

การเตรียมข้าวฟ่างเพื่อผลิตเชื้อเห็ด

1. แช่เมล็ดข้าวฟ่างในน้ำสะอาดไว้ 1 คืน รินน้ำออกล้างเอาสิ่งเจือปนและเมล็ดเสีย (เมล็ดที่ลอยน้ำ) ออก



2. นำเมล็ดใส่หม้อเติมน้ำให้ท่วมนำไปต้มโดยหมั่นคนระวังไม่ให้เมล็ดที่ก้นหม้อไหม้



3. ต้มจนถึงสุกก็ตักจะสังเกตได้โดยเมื่อใช้เล็บจิกเมล็ดแตกออกง่ายไม่แข็งเหมือนก่อนต้ม จากนั้นกรองเอาแต่เมล็ดเท่านั้นทิ้งไป



4. นำเมล็ดไปผึ่งให้หมาดในตะกร้าที่รองกันด้วยผ้า



5. เมื่อเมล็ดหมาดดีแล้วกรอกใส่ขวดโหลโดยใส่ให้ได้ปริมาตร $\frac{3}{4}$ ของขวด อุดปากขวดด้วยจุกสำลีปิดทับด้วยกระดาษแล้วรัดยาง



6. นำไปนึ่งด้วยหม้อนึ่งอัตโนมัติ (autoclave) ที่ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อุณหภูมิ 121°C เป็นเวลา 30 นาที หลังจากนั้นแล้วรอให้ข้าวฟ่างเย็นเสียก่อนที่จะนำไปแช่เชื้อ