

ทำกระทงก่อนลอยแก้ว

เงินลงทุน 250 บาท

รายได้ 500 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์ เต้า หม้อต้มน้ำ ภาชนะพลาสติกแช่กระทง หม้อเคลือบ หรือหม้อสแตนเลส

ส่วนผสม

กระทง 10 กิโลกรัม เกลืออนามัย 2 ก้วยตวง

น้ำสะอาด 30 ก้วยตวง มะนาว

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม น้ำสะอาด 7 กิโลกรัม

ใบเตยแก่ ๆ 5 ใบ เกลืออนามัย 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำหวานเฮลซ์บลูบอยสีแดง 1 ก้วยตวง

การเตรียม

1. เลือกซื้อกระทงพันธุ์เนื้อหนา 10 กิโลกรัม
2. เตรียมน้ำเกลือ ใช้เกลืออนามัย 2 ก้วยตวง น้ำสะอาด 30 ก้วยตวง ต้มน้ำเกลือให้เดือดวางพักให้เย็น
3. เตรียมน้ำเชื่อมแช่กระทง ใช้น้ำตาลทรายขาว 3 กิโลกรัม น้ำสะอาด 7 กิโลกรัม ใบเตยแก่ ๆ 5 ใบ เกลืออนามัย 1 ช้อนโต๊ะ น้ำหวานเฮลซ์บลูบอยสีแดง 1 ก้วยตวง โดยต้มน้ำให้เดือด ใส่ใบเตยทิ้งไว้ 5 นาที แล้วใส่น้ำตาลทราย เกลือ พอเดือดเป็นน้ำเชื่อมยกลง กรองด้วยผ้าขาวบาง ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นใส่น้ำหวานลงผสมจะเป็น สีแดง ปิดฝาพักไว้
4. เตรียมน้ำสุก ใช้ น้ำสะอาด 40 ก้วยตวง ต้มให้เดือด แล้วพักไว้ให้เย็น

วิธีทำ

- นำกระทงมาปอกเปลือก แล้วรีบทาด้วยมะนาว (ใช้มะนาวหั่นครึ่งลูกทา) ป้องกันกระทงดำ นำไปแช่น้ำสะอาดผสมเกลือพอเค็ม ๆ เพื่อล้างยางสักพัก
- มิดชอยกระทงที่ ๆ จนถึงเม็ดให้รอบลูก ต่่วนใส่ในตรงกลางลูกออก เสร็จแล้วนำไปแช่น้ำเกลือ (ตามข้อ 2.) ประมาณ 3 ชั่วโมง จับเนื้อดูจะนุ่ม ชิม จะไม่ฝาด ถ้ายังฝาดแช่ต่อไปอีก 1 ชั่วโมง
- นำกระทงขึ้นจากน้ำเกลือ บีบคั้นเบา ๆ แล้วนำไปแช่น้ำต้มสุก (ตามข้อ 4.) อีก 1 ชั่วโมง ชิมดูหากไม่ฝาด ไม่เค็มแล้วก็ใช้ได้ บีบเบา เอาน้ำออก แล้วนำไปลงแช่น้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ (ตามข้อ 3.) โดยเรียงกระทงในหม้อเคลือบหรือ หม้อสแตนเลส แล้วนำน้ำเชื่อมมาราด ปิดฝานำเข้าแช่ตู้เย็นทันทีโดยแช่ทิ้งไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง (นำไปส่งขายได้)

ข้อแนะนำ

หากต้องการกระทงหวานให้แช่นานกว่านี้

