

เยลลี่ผลไม้รวม

เงินลงทุน



ประมาณ 10,000 บาท

รายได้



ประมาณ 150-200 บาท

ส่วนผสม



- ❖ น้ำสับปะรด 250 กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 150 กรัม
- ❖ น้ำแครอท 200 กรัม
- ❖ คาราจีแนน 7 กรัม
- ❖ น้ำเปล่า 393 กรัม

วิธีทำ



1. น้ำแครอท โขลายน้ำแครอทสดมาล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นตามยาว แล้วนำไปลวกในน้ำเดือดนาน 1 นาที แล้วนำไปเข้าเครื่องสกัดน้ำผลไม้ กรองน้ำแครอท ด้วยผ้าขาวบาง
2. น้ำสับปะรด คัดเลือกสับปะรดแล้วปอกเปลือก เาะตาและแกนออก หั่นเป็นชิ้นๆ ตามยาว แล้วนำ สับปะรดหั่นแล้วเข้าเครื่องสกัดน้ำผลไม้ กรองน้ำด้วย ผ้าขาวบาง

สถานที่จำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เครื่องสกัดน้ำผลไม้
- ❖ เครื่องชั่งน้ำหนัก (ขนาดเล็ก)
- ❖ เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิ
- ❖ เครื่องวัดความหวาน
- ❖ เครื่องวัดค่าความเป็นกรด เป็นด่าง pH
- ❖ ถุงมือ
- ❖ ถ้วยเยลลี่

การผสมเยลลี่

นำสับปะรด และนำน้ำแครอทที่เตรียมไว้ เทผสมไว้ใน น้ำเชื่อมคนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน แล้วต้มด้วยอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 3 นาที ยกลงเทใส่ภาชนะหรือถ้วย เยลลี่ (สับปะรด แครอท 4 กิโลกรัม จะได้เยลลี่ประมาณ 1 กิโลกรัม)

การผสมน้ำเชื่อม

ชั่งน้ำตาลทรายและคาราจีแนน ผสมให้เข้ากันตามสูตร ชั่งน้ำสะอาดตามน้ำหนักแล้วนำไปตั้งไฟต้มให้น้ำพออุ่นๆ แล้วค่อยๆ เทส่วนผสมของคาราจีแนนและน้ำตาลทราย ลงทีละน้อยพร้อมคนไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมละลายน้ำ เข้ากันหมด

ข้อแนะนำ



ลักษณะของเยลลี่ที่ดีต้องมีความใสเป็นประกาย ยืดหยุ่น ไม่แข็งกระด้างเหมือนวุ้น และไม่มีเนื้อของผลไม้เจือปน