

# ทำส้มโอแก้วสีรส



## เงินลงทุน



ประมาณ 500 - 1,500 บาท

## รายได้



ประมาณ 200 - 500 บาท/วัน

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ ถาดอะลูมิเนียมหรือสแตนเลส
- ❖ กระทะทองเหลือง
- ❖ หม้อขนาดกลางและขนาดใหญ่
- ❖ ไม้พาย
- ❖ เตาแก๊ส
- ❖ กระดาษแก้วสีเหลือง/แดง
- ❖ เครื่องปั่นผลไม้

## ส่วนผสม



เนื้อเยื่อส่วนกลางของผลส้มโอ (หรือนวม) บดละเอียด	5	ถ้วย
น้ำตาลทรายขาว	3	ถ้วย
เบะแซ	1/2	ถ้วย
เกลือไอโอดีน	1	ช้อนโต๊ะ
กรดซิตริก	1	ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูสด	3	เม็ด

## สถานที่จำหน่าย



สถานที่ท่องเที่ยว ตลาดนัด ย่านชุมชน

## ข้อแนะนำ



1. วัตถุดิบเปลือกส้มโอให้ซื้อจากแม่ค้าพ่อค้าที่ขายเนื้อส้มโอ และควรใช้เปลือกส้มโอ
2. พันธุ์ทำข่อย ซึ่งมีมากแถบจังหวัดชัยนาท เพราะมีเปลือกหนามีเนื้อส่วนกลางของผลส้มโอมาก

## วิธีทำ



1. ปอกเปลือกผิวส้มโอให้หมด เหลือแต่เนื้อเยื่อส่วนกลางของส้มโอ
2. หั่นเนื้อเยื่อส่วนกลางหรือนวมเป็นชิ้นแล้วนำไปย่างกับน้ำเปล่า 2-3 ครั้ง
3. นำเนื้อเยื่อส่วนกลางที่ย่างกับน้ำแล้วไปต้มให้เดือด แล้วตักใส่น้ำเย็น ทำสัก 2-3 ครั้ง จนหายขม แล้วนำไปบดและปั่นให้ละเอียด
4. นำเนื้อเยื่อส่วนกลางที่บดละเอียดแล้ว ผสมกับน้ำตาลทราย เกลือ และกรดซิตริกตาม อัตราส่วนที่กำหนดลงในกระทะทองเหลือง แล้วใช้ไม้พายกวนโดย ใช้ไฟให้ความร้อนระดับปานกลาง กวนไปเรื่อย ๆ จนมีสีเหลือง
5. ใส่เบะแซและพริกขี้หนูสดที่บดละเอียด ตักขึ้นมาทดลองปั่นดู ถ้าปั่นเป็นก้อนได้ก็ยกลงจากเตาแก๊ส แล้วนำมาปั่นเป็นลูกกลม ๆ คลุกด้วยน้ำตาลทรายขาวปนเกลือ
6. ห่อด้วยกระดาษแก้ว เพียงเท่านี้ก็จะได้ส้มโอแก้วสีรส ทั้งหวานเปรี้ยวเผ็ด และเค็มผสมกัน บรรจุใส่ถุงพลาสติกขาย

