

ทำกระท้อนลอยแก้ว



เงินลงทุน



ประมาณ 500 บาท

รายได้



ประมาณ 500 บาท

ส่วนผสม



- ❖ กระท้อน 10 กิโลกรัม
- ❖ เกลืออนามัย 2 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำสะอาด 30 ถ้วยตวง
- ❖ มะนาว

การเตรียม



1. เลือกซื้อกระท้อนพันธุ์เนื้อหนา 10 กิโลกรัม
2. เตรียมน้ำเกลือ ใช้เกลืออนามัย 2 ถ้วยตวง น้ำสะอาด 30 ถ้วยตวง ต้มน้ำเกลือให้เดือดวางพักให้เย็น
3. เตรียมน้ำเชื่อมแช่กระท้อน ใช้น้ำตาลทรายขาว 3 กิโลกรัม น้ำสะอาด 7 กิโลกรัม ใบเตยแก่ ๆ 5 ใบ เกลืออนามัย 1 ช้อนโต๊ะ น้ำหวานเฮลบลูบอยสีแดง 1 ถ้วยตวง โดยต้มน้ำให้เดือด ใส่ใบเตยทิ้งไว้ 5 นาที แล้วใส่น้ำตาลทราย เกลือ พอเดือดเป็นน้ำเชื่อมยกลงกรองด้วยผ้าขาวบาง ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นใส่น้ำหวานลงผสมจะเป็นสีแดง ปิดฝาพักไว้
4. เตรียมน้ำสุก ใช้ น้ำสะอาด 40 ถ้วยตวง ต้มให้เดือด แล้วพักไว้ให้เย็น

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป
หรือขายผ่านช่องทางอินเทอร์เน็ต

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ หม้อต้มน้ำ
- ❖ ภาชนะพลาสติกแช่กระท้อน
- ❖ หม้อเคลือบหรือหม้อสแตนเลส

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

- ❖ น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม
- ❖ น้ำสะอาด 7 กิโลกรัม
- ❖ ใบเตยแก่ ๆ 5 ใบ
- ❖ เกลืออนามัย 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำหวานเฮลบลูบอยสีแดง 1 ถ้วยตวง

วิธีทำ



1. นำกระท้อนมาปอกเปลือก แล้วรีบหาคด้วยมะนาว (ใช้มะนาวหั่นครึ่งลูกทา) ป้องกันกระท้อนดำ นำไปแช่น้ำสะอาดผสมเกลือพอเค็ม ๆ เพื่อล้างยางสีกัด
2. มัดชวยกระท้อนถี่ ๆ จนถึงเม็ดให้รอบลูก คว้านไส้ในตรงกลางลูกออก เสร็จแล้วนำไปแช่ในน้ำเกลือ (ตามข้อ 2.) ประมาณ 3 ชั่วโมง จับเนื้อดูจะนุ่ม ชิมจะไม่ฝาด ถ้ายังฝาดแช่ต่อไปอีก 1 ชั่วโมง
3. นำกระท้อนขึ้นจากน้ำเกลือ บีบคั้นเบา ๆ แล้วนำไปแช่ในน้ำต้มสุก (ตามข้อ 4.) อีก 1 ชั่วโมง ชิมดูหากไม่ฝาด ไม่เค็มแล้วก็ใช้ได้ บีบเบา เอาน้ำออก แล้วนำไปลงแช่ในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ (ตามข้อ 3.) โดยเรียงกระท้อนในหม้อเคลือบหรือหม้อสแตนเลส แล้วนำน้ำเชื่อมมาราด ปิดฝานำเข้าแช่ตู้เย็นทันทีโดยแช่ทิ้งไว้ประมาณ 6 ชั่วโมง (นำไปเสิร์ฟได้เลย)

ข้อแนะนำ

หากต้องการกระท้อนหวานให้แช่นานกว่านี้

