

## เรื่อง ส้มลิ้มชากักราว



## รายละเอียด

## กระบวนการผลิต

### วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. มะม่วงสุก 50%
2. มะม่วงดิบ 50%
3. น้ำตาลทราย
4. เกลือ สารส้ม
5. ราคาขาย กล่องใหญ่ 75 บาท กล่องกลาง 35 บาท กล่องเล็ก 20 บาท กิโลกรัมละ 60 บาท

### ขั้นตอนการผลิต

1. นำมะม่วงแก้วที่สุกพอเหลือง ๆ ปอกเปลือกแล้วแช่ลงในน้ำสารส้มที่เตรียมไว้ประมาณ 3 - 5 นาที แล้ว ตักขึ้นมาจากน้ำพร้อมที่จะสับ วิธีการสับก็สำคัญเช่นกันเพราะจะต้องสับให้เส้นสวยไม่ให้เล็กหรือใหญ่เกินไป
2. นำลงใส่กระทะพร้อมน้ำตาลทราย ใส่น้ำไม่มากนักกวนไปเรื่อย ๆ ใช้เวลากวนประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง และที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือมะม่วงที่ใช้ควรจะเป็นมะม่วงดิบปนกับมะม่วงสุกกวนผสมกันทำให้ "มะม่วงกวน ส้มลิ้ม" มีรสเปรี้ยวอมหวาน และสี ของแผ่นมะม่วงกวนก็เป็นสีเหลืองทอง ไม่ดำง่าย เมื่อกวนเสร็จแล้ว ตักออกใส่ภาชนะที่ทนความร้อน
3. ในเช้าวันรุ่งขึ้น นำมะม่วงกวนตากบนแผ่นพลาสติกใสที่วางบนแผงไม้ วิธีการตากนั้นใช้ช้อนกินข้าวนี้ แทะตักไม้ให้เต็มช้อนนำใส่สไลด์เป็นจังหวะเป็นแถว ตากอย่างนี้ หนึ่งแดดเต็มแล้วเก็บเข้าร่มโดยมีที่เก็บ ทำเป็นชั้น ๆ ไว้ พอรุ่งเช้าก่อนจะคว่ำพลาสติกเพื่อลอกมะม่วงออกตากนำฟองน้ำที่สะอาดเช็ดฝุ่นละออง เล็กน้อยแล้วคว่ำลงกับแผงไม้แล้วลอกพลาสติกออก แล้วตากอีกหนึ่งแดดจึงเก็บ การเก็บจะต้องเก็บไว้ใน ที่ร่มก่อนรอให้เย็นแล้วจึงเก็บใส่ถุงซั้งน้ำหนักที่ต้องการ เช่น หนึ่งกิโลกรัม หรือห้ากิโลกรัม แล้วนำไปขาย แต่สำหรับของกลุ่มแม่บ้านทำต่อจะมีผู้มารับที่บ้านโดยขายทั้งปลีกและส่ง



## เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

ไม่ใช้ผลไม้อื่นผสม ไม่ว่าจะมีความแพง ก็ใช้ปริมาณเท่าเดิมเพื่อรักษาคุณภาพรสชาติ ของมะม่วงกวน

<http://www.otoptoday.com/wisdom>

คำสำคัญ : มะม่วงกวนส้มลิ้ม

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-07

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=701&code\\_db=DB0005&code\\_type=B001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=701&code_db=DB0005&code_type=B001)