

การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร เพื่อจำหน่าย



**เงินลงทุน
ราคาขาย
วัสดุ/อุปกรณ์**

ประมาณ 1,000 บาทขึ้นไป (ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์)
 ขวดละ 10 บาท
 เต้าแก๊สพร้อมถัง หม้อต้มน้ำขนาด 32 ซม. กระจายสแตนเลส
 ทัพพี กระจายสแตนเลส กระจายพลาสติก ผ้าขาวบาง ขวดพลาสติกใส
 ขนาด 220 มล.

แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์ ร้านขายอุปกรณ์เครื่องครัวต่างๆ ห้างสรรพสินค้า

น้ำเก๊กชวย

ส่วนผสม

- | | | |
|------------------|-----|----------|
| 1. ดอกเก๊กชวย | 200 | กรัม |
| 2. น้ำตาลทรายขาว | 1 | กิโลกรัม |
| 3. น้ำสะอาด | 7.5 | ลิตร |

วิธีทำ

1. นำน้ำสะอาดเทใส่หม้อต้ม ตั้งไฟให้เดือด
2. ใส่ดอกเก๊กชวยแห้งลงไป ไข่กระจายเกลี่ยดอกเก๊กชวยให้ทั่ว และกดดอกเก๊กชวยให้จมน้ำ
3. เติมน้ำตาลทรายขาวลงไปคนให้ละลาย รอให้เดือดแล้วตักดอกเก๊กชวยออก
4. ลดระดับความร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง เคี่ยวต่อประมาณ 30 นาที แล้วยกลง รอให้เย็น
5. นำน้ำเก๊กชวยมากรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อนำกากออกจากน้ำ
6. บรรจุใส่ขวด แล้วแช่ตู้เย็นพร้อมขาย

หมายเหตุ : สูตรนี้จะได้น้ำเก๊กชวย ประมาณ 30 ขวด, ระหว่างทำควรตักฟองออก

วัตถุดิบ

- | | |
|------------------|-----------------------|
| 1. ดอกเก๊กชวย | 2. ลำไยแห้ง |
| 3. ดอกกระเจียวสด | 4. มะขามเปียกไร้เมล็ด |
| 5. น้ำตาลทรายขาว | 6. เกลือป่น |
| 7. น้ำสะอาด | |

น้ำลำไย

ส่วนผสม

- | | | |
|------------------|-----|----------|
| 1. ลำไยแห้ง | 200 | กรัม |
| 2. น้ำตาลทรายขาว | 1 | กิโลกรัม |
| 3. น้ำสะอาด | 7.5 | ลิตร |

วิธีทำ

1. นำน้ำสะอาดเทใส่หม้อต้ม ตั้งไฟให้เดือด
2. ใส่ลำไยแห้งลงไป ไข่กระจายเกลี่ยลำไยให้ทั่ว
3. เติมน้ำตาลทรายขาวลงไปคนให้ละลาย รอให้เดือด
4. ลดระดับความร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง เคี่ยวต่อประมาณ 30 นาที แล้วยกลง รอให้เย็น
5. ตักเนื้อลำไยบรรจุใส่ขวดก่อน ประมาณ 5 ชิ้น (ขึ้นอยู่กับปริมาณเนื้อลำไย)
เสร็จแล้วเติมน้ำลำไยลงไป นำไปแช่ตู้เย็นพร้อมขาย

หมายเหตุ : สูตรนี้จะได้น้ำลำไย ประมาณ 30 ขวด, ระหว่างทำควรตักฟองออก

แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

- ตลาดทั่วไป ตลาดไท ตลาดกิมหยง
- ย่านเยาวราช หรือแหล่งผลิตวัตถุดิบโดยตรง



กรมการจัดทางาน

น้ำมะขาม

ส่วนผสม

1. มะขามเปียกไร้เมล็ด 200 กรัม
2. น้ำตาลทรายขาว 1.25 กิโลกรัม
3. เกลือ 2 ช้อนชา
4. น้ำสะอาด 7.5 ลิตร

วิธีทำ

1. นำมะขามเปียกไร้เมล็ดใส่หม้อต้ม เติมน้ำสะอาดลงไปพอประมาณแล้วบีบเนื้อมะขามเปียก
2. เติมน้ำสะอาดลงไปให้หมดตามปริมาณ ตั้งไฟให้เดือด คนให้เนื้อมะขามเปียกหลุดออกจากกัน
3. เติมน้ำตาลทรายขาวและเกลือป่นลงไปคนให้ละลาย รอให้เดือด
4. ลดระดับความร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง เคี่ยวต่อประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วยกลง รอให้เย็น
5. ตักเนื้อมะขามเปียกบรรจุใส่ขวดกักอง ประมาณ 2 จัน (ขึ้นอยู่กับปริมาณเนื้อมะขามเปียก) เสร็จแล้วเติมน้ำมะขามลงไป นำไปแช่ตู้เย็นพร้อมขาย

หมายเหตุ : สูตรนี้จะได้น้ำมะขาม ประมาณ 30 ขวด, ระหว่างทำควรตักฟองออก



น้ำกระเจี๊ยบแดง

ส่วนผสม

1. ดอกกระเจี๊ยบสด 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทรายขาว 1 กิโลกรัม
3. เกลือป่น 1 ช้อนชา
4. น้ำสะอาด 7.5 ลิตร

วิธีทำ

1. ล้างดอกกระเจี๊ยบสดให้สะอาด
2. นำน้ำสะอาดเทใส่หม้อต้ม ตั้งไฟให้เดือด
3. ใส่กระเจี๊ยบสดลงไป ใช้กระบวยกดดอกกระเจี๊ยบสดให้จมน้ำ
4. เติมน้ำตาลทรายขาวและเกลือป่นลงไปคนให้ละลาย รอให้เดือด แล้วตัดดอกกระเจี๊ยบออก
5. ลดระดับความร้อนโดยใช้ไฟปานกลาง เคี่ยวต่อประมาณ 30 นาที แล้วยกลง รอให้เย็น
6. นำน้ำกระเจี๊ยบมารองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อนำกากออกจากน้ำ
7. บรรจุใส่ขวด แล้วแช่ตู้เย็นพร้อมขาย

หมายเหตุ : สูตรนี้จะได้น้ำกระเจี๊ยบแดง ประมาณ 30 ขวด, ระหว่างทำควรตักฟองออก

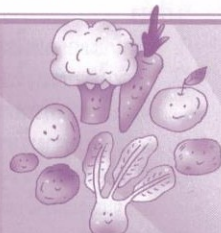


ตลาด/จำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาด ร้านอาหาร

ข้อแนะนำ

1. สูตรและส่วนผสมต่างๆ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม
2. วัตถุประสงค์อุปกรณ์ต่างๆ ต้องมีคุณภาพ สะอาด และถูกสุขลักษณะ
3. ควรใส่เสื้อที่สะอาด ผ่ากั้นป้องกันเปื้อนมือให้เรียบร้อย และควรสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันความร้อน เช่น ถุงมือกันความร้อน เป็นต้น
4. ควรหมั่นดูแลเกี่ยวกับประโยชน์ของน้ำสมุนไพรต่างๆ ตัดบรรจุภัณฑ์ให้เรียบร้อย



กองส่งเสริมการมีงานทำ

โทร. 0-2354-0088, 0-2247-6627

www.doe.go.th/vgnew

www.vgnew.com