ทำซอสมะม่วง

เงินลงทุน
3,000 บาท

รายได้
60 - 75 บาท / 1 กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์
หม้อ กะละมัง ขวดแก้ว

ส่วนผสม

เนื้อมะม่วงสุกบดละเอียด	200	กรัม	พริกชี้ฟ้าแดงดอง	200	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม	เกลือ	50	กรัม
กระเทียมดอง	40	กรัม	น้ำส้มสายชูกลั่น	260	กรัม

วิธีทำ

1. เลือกมะม่วงสุกเหลืองทั้งลูก ล้างให้สะอาด แล้วนำไปลวกในน้ำเดือด 10 นาที โดยไม่ต้องปอกเปลือก จากนั้นนำมะม่วงมาผ่าเป็นสองส่วน ใช้ช้อนตักเนื้อแยกออกจากเปลือกและเมล็ด แล้วนำเนื้อมะม่วงที่ได้ไปปั่นหรือบดด้วยเครื่องปั่นหรือเครื่องบดอาหารจนละเอียดทั่วกันหมด
2. นำเนื้อมะม่วงไปกรองด้วยตะแกรงหรือกระชอนเล็กตาถี่ ๆ หรือใช้ผ้าขาวบาง

เตรียมพริกชี้ฟ้าแดงดอง

ใช้พริกชี้ฟ้าสุกแดงทั้งเม็ด ตัดก้านทิ้ง ล้างน้ำให้สะอาดแล้วนำไปนึ่งในไอน้ำเดือดนาน 5 นาที แล้วตักพริกชี้ฟ้าลงไในโหลหรือขวดปากกว้าง ดองพริกชี้ฟ้าด้วยการใส่น้ำส้มสายชูกลั่น 5% ลงไปพอท่วมพริก ปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ 20 วันจะทำให้พริกเนื้อนิ่ม ไม่มีเมือกเหนียว

เตรียมกระเทียมดอง

ใช้กระเทียมปอกเปลือก เลือกเอาแต่กลีบที่สมบูรณ์ ล้างแล้วนึ่งก่อนจะนำไปดองไว้ 20 วัน

3. นำกระเทียมดอง พริกชี้ฟ้าแดงดอง เกลือ น้ำตาล น้ำส้มสายชู ซึ่งให้ได้น้ำหนักและปริมาณตามส่วนผสมนำไปปั่นหรือบดให้ละเอียด
4. นำไปกรองแยกกาก หรือใช้ผ้าขาวบาง จากนั้นนำเนื้อมะม่วง ที่บดไว้แล้วมาผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำไปต้มที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที ใช้ช้อนคนตลอดเวลา เพื่อทำให้ซอสข้นขึ้น
5. บรรจุขวดแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ตั้งทิ้งไว้อุณหภูมิห้อง

ข้อแนะนำ

ซอสมะม่วงที่ดีต้องมีเนื้อละเอียด เนื้อเนียนแน่น มีความคงตัว ไม่เหนียวหรือข้นเกินไป ไม่มีกลิ่นเฉพาะตัวของมะม่วง

ติดต่อขอรายละเอียดเพิ่มเติม

กลุ่มงานวิเคราะห์วิจัยการแปรรูปผลผลิตและวัสดุ เหลือใช้ทางเกษตรกองเกษตรเคมี
กรมวิชาการเกษตร โทร. 0-2579 – 0151 – 8... #