



เมนูจากส่วนต่างๆของ กล้วย



ต้นกล้วย หรือหวกกกล้วย หรือกาบกล้วย ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น แกงกะทิ แกงเลียง แกงป่า ผัดเผ็ด ท่อหมก เป็นต้น

ก้านกล้วย เมื่อปอกเปลือกนอกที่แข็งและเหนียวออกแล้ว จะได้ไส้ในที่อ่อนนุ่มเป็นรูปท่อนตั้งฟองน้ำ มีรสหวานนิด ๆ นำไปหั่นละเอียดใส่เป็นส่วนผสมของอาหารจำพวก ลาบ ลู่ ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มปริมาณ และรสชาติ ได้เป็นอย่างดี

ใบกล้วย หมายถึง ใบอ่อน ส่วนที่ฝังอยู่ใจกลางลำต้นกินสด ๆ หรืออาจจะลวกให้นิ่ม จิ้มน้ำพริกกิน กับข้าวอร่อยดีนัก

ปลีกกล้วย หลายท้องถิ่นนำมาจิ้มน้ำพริกกินกับข้าว ทั้งในรูปฝักสด และฝักต้ม บางถิ่นนำมาหั่น ฝอย เป็นฝักเคียงกินกับขนมจีน หรือหมี่กะทิ ในขณะที่หลายท้องถิ่นนำไปประกอบอาหาร ประเภทยำ และประเภทต่าง ๆ

ผลกล้วยดิบ เรานำกล้วยดิบไปประกอบอาหาร ทั้งอาหารคาว และหวาน อาหารคาว เช่น กล้วยลูกอ่อนต้ม เป็นผักจิ้มน้ำพริก หรือหั่นเป็นแว่นบาง ๆ ตอเป็นฝักจิ้ม ทำส้มตำกล้วย ทำแกงเผ็ด เครื่องเคียงเหนมเนื่อง เป็นต้น อาหารหวาน เช่น กล้วยลูกโตพอสมควรนำมาต้มแล้วปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นโรยมะพร้าวขูด และน้ำตาล หรือนำมาผ่านาง ๆ ทำเป็นกล้วยฉาบ เป็นต้น แต่ถ้าเป็นกล้วยที่ห่ามแล้วก็นำไปทำกล้วยบั้ง กล้วยเผา กล้วยทับ ฯลฯ

ผลกล้วยสุก นอกจากเรากินกล้วยสุกในฐานะผลไม้ชนิดหนึ่งแล้วเรายังนำกล้วยสุก ไปประกอบ หรือทำเป็นอาหารหวานชนิดต่าง ๆ ได้สารพัด เช่น กล้วยบวชชี กล้วยเชื่อม กล้วยแขก ข้าวเม่าทอด ข้าวต้มผัด กล้วยกวน ขนมกล้วย เป็นต้น นอกจากนี้อาจทำเป็นกล้วยคินรูปโดยนำกล้วยสุก ไปลวกน้ำร้อน แล้วนำไปตากให้แห้ง เก็บไว้นาน ๆ เมื่อต้องการใช้ก็นำมาลวกน้ำร้อนอีกครั้งจะคืนสภาพ เหมือนกล้วยสุก ทัวไป นำไปประกอบอาหารได้ตามวัตถุประสงค์

