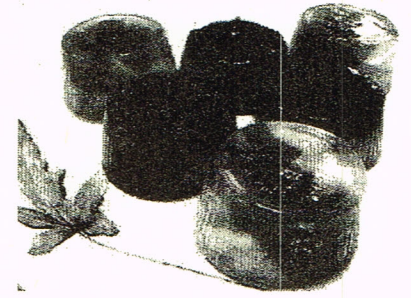


ทำเยลลี่ผลไม้รวม



เงินลงทุน

ประมาณ 10,000 บาท

รายได้

150-200 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์

เครื่องสกัดน้ำผลไม้ เครื่องชั่งน้ำหนัก (ขนาดเล็ก) เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ เครื่องวัดความหวาน เครื่องวัดค่าความเป็นกรดเป็นด่าง pH ถุงมือ

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านขายอุปกรณ์ หรือที่วิทยาศาสตร์

ส่วนผสม

- | | | | |
|--------------------|------|-------------------|------|
| 1. น้ำสับประรด 250 | กรัม | 4. น้ำตาลทราย 150 | กรัม |
| 2. น้ำแครอท 200 | กรัม | 5. คาราจีแนน 7 | กรัม |
| 3. น้ำเปล่า 393 | กรัม | | |

วิธีทำ

1. น้ำแครอท โดยนำแครอทสไลด์มาล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นตามยาว แล้วนำไปลวกในน้ำเดือดนาน 1 นาที แล้วนำไปเข้าเครื่องสกัดน้ำผลไม้ กรองน้ำแครอท ด้วยผ้าขาวบาง
2. น้ำสับประรด คัดเลือกสับประรดแล้วปอกเปลือก เเจาะตาและแกนออก หั่นเป็นชิ้นๆ ตามยาว แล้วนำสับประรดหั่นแล้วเข้าเครื่องสกัดน้ำผลไม้ กรองน้ำด้วยผ้าขาวบาง

น้ำเชื่อม

ชั่งน้ำตาลและคาราจีแนน ผสมให้เข้ากันตามสูตร ชั่งน้ำสะอาดตามน้ำหนักแล้วนำไปตั้งไฟต้มให้น้ำพออุ่นๆ แล้วค่อยๆ เทส่วนผสมของคาราจีแนนและน้ำตาลทรายลงทีละน้อยพร้อมคนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมละลายน้ำเข้ากันหมด

การผสมเยลลี่

นำสับประรด และน้ำน้ำแครอทที่เตรียมไว้ เทผสมไว้ในน้ำเชื่อมคนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน แล้วต้มด้วยอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 3 นาที ยกลงเทใส่ภาชนะหรือถ้วยเยลลี่ (สับประรด แครอท 4 กิโลกรัม จะได้เยลลี่ประมาณ 1 กิโลกรัม)

ข้อแนะนำ

ลักษณะของเยลลี่ที่ดีต้องมีความใสเป็นประกาย ยืดหยุ่นไม่แข็งกระด้างเหมือนวุ้น และไม่มีเนื้อของผลไม้เจือปน

ติดต่อขอรายละเอียดเพิ่มเติม

กลุ่มงานวิเคราะห์วิจัยการแปรรูปผลผลิตฯ กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โทร. (02) 579-0159 ต่อ 114