

เรื่อง ผลไม้เชื่อม



รายละเอียด

เป็นรูปแบบหนึ่งของการถนอมและแปรรูปอาหาร โดยวิธีการเพิ่มปริมาณน้ำตาลในผลไม้ และใช้ความร้อนทำให้สุก เพื่อให้เก็บไว้ได้นานและมีรสชาติอร่อย ผลไม้ที่คนในชุมชนนิยมนำมาเชื่อม ได้แก่ สาเก มะยม มะตูม พุทรา สับปะรด จาวตาล กัลย มะละกอ และเปลือกผลไม้บางชนิดที่พบบ่อยในชุมชน เช่น เปลือกส้มโอ เปลือกมะนาว เปลือกแตงโม เป็นต้น ลักษณะของผลไม้เชื่อมที่มีคุณภาพดี ต้องมีผิวตึงสวยเป็นมันเงา ไม่เหี่ยว น้ำตาลไม่ตกผลึก สีสันตามความเป็นจริงของผลไม้ชิ้นๆ

เครื่องปรุง

ได้แก่ ผลไม้สดที่ต้องการเชื่อม การเลือกผลไม้ หากดิบเกินไปเนื้อจะแข็ง หากแก่จัดเกินไปจะเละ นำผลไม้มาล้างให้สะอาด น้ำตาลทรายแดง การเชื่อมมี ๒ แบบๆเร็ว ควรใช้ผลไม้ที่มีเนื้อนุ่มแน่น เช่น สับปะรด พุทรา เงาะ กัลย จาวตาล มะยม มะละกอ กระท้อน ส้มโอ สำหรับการเชื่อมแบบช้าหรือเชื่อมแห้ง ควรเลือกผลไม้ที่มีเส้นใยมาก เพราะใช้เวลาเคี่ยวนาน เช่น สาเก มะตูม รากบัว เปลือกส้มโอ เปลือกมะนาว เป็นต้น สำหรับผลไม้ที่มีเปลือกแข็ง เช่น สับปะรด สาเก จาวตาล ให้ปอกเปลือกก่อนนำไปล้างจนสะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่าๆกัน ผลไม้บางชนิดที่มีเปลือกบางและมีขนาดเล็ก เช่น มะยม ให้ล้าง คลึงพอชื้น ไม่ต้องนำเมล็ดออก ผลไม้แห้งที่มีเมล็ด เช่น พุทราจีน ให้คว้านเมล็ดออก แช่น้ำเพื่อให้ชุ่มจะได้ดูดซึมน้ำตาลได้ดี สำหรับพุทราไทยไม่ต้องแช่น้ำ และไม่ต้องนำเมล็ดออก พวกเปลือกผลไม้ต่างๆ ให้ปอกเปลือกเขียวออกให้หมด หั่นเป็นชิ้นๆประมาณ ๒x๒ นิ้ว แล้วนำไปคั้นด้วยน้ำปูนในจนหมดรสขม ต้มและเปลี่ยนน้ำหลายครั้ง

วิธีการปรุง นำผลไม้ที่เตรียมเรียบร้อยแล้ว ไปต้มให้เดือด เคี่ยวน้ำตาลทรายแดงจนเหนียว แล้วจึงนำผลไม้ที่ต้มไว้ เทใส่ลงในน้ำตาลที่เคี่ยว ต้มต่อไปจนน้ำตาลแห้ง ยกลง ตักใส่ภาชนะที่แห้ง สะอาด มีฝาปิดมิดชิด

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-wad-khu-yan>
g

คำสำคัญ : ผลไม้เชื่อม

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-wad-khu-yan>



รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=647&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology