

น้ำปลาหวานมะม่วง



เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท

รายได้



30,000 บาท / 1,000 กระจุก

ส่วนผสม

- น้ำตาลปี๊บ 10 กิโลกรัม
- น้ำปลาอย่างดี 1 ½ ขวด
- หอมหัวแดง 2 กิโลกรัม
- พริกขี้หนูสด ½ กิโลกรัม
- กุ้งแห้งเนื้อขนาดตัวเล็ก

สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป ร้านขายผลไม้
ร้านอาหาร



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ หม้อสแตนเลส
- ❖ ไม้พาย
- ❖ ททัพ
- ❖ ครกหิน
- ❖ มีด
- ❖ เขียง



- ❖ เครื่องแป็คกระจุก
- ❖ กะละมัง
- ❖ กระจาดฟรอยล์
- ❖ ตะแกรง
- ❖ พรอทสำหรับวัดอุณหภูมิ
- ❖ กระจุกพลาสติก

วิธีทำ



1. นำกุ้งแห้งมาแช่น้ำประมาณ 5 นาที นำมาผึ่งในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปใส่ในครกหิน โขลกพอให้กุ้งแห้งเนื้อยุ่ยเล็กน้อย
2. ใส่น้ำตาลปี๊บลงในหม้อ เติมน้ำปลาทั้งหมดลงไป ใช้ไม้พายคนให้น้ำตาลละลายเข้ากัน
3. นำหอมแดงมาปอกเปลือกออกให้หมด นำมาล้างน้ำก่อนหั่นซอยบาง ๆ
4. นำพริกขี้หนูมาล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นฝอย ๆ
5. ใส่กุ้งแห้ง หอมแดงซอย พริกขี้หนูลงในหม้อน้ำตาล (ข้อ 2) ยกหม้อขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เมื่อส่วนผสมเริ่มจลนกันหม้อให้คนแต่ไม่ต้องถึง เพื่อไม่ให้ไหม้ พอน้ำตาลเริ่มข้น ให้ใช้ไม้พายคนแล้วเคี่ยวไปเรื่อยๆ (ใช้เวลาในการเคี่ยวนานประมาณ 2 ชั่วโมง) ยกลง
6. นำมาใส่กระจุกที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว (ความร้อนของน้ำปลาหวานต้องไม่เกิน 70 องศาเซลเซียส) นำเข้าเครื่องปิดกระจุก ซึ่งจะต้องปิดด้วยกระจาดฟรอยล์ ก่อนปิดฝาบน นำไปแช่ในน้ำเย็น (เรียกว่าการน็อก) นานประมาณ 30-40 นาที เพื่อให้ น้ำปลาหวานเก็บได้นานหลายเดือน (บรรจุกระจุกขนาด 100 กรัมได้ 100 กระจุก)

ข้อแนะนำ

1. อย่าโขลกกุ้งแห้งจนละเอียด เพราะจะทำให้กุ้งแห้งปนกับน้ำปลาหวานจนเป็นน้ำไปหมดดูไม่ชวนรับประทาน
2. หากทำในปริมาณน้อยควรลดอัตราส่วนของส่วนผสม
3. ขายคู่กับมะม่วงเปรี้ยว หรือขายให้พ่อค้าแม่ค้าร้านขายผลไม้

