

มะม่วงหึ

ส่วนผสม

มะม่วงหึ

น้ำ

แคลเซียมคลอไรด์

น้ำตาลทราย

น้ำเปล่า

เกลือ

กรดมะนาว (กรดซิตริก)

โปตัสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ (KMS)

ส่วนประกอบมะม่วงหึ

มะม่วงหึอบแห้ง

น้ำตาลทราย

เกลือป่น

พริกป่น

5

25

1.5

1.5

14.5

5.5

3

500

60

7.5

2.5

กิโลกรัม

กรัม (หรือใช้น้ำปูนใส)

กิโลกรัม

กิโลกรัม

กรัม

กรัม

กรัม

กรัม

กรัม

กรัม

กรัม



วิธีการทำ

1. เตรียมสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ในอัตราส่วนน้ำ 5 กิโลกรัม ต่อแคลเซียมคลอไรด์ 25 กรัม



2. ล้างมะม่วงให้สะอาดและปอกเปลือก จากนั้นหั่นเป็นชิ้นบางๆ



3. แขนสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่เตรียมไว้ เป็นเวลา 1 ชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด นำขึ้นสะเด็ดน้ำพักไว้



4. เตรียมน้ำปรุงรส โดยใส่น้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือ กรดมะนาว และซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ผสมส่วนผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟ



วิธีการทำ

5. เมื่อส่วนผสมละลาย นำมะม่วงลงไปต้ม 15 นาที จนเนื้อมะม่วงใสขึ้น



6. ปิดไฟ นำมะม่วงขึ้นจากน้ำเชื่อม พักทิ้งไว้รอให้น้ำเชื่อมเย็นลง จากนั้นนำมะม่วงลงไปแช่ในน้ำเชื่อม
ทิ้งไว้เป็นเวลา 1 คืน



7. นำมะม่วงไปลวกในน้ำร้อน จากนั้นเรียงมะม่วงในตู้อบความร้อน ทำการอบมะม่วงที่อุณหภูมิเบอร์ 2 เป็นเวลา 12 - 14 นาที



8. นำมะม่วงที่อบความร้อนแล้ว มาคลุกเคล้ากับน้ำตาลทราย เกลือป่น พริกป่น ให้เข้ากันจนทั่ว



9. ตัดมะม่วงเป็นเส้น นำใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมเสิร์ฟ

