

เรื่อง มะม่วงหาว



รายละเอียด

ส่วนผสม

1. มะม่วงดิบ 5 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 1,800 กรัม (10 ถ้วยตวง)
3. เกลือ 1¼ ถ้วยตวง
4. กรดมะนาว 2 ½ ช้อนชา
5. น้ำตาลกลูโคส หรือน้ำตาลไอซ์ซิ่งสำหรับคลุก 1 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกมะม่วงล้างให้สะอาด (มะม่วง 1 ลูกฝานออกเป็น 2 แก้ม) แล้วหั่นตามขวางเป็นเส้นยาว ส่วนข้างเม็ดก็หั่นออกจนหมด
2. นำมะม่วงมาผสมกับน้ำตาล เกลือ กรดมะนาว นวดให้เข้ากันจนนิ่ม หมักทิ้งไว้ประมาณ 24 ชั่วโมง
3. นำมะม่วงขึ้นจากน้ำเชื่อม วางในตะแกรงจนสะเด็ดน้ำเชื่อม นำไปใส่ถาดตากแดดหรือนำไปอบแห้ง อย่าให้แห้งจนแข็งจะไม่อร่อย จากนั้นนำมาคลุกกับน้ำตาลกลูโคสหรือน้ำตาลไอซ์ซิ่ง มะม่วงจะมีสีขาวนวลน่ารับประทาน เก็บใส่ขวดโหลปิดฝาให้สนิท หรือใส่ถุงพลาสติกผูกปิดให้สนิท เก็บไว้รับประทานได้นาน

<http://www.pantown.com>

คำสำคัญ : มะม่วงหยี

ที่มา : ที่อยู่ 273 ถนนราชดำเนิน(ข้างวัดบาง)ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวปัทมา รังษี

วันที่ : 2017-03-11

https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=760&code_db=DB0005&code_type=B001