

เครื่องคั้นสมุนไพร

เงินลงทุน	ประมาณ 1,500 บาท (ค่าอุปกรณ์ประมาณ 1,000 บาท)
รายได้	ประมาณ 120 บาท / ส่วนผสมแต่ละสูตร (ขึ้นอยู่กับปริมาณในการซื้อวัตถุดิบ) ราคาขายโดยทั่วไป 10 - 15 บาท /ขวด
วัสดุ / อุปกรณ์	เครื่องปั่นน้ำผลไม้ ผ้าขาวบาง ถังสำหรับใส่น้ำ ขวดพลาสติก กะละมัง กระจวย มีด เขียง ช้อน

สถานที่จำหน่ายวัสดุ / อุปกรณ์ ร้านจำหน่ายเครื่องครัว ห้างสรรพสินค้า

น้ำเสาวรศ

ส่วนผสม	ผลเสาวรศ	2	กิโลกรัม	น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
	เกลือป่น	½	กิโลกรัม	น้ำสะอาด		

- วิธีทำ
- นำผลเสาวรศมาล้างให้สะอาด ใช้มีดผ่าผลออกเป็น 2 ส่วน จากนั้นใช้ช้อนตักเมล็ดใส่ภาชนะไว้
 - เทเมล็ดเสาวรศลงในเครื่องปั่น เติมน้ำสะอาดลงไปพอประมาณ เมื่อปั่นเสร็จแล้ว นำมากรองด้วยผ้าขาวบางคั้นเอาแต่น้ำ จากนั้นนำมาผสมกับน้ำตาล เกลือป่นปรุงรสตามต้องการ บรรจุใส่ขวดพลาสติกแล้วนำไปแช่เย็น

น้ำบีทรูท

ส่วนผสม	บีทรูท	800	กรัม	เสาวรศ	1	กิโลกรัม
	น้ำตาลทราย	800	กรัม	เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ

- วิธีทำ
- นำบีทรูทมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำมาใส่เครื่องปั่น (แยกกาก) เมื่อปั่นหมดแล้วจึงนำมาผสมกับน้ำเสาวรศ ปรุงรสตามชอบ
 - นำมาบรรจุใส่ขวดพลาสติก เสร็จแล้วนำไปแช่เย็น

น้ำแครอท

ส่วนผสม	แครอท	1.5	กิโลกรัม	เสาวรศ	1	กิโลกรัม
	น้ำตาลทราย	800	กรัม	เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ

- วิธีทำ
- นำแครอทมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด นำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ภาชนะไว้ จากนั้นนำเสาวรศลงไปผสมโดยเติมน้ำลงไปพอประมาณ คนให้เข้ากัน
 - นำไปใส่เครื่องปั่น เสร็จแล้วคั้นน้ำออกโดยนำมากรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นเติมน้ำตาลทราย เกลือ ปรุงรสตามชอบ

ที่มา : หัษตสถานหญิงกลาง ถ.งามวงศ์วาน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

โทร. 0 2580 0976, 0 2589 5242 - 3

รวบรวมโดย : กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน โทร. 0 2354 0088