



เรื่อง ส้มแผ่น



รายละเอียด

ในฤดูกาลที่ต้นมะม่วงออกผลมาจำนวนมากเกินกว่าที่จะบริโภคผลสดได้หมด เริ่มจะมีมะม่วงสุกร่วงหล่นจากต้นมาก ไม่นำมาใช้รับประทานผลไม้สดได้ วิธีดั้งเดิมของชาวบ้านก็มักจะนำมะม่วงสุกเหล่านี้มาทำ "ส้มแผ่น" ที่รสชาติอร่อย ออกหวานอมเปรี้ยว เพื่อเก็บไว้กินได้อีกนาน หากปีไหนทำส้มแผ่นกันมากเกินไป ก็จะเอามาขายบ้าง เริ่มเกิดความคิดที่จะนำส้มแผ่นซึ่งเป็นผลผลิตของชาวบ้านมาเป็นสินค้าและมีเป้าหมายที่จะทำให้ชื่อ "ส้มแผ่น" เป็นสินค้าของฝากและได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ได้เลือกซื้อเป็นของฝากเสมอ

ส่วนประกอบ

1. มะม่วงสุก
2. น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลกรวด
3. เกลือ
4. สารส้ม
5. น้ำ



วิธีการทำ

1. นำมะม่วงสุกที่ปอกเปลือกแล้วแช่ลงในสารส้มพอประมาณ โดยแช่ทิ้งไว้นาน 5 นาที นำมาสับแล้วบดหรือปั่นให้ละเอียดตามต้องการ
2. ใส่ลงไปในกระทะพร้อมกับเติมน้ำตาลทราย หรือน้ำตาลกรวด กวนไปเรื่อยๆ อย่างน้อย 1-2 ชั่วโมง หมั่นเติมน้ำและค่อยๆ กวนให้เข้ากัน ในระหว่างที่กวนให้ใส่สารส้มลงไปด้วยเล็กน้อย เมื่อกวนเสร็จแล้วให้เปลี่ยนภาชนะบรรจุที่สามารถทนความร้อนได้ดี ทิ้งไว้ประมาณ 6-8 ชั่วโมง ก่อนจะนำไปตาก
3. ตากบนแผงพลาสติกที่เตรียมไว้ให้โดนแสงแดดเต็มที่ทั้งสองด้านของแผ่นมะม่วงกวน หลังจากตากแดดแรกเสร็จแล้วให้นำมะม่วงกวนออกมาตากแดดอีกครั้งในวันถัดไป จากนั้นจึงค่อยทำความสะอาดมะม่วงกวนก่อนที่จะนำไปบรรจุหีบห่อในขั้นตอนสุดท้าย

คำสำคัญ : มะม่วงกวน มะม่วงแปรรูป

ที่มา : <https://www.vsportkamphaeng.com/post/7424>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-09-30

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2153&code_db=610008&code_type=01