

# เยลลี่ฝรั่ง

## เงินลงทุน



ประมาณ 10,000 บาท  
(เครื่องสกัดน้ำผลไม้ 2,000-3,000 บาท  
เครื่องวัดความหวาน 3,500-4,000 บาท)

## รายได้



ประมาณ 300-400 บาท (96 บาท/16 ถ้วย)

## วิธีทำ



- นำฝรั่งที่แก่จัด ล้างให้สะอาดแล้วล้างให้แห้ง ใช้มีดเฉาะแยกเมล็ด และเนื้อออกจากกัน นำเนื้อฝรั่งเข้าเครื่องสกัดน้ำผลไม้ หรือเครื่องแยกกากจะได้น้ำฝรั่งล้วนๆ
- วัดปริมาณสารละลายทั้งหมดในน้ำฝรั่ง 7% ด้วยเครื่องวัด Refractometer (วัดปริมาณของแข็งที่ละลาย) แล้ววัดค่า pH ให้ได้ 3.13 โดยเติมกรดมะนาว 10 กรัมต่อน้ำฝรั่ง 1 กิโลกรัม

## ข้อแนะนำ



ภาชนะที่ใช้ผลิตควรเป็นสแตนเลส และควรใส่ถุงมือในระหว่างการผลิต เยลลี่ที่ดีต้องมีความใสเป็นประกาย ยืดหยุ่นไม่แข็งกระด้างเหมือนวุ้น และไม่มีเนื้อฝรั่งเจือปน



## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เครื่องสกัดน้ำผลไม้
- ❖ เครื่องวัดค่าความเป็นกรดเป็นด่าง pH
- ❖ เครื่องชั่งน้ำหนัก (ขนาดเล็ก)
- ❖ ถุงมือ
- ❖ เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ
- ❖ ถ้วยเยลลี่
- ❖ เครื่องวัดความหวาน

## ส่วนผสม



- ❖ น้ำฝรั่งสด 100 กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 250 กรัม
- ❖ คาราจีแนน 7 กรัม
- ❖ น้ำเปล่า 443 กรัม

## การผสมเยลลี่

ชั่งน้ำตาลทรายและคาราจีแนน ปริมาณตามสูตร แล้วผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน ชั่งน้ำเปล่าให้ได้น้ำหนักตามสูตร นำไปตั้งไฟพออุ่น แล้วค่อยเทส่วนผสมของน้ำตาลทรายกับคาราจีแนนไปที่ละน้อยพร้อมกับคนไปเรื่อย จะละลายเข้ากับน้ำจนหมด โดยนำน้ำฝรั่งที่เตรียมไว้เทลงไปในน้ำเชื่อมจนหมด ต้มด้วยอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 3 นาที แล้วยกลงเทใส่ถ้วยที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ปิดฝาดูดสติ๊กเกอร์เก็บแช่เย็นพร้อมจำหน่าย

## สถานที่จำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป

