

เนยสด มาการีน ต่างกันอย่างไร?



เนยสด (Butter) เป็นไขมันที่ได้จากการสกัดน้ำมันสัตว์ (ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะใช้นมวัว) แล้วนำไปผ่านกระบวนการทำให้แข็งตัวเป็นก้อนอะคะ ซึ่งเนยประเภทนี้จะต้องเก็บไว้ในตู้แช่หรือตู้เย็นเสมอ (ย้ำๆ แช่ตู้เย็นเสมอ) ... มิฉะนั้นแล้วจะเหลวหรือละลาย ... ยี่ห้อของเนยประเภทนี้ก็เช่น ออคิตส์ อลารี่คะ โดยเนยสดประเภทนี้จะแยกออกเป็นเนยจืดและก็เนยเค็ม ซึ่งเนยสดที่หอกระดาศสีเงิน จะเป็นเนยสดรสจืด ส่วนที่หอกระดาศสีทอง จะเป็นเนยสดรสเค็มคะ ราคาขายโดยทั่วไป 1 ก้อน (225 กรัม) จะอยู่ที่ประมาณ 75-80 บาท

มาการีน (Margarine) หรือเรียกอีกอย่างว่า เนยเทียม โดยเนยประเภทนี้ จะทำจากไขมันจากพืช เช่น น้ำมันปาล์ม น้ำมันมะพร้าว น้ำมันข้าวโพด น้ำมันถั่วเหลือง (ในบางยี่ห้อ อาจจะมีการนำไขมันสัตว์มาปนด้วย) และผ่านกระบวนการ hydrogenation เพื่อให้กลายเป็นเนยเทียม ... ซึ่งเนยประเภทนี้สามารถนำมาใช้แทนเนยสดได้คะ แต่ความหอมอร่อย ก็จะไม่ค่อยดีเท่าเนยสดมาก แต่ดีอย่างว่า เนยประเภทนี้เก็บไว้ในอุณหภูมิห้อง แบบไม่ต้องแช่เย็น ก็ไม่ละลายคะ ... ราคาโดยเฉลี่ย (ขายเป็นถุง ๆ ละ 1 กิโล) ประมาณ 45-80 บาท