

ทำมะม่วงดอง - แช่อิ่ม



เงินลงทุน

ประมาณ 3,000 บาท



รายได้

ประมาณ 500 บาท/10 กิโลกรัม



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ โองม้งกรเบอร์ใหญ่
- ❖ ฤงพลาสติก
- ❖ ไม้ไผ่
- ❖ ขวดบรรจุมะม่วง
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ ตะแกรง
- ❖ ภาชนะเคลือบ



ส่วนผสมมะม่วงดอง

- ❖ มะม่วงดิบ 120 ลูก
- ❖ ปูนแดง 1 ถ้วยตวง
- ❖ เกลือ 11 กิโลกรัม
- ❖ กรดมะนาว 1 ขวด(แม่โขง)
- ❖ สีสผสมอาหาร (สีเหลือง) 1 ซ้อนโต๊ะ



ส่วนผสมมะม่วงแช่

- ❖ มะม่วงดอง 10 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม
- ❖ น้ำ 3 ลิตร



วิธีทำมะม่วงดอง

1. นำมะม่วงมาล้างน้ำให้สะอาดไม่ต้องปอกเปลือก แล้วผึ่งไว้
2. นำโองม้งมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมะม่วงใส่ลงไปโองม้งเต็มน้ำสะอาดลงไปให้เต็มใส่ปูนแดง กวนให้ละลายเข้ากันกับน้ำ ปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ 1 คืน
3. ตอนเช้านำมะม่วงที่ได้จากข้อ 2 มาล้างน้ำให้สะอาด เทน้ำในโองม้งทิ้ง ทำความสะอาดโองม้ง แล้วนำมะม่วงมาเรียงลงในโองม้ง เติมน้ำให้เต็ม แล้วใส่เกลือ กรดมะนาว สีสผสมอาหารลงไปคนให้ละลายจนทั่ว ใช้น้ำซัดให้มะม่วงจมน้ำปิดปากโองม้งด้วยพลาสติกให้แน่นทิ้งไว้ 25 วัน ก็จะได้มะม่วงดอง



วิธีทำมะม่วงแช่อิ่ม

1. นำมะม่วงดองออกมาล้างน้ำให้สะอาด ปอกเปลือก แล้วนำมาผานเป็นชิ้น ๆ หรือดกแต่งให้เป็นรูปต่าง ๆ นำมาล้างน้ำให้สะอาดอีกครั้ง มะม่วง 10 กิโลกรัม ปอกเปลือกแล้วผานจะเหลือน้ำหนักประมาณ 7 กิโลกรัม
2. นำน้ำตาลทราย แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนละ 1.5 กิโลกรัม ส่วนแรกนำไปเคี่ยวกับน้ำ 2 ลิตร จนเป็นน้ำเชื่อมนาน 20 นาทีเสร็จแล้วเทใส่ภาชนะเคลือบหรือสแตนเลสทิ้งไว้ให้เย็น
3. นำมะม่วงลงแช่ในน้ำเชื่อมให้ท่วม แช่ทิ้งไว้ 1 คืน วันรุ่งขึ้นดกมะม่วงขึ้นมาใส่ตะแกรงผึ่งให้แห้ง นำน้ำเชื่อมที่เหลืออยู่ไปต้มให้เดือดเติมน้ำตาลส่วนที่ 2 อีก 1.5 กิโลกรัม ไม่ต้องใส่น้ำเพิ่มเติวจนน้ำเชื่อมเหนียวทิ้งไว้ให้เย็นเทใส่หม้อเคลือบใบเดิม แล้วนำมะม่วงลงไปแช่อีกครั้ง ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วจึงนำมาบรรจุใส่โหลพร้อมน้ำเชื่อมปิดฝาให้สนิท ส่งจำหน่ายลูกค้า



ข้อแนะนำ

1. มะม่วงที่นำมาทำมะม่วงดอง ควรเลือกมะม่วงแก้ว มะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ เพราะเนื้อจะแน่น
2. น้ำที่นำมาดองห้ามใช้น้ำฝนเด็ดขาดเพราะมีความเป็นกรมจะทำให้มะม่วงเน่า
3. เคล็ดลับความอร่อยของมะม่วงแช่อิ่มอยู่ที่ความสะอาด ในทุกขั้นตอน โดยเฉพาะการดองต้องล้างน้ำมากกว่า 5 ครั้ง หรือจนกว่าจะไม่มีกลิ่น และการทำน้ำเชื่อม ต้องกรองให้สะอาด น้ำที่เหลือจากการดองมะม่วงอย่าเททิ้งลงในแหล่งน้ำธรรมชาติเพราะจะทำให้แม่น้ำเน่าเสีย



สถานที่จำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป

