន់តែបន្ថែមរសជាតិតាមដែលយើងចង់បាន ដូចជា ក្រូចឆ្មារ ខ្នី ម្ទេស។



ការធ្វើផ្លែឈើកំប៉ុង ឬកែវ

ធនធានមាត្រ:

- ផ្លែម្នាស់
- ស្ករស

របៀបធ្វើ:

ជំហានទី១: ចិតផ្លែម្នាស់ស្រស់ជាបន្ទះស្មើរួច ចោះយកបណ្ណាលចេញ ហើយលាងទឹកឱ្យស្អាត។

ជំហានទី២: ដាំទឹកឱ្យពុះហើយចាក់ម្នាស់ដែល ចិតហើយដាក់ចូល ស្សោររយៈពេល ៣ នាទី។

ជំហានទី៣: ស្សោរកំប៉ុង ឬ កែវដែលត្រៀមទុក ច្រកម្នាស់ រយៈពេល ៣ នាទី។

ជំហានទី៤: ដាំទឹកស្ករឱ្យពុះ ដែលមានកំហាប់ ២០ ភាគរយ ។

ជំហានទី៥: តម្រៀបផ្លែម្នាស់ដាក់ចូលទៅក្នុង កំប៉ុង ឬកែវ ដែលបានស្សោរហើយ រួចចាក់ទឹកស្ករដែល មានកំហាប់២០ភាគរយ នោះចូលដោយមិនឱ្យពេញទេ ទុកចន្លោះ១សម ។

ជំហានទី៦: យកគម្របមកគ្រប ពីលើមិនឱ្យជិត រួចយកទៅចំហុយ រយៈពេល ពី៥-១០នាទី ទើបម្អិន ឬបិទគម្របឱ្យជិត។

ជំហានទី៧: រួចយកទៅស្សោររយៈពេល៣នាទី ទៀតជាការស្រេច ។



របៀបធ្វើទឹកសណ្តែក

ការធ្វើទឹកសណ្តែកចែកចេញជាពីរគឺ :

- ទឹកសណ្តែកសៀង (ធ្វើពីសណ្តែកសៀង)
- ទឹកសណ្តែកខៀវ (ធ្វើពីសណ្តែកបាយ)។

របៀបធ្វើ:

ទឹកសណ្តែកខៀវ ធ្វើពីសណ្តែកបាយ:

ជំហានទី១: យកសណ្តែកបាយ កិនឲ្យបែកជាពីរ

ជំហានទី២: ត្រាំរយៈពេលពី៣-៥ ម៉ោង

ជំហានទី៣: លាងទឹក សំអាតយកសំបកចេញ

ជំហានទី៤: ស្វែងរកផ្ទុយជាមួយនឹងទឹក(ការដាក់ទឹកតិច ឬ ច្រើនទៅតាមតម្រូវការចង់បាន) ដោយគ្រាន់តែ បើដាក់ទឹកច្រើនទឹកសណ្តែករាងរាវ បើដាក់ទឹកតិចទឹកសណ្តែករាងខាប់ តែជាមធ្យមគឺ:

- គ្រាប់សណ្តែក១ គក្រ
- ស្ករស០.៥ គក្រ (ស្ករអាចដាក់តាមក្រោយក៏បាន)
- ទឹក៥ លីត្រ
- អំបិល កន្លះ ឬមួយស្លាបព្រាកាហ្វេ

ជំហានទី៥: យកមកក្រឡុកឲ្យម៉ត់

ជំហានទី៦: យកស្លឹកតយស្រស់ និងថ្មី ស្លឹកចាស់បន្តិច លាងទឹកឲ្យបានស្អាត

ជំហានទី៧: ហាន់ឲ្យល្អិតរួចកិនឲ្យម៉ត់ ហើយច្រោះយកកាកចេញ

ជំហានទី៨: យកទឹកស្លឹកតយដែលច្រោះហើយនោះ មកដាំលាយជាមួយសណ្តែក ដែលបានក្រឡុកម៉ត់ជាស្រេច និងលាយជាមួយស្ករស រួចដាំមួយពុះ(បើមិនចង់ដាំលាយជាមួយស្ករទេ អាចទុកស្ករដាក់ក្រៅទៅតាមតម្រូវការក៏បាន)។

ចំណាំ:

ពណ៌របស់ទឹកសណ្តែកខៀវអាស្រ័យដោយ ស្លឹកតយ និងការដាំ (បើសិនជាយើងមិនប្រើលក្ខណ៍)

របៀបធ្វើ:

ទឹកសណ្តែកសៀងធ្វើពីសណ្តែកសៀង:

ជំហានទី១: លាងគ្រាប់សណ្តែកឲ្យស្អាត និងជ្រើសរើសយកគ្រាប់ដែលមិនល្អចេញ

ជំហានទី២: ត្រាំរយៈពេល ៣-៥ ម៉ោង

ជំហានទី៣: ដុសលាងសំអាត សំបកចេញ

ជំហានទី៤: កិនឲ្យម៉ត់ ជាមួយទឹក (ការដាក់ទឹកតិច ឬ ច្រើនទៅតាមតម្រូវការចង់បាន) ដោយគ្រាន់តែបើដាក់ទឹកច្រើនធ្វើឲ្យទឹកសណ្តែករាងរាវ តែបើដាក់ទឹកតិចធ្វើឲ្យទឹកសណ្តែករាងខាប់ តែបើដាក់ទឹកជាមធ្យមគឺ:

- គ្រាប់សណ្តែក ១ គក្រ
- ស្ករស ០.៥ គក្រ (ស្ករអាចដាក់តាមក្រោយក៏បាន)
- ទឹក ៥ លីត្រ
- អំបិល កន្លះ ឬ មួយស្លាបព្រាកាហ្វេ

ជំហានទី៥: ច្រោះយកកាកចេញ

ជំហានទី៦: ដាក់ដាំជាមួយស្ករ(ចំនួនស្ករដាក់តាមចំនួនដែលយើងចង់បាន)ឲ្យពុះជាការស្រេច។