

ส้มแขกสามรสใต้ตั้ง

รสชาติอร่อย กลมกล่อม 3 รส (หวานนำ เปรี้ยว เค็ม) ไม่มีสารเคมีใช้เนื้อผลส้มแขก 100 % ใช้ไฟปานกลาง
กวนส่วนผสมส้มแขกกวน 3 รส มีความเหนียวนุ่ม ยังคงกลิ่นของส้มแขก

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

วัตถุดิบ

- ผลส้มแขกแห้งบดละเอียด
- น้ำตาลทราย
- เกลือ
- พริกป่น

อุปกรณ์

- กะละมัง
- ตะกร้าพลาสติก
- ถาด
- เครื่องบดเนื้อผลส้มแขก
- เครื่องกวนเนื้อผลส้มแขกไฟฟ้า/แก๊ส
- เครื่องขึ้นถุง (เครื่องบรรจุหีบห่อ)
- ถุง
- คีบคิบน้ำแข็ง
- กระดาษแก้วห่อส้มแขกกวน
- กล่องบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนการผลิต

นำผลส้มแขกดิบ(สด)ล้างน้ำให้สะอาด พักไว้ในตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ นำไปตากแดดประมาณ 4- 5 วัน หรือจนแห้งได้ที่ใส่ถุงเก็บไว้ จากนั้นนำออกมาดำเนินการในขั้นต่อไป ประมาณวันละ 10 กิโลกรัม โดยนำมาล้างให้สะอาดอีกครั้ง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ เอาเข้าเครื่องบด บดจนละเอียด(ส่วนผสมประกอบด้วย เนื้อส้มแขก บดละเอียด น้ำตาลทราย เกลือ พริกป่น ในอัตราส่วน 70 % / 20 % / 5 % / 5 %) กวนจนได้ตามความต้องการ(ใช้ไฟปานกลาง) เหนียว แห้งไม่ติดมือ นำมาปั้นตามรูปทรงที่ต้องการ ก่อนห่อกระดาษแก้ว นำมาคลุกน้ำตาลทรายอีกครั้ง เมื่อห่อกระดาษแก้วเรียบร้อยแล้วซึ่งให้ได้ 100 กรัม บรรจุถุง (มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ 100 กรัม/ถุง)

เทคนิค/เคล็ดลับการผลิต

คัดผลส้มแขกที่แก่จัดมีความเปรี้ยวพอดี ไม่เปรี้ยวจัดจนเกินไป

