

## เรื่อง ส้มแผ่น

## รายละเอียด

## ส่วนผสม

1. มะม่วงสุก 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 80 กรัม
3. เกลือ 6 กรัม
4. กรดมะนาว 1.5 กรัม

## วิธีทำ

1. มะม่วงสับใส่เครื่องปั่นไฟฟ้า บั่นให้ละเอียด แล้วเทใส่กะทะทอง
2. เติมน้ำตาลทราย เกลือ และกรดมะนาวคนให้เข้ากัน
3. ยกขึ้นตั้งไฟ และกวนตลอดเวลาจนกระทั่งขึ้น ยกลง
4. ตักมะม่วงกวนลงบนใบตอง พลาสติก หรือถาด ใช้ช้อนเกลี่ยให้เป็นแผ่นกลมบาง นำไปตากจนแห้งพอ  
ลอกได้ แล้วกลับอีกด้านหนึ่ง ตากต่อจนแห้ง เก็บช้อนเป็นตั้ง หรือจะม้วนเป็นอันละคำ บรรจุในภาชนะที่  
สะอาดและแห้ง

คำสำคัญ : ส้มแผ่น

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา ริงษ์

วันที่ : 2017-03-10

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=744&code\\_db=DB0005&code\\_type=B001](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=744&code_db=DB0005&code_type=B001)