

สารพัดแปรรูปมะม่วง

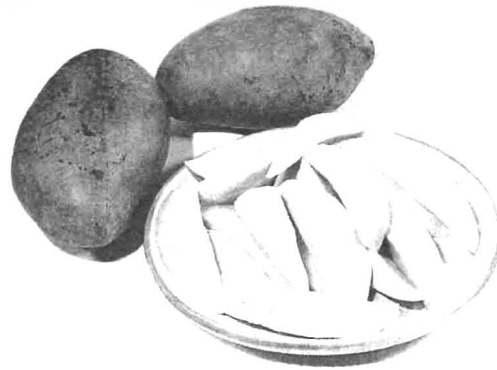
มะม่วงแช่อิ่ม

ส่วนประกอบ

มะม่วงดิบ	1	กก.
เกลือเม็ด	3	ชีด
น้ำตาลทรายแดง	1/2	กก.

วิธีทำ

1. ปอกมะม่วงหั่นพอเหมาะ ล้างให้สะอาดแล้วคลุกเคล้าเกลือ หมักไว้ 1 คืน
2. นำมะม่วงขึ้นจากน้ำเกลือ ล้างน้ำให้หายเค็ม (หากเค็ม



เปรี้ยวไม่พอดี ให้แช่น้ำเปล่าไว้อีกประมาณ 3 - 4 ชม.)

3. นำมะม่วงที่แช่ไว้ได้ที่ พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วคลุกกับน้ำตาลทราย แช่ไว้ในตู้เย็นจนน้ำตาลละลาย เอน้ำตาลที่ละลายแล้วมาเคี่ยวให้ข้น พักให้เย็น เทลงให้ท่วมมะม่วงปรุงรสตามชอบ แช่ไว้อีกประมาณ 2 - 3 คืน รับประทานได้

ขอสมะม่วง

ส่วนประกอบ

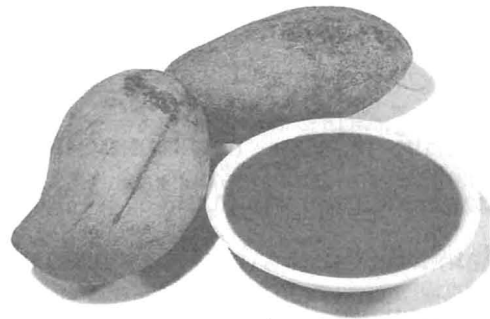
เนื้อมะม่วงบดละเอียด	200	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดงดอง	200	กรัม
น้ำตาลทราย	250	กรัม
เกลือ	50	กรัม
กระเทียมดอง	40	กรัม
น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	260	กรัม

วิธีทำ

1. เลือกมะม่วงสุกเหลืองทั้งลูก
2. ล้างน้ำให้สะอาด ลวกในน้ำเดือด 10 นาที
3. แยกเนื้อมะม่วงออกจากเปลือกและเมล็ด
4. นำไปตีปั่นด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้า
5. กรองผ่านตะแกรง จะได้เนื้อมะม่วงบดละเอียด

การเตรียมพริกชี้ฟ้าแดงดองและกระเทียมดอง

1. เลือกพริกชี้ฟ้าสุกแดงทั้งเม็ด ตัดก้านทิ้ง



2. แกะเปลือกกระเทียมกลีบสมบูรณ์
3. นำพริกและกระเทียมล้างน้ำให้สะอาด
4. นำไปนึ่ง 5 นาที ด้วยไอน้ำเดือด
5. ดองพริกและกระเทียม แยกกันในขวดปากกว้าง ด้วยน้ำส้มสายชู นาน 20 วัน

ขั้นตอนการผลิตขอสมะม่วง

1. ตีปั่นกระเทียมดอง พริกชี้ฟ้าแดงดอง เกลื่อน้ำตาล และน้ำส้มสายชูด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้า
2. กรองแยกกากผ่านตะแกรง
3. ผสมเนื้อมะม่วงบดละเอียด กับส่วนประกอบในข้อ 2
4. ต้มที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที
5. บรรจุร้อนในขวดแก้ว ที่ลวกฆ่าเชื้อแล้ว
6. เก็บในอุณหภูมิห้อง พร้อมบริโภคเป็นเครื่องจิ้ม

มะม่วงทองแช่อิ่ม

ส่วนประกอบ

มะม่วงทองได้อายุ 3 สัปดาห์ขึ้นไป

น้ำเชื่อม โดยใช้อัตราส่วน น้ำ 1 ส่วน น้ำตาลทราย 1 ส่วน น้ำเชื่อมกรองเศษผง ปล่อยให้เย็น

วิธีทำ

1. หากภาชนะที่เป็นแก้ว สเตนเลส พลาสติก ยกเว้นอะลูมิเนียม ล้างภาชนะให้สะอาด บรรจุน้ำเชื่อมครึ่งหนึ่งของภาชนะ
2. ปอกมะม่วง หั่นเป็นชิ้นให้สวยงาม ทั้งแบบขวาง หรือเป็นเส้นตามยาวของผลมะม่วง บรรจุลงไปในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้
3. ถ้าต้องการรสชาติเปรี้ยวหวานกำลังดี อาจแช่เพียง 3 - 5 ชั่วโมง
4. ถ้าต้องการให้ค่อนข้างหวาน อมเปรี้ยว เค็มพอดีให้แช่ไว้ 10-12 ชั่วโมง หรือค้างคืน
5. ตักมะม่วง ยกขึ้นใส่ตะแกรง สะเด็ดน้ำน้ำเชื่อมออกไปบรรจุใส่ถุง
6. ถ้าต้องการให้กรอบอร่อย ก่อนจะนำมะม่วงลงแช่น้ำเชื่อม อาจแช่ในน้ำละลายสารส้ม หรือน้ำปูนใส 30 นาทีก่อน
7. น้ำเชื่อมที่เหลือสามารถนำไปตั้งไฟเคี่ยวอีก ให้ข้นเหมือนเดิม แล้วนำมะม่วงมาแช่อีกครึ่งหนึ่ง ทำไปจนกว่ามะม่วงจะตูดความหวานจากน้ำเชื่อมไปหมด ก่อนจะนำน้ำเชื่อมไปเคี่ยวใหม่ ให้กรองเศษผง ให้สะอาดก่อนทุกครั้ง

มะม่วงทองไร้สารพิษ

ส่วนประกอบ

มะม่วงแก้วดิบ ล้างสะอาด 10 กก.

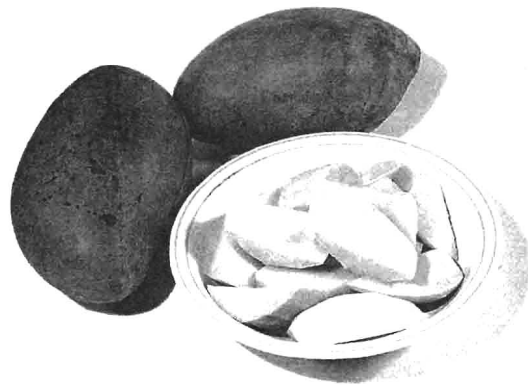
เกลือ 1 กก. น้ำสะอาด (ยกเว้นน้ำฝน) 9 กก.

น้ำฝนมีความเป็นกรด อาจทำให้มะม่วงเน่าเสียเร็ว

วิธีทำ

ต้มน้ำเกลือ พักทิ้งไว้ให้เย็น

ถ้าต้องการให้เนื้อมะม่วงแข็ง ให้แช่มะม่วงในน้ำปูนใส ก่อน ประมาณ 1 ชม. แล้วล้างให้สะอาดน้ำ บรรจุลงในถังพลาสติก



8. ถ้าต้องการให้สีเหลืองสวย อาจใช้สีผสมอาหารสีเหลือง ใส่ขณะดองมะม่วง ก็จะช่วยให้น้ำรับประทานยิ่งขึ้น แต่ต้องเป็นสีคุณภาพดี และใช้แต่น้อย

หมายเหตุ

ถ้าต้องการเป็นมะม่วงแช่อิ่มแบบแห้ง ควรผ่านบางๆ แล้วแช่มะม่วง 2 น้ำ เพื่อให้อิมตัวอีกครั้งสำหรับแบบหวาน

ถ้าต้องการแบบเค็มก็ลดสัดส่วนน้ำตาล เติมเกลือให้สจัดพอแห้ง นำเกลือไอซิ่ง (น้ำตาลปนละเอียดสีขาวเหมือนแป้ง) แล้วบรรจุให้ได้ขนาดตามต้องการ

เคล็ดลับ

ทุกอย่างต้องสะอาด น้ำเชื่อมต้องกรองมะม่วงต้องล้างสะอาด น้ำที่เหลือจากการทำ ให้ชูดบทิ้ง อย่าทิ้งลงบ่อน้ำเพราะจะเป็นมลภาวะ

นอกจากนี้ สามารถนำไปประยุกต์กับผลไม้ต่างๆ ได้ เช่น มะกอกดอง มะขามแช่อิ่ม มะยม ฯลฯ



ก่อนปิดฝา แล้วขัดด้วยไม้ไผ่กันมะม่วงลอย ป้องกันเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งอาจทำให้มะม่วงเน่าเสียหายได้ เก็บไว้ตั้งแต่ 3 สัปดาห์ จนถึง 1 ปี

หมายเหตุ ภาชนะในการดอง ใช้ถังพลาสติกจะดีกว่าโถง ไท หรือภาชนะอื่นๆ เนื่องจากภาชนะอื่นมีรูพรุน อาจทำให้มะม่วงเสียหายได้