เปลือกส้มเขียวหวานแช่อิ่ม

ส่วนประกอบ เปลือกส้มเขียวหวาน
น้ำตาลทรายขาว
กรดซิตริก
ชะเอมผง
เกลือ

กรรมวิธี
๑. ล้างเปลือกส้มเขียวหวานให้สะอาด ขูดผิวสีขาวด้านในของเปลือกออกให้หมด ล้างน้ำอีกครั้ง
๒. ต้มเปลือกส้มเขียวหวาน โดยเปลี่ยนน้ำทิ้ง ๓–๔ ครั้ง หรือจนกระทั่งหายรสขม เอาขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
๓. เตรียมน้ำเชื่อมโดยใช้น้ำตาลทรายขาว ๑ ส่วน ละลายในน้ำ ๓ ส่วน ตั้งไฟให้เดือด กรองเอาสิ่งสกปรกออก ตั้งทิ้งไว้พออุ่น
๔. แช่เปลือกส้มเขียวหวานในน้ำเชื่อม ทิ้งไว้ค้างคืน
๕. วันต่อมาเทน้ำเชื่อมออกเติมน้ำตาลทรายประมาณ ๑๐๐ กรัมต่อน้ำเชื่อม ๑ ลิตร ต้มให้เดือด ตั้งทิ้งไว้พออุ่น แช่เปลือกส้มลงไปอีก ทำทุกวันประมาณ ๕ วัน เมื่อเปลือกส้มแช่อิ่มได้ที่จะมีรสหวานจัด ผิวเป็นมันและใส
๖. นำเปลือกส้มขึ้นจากน้ำเชื่อม วางบนตะแกรง ผึ่งลมให้ผิวส้มแห้ง
๗. บรรจุในภาชนะที่สะอาด แห้งและปิดสนิท

หมายเหตุ ถ้าต้องการทำเปลือกส้มเขียวหวานแช่อิ่มปรุงรส ให้เติมเกลือ กรดซิตริก และชะเอมผง ให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ตามใจชอบ

มะม่วงแผ่นบาง

ส่วนประกอบ
มะม่วงสุก ยีเอาแต่เนื้อ

กรรมวิธี
๑. ตักเนื้อมะม่วงหยอดลงบนกระดาษแก้วใสหรือใบตอง ละเลงเนื้อมะม่วงให้เป็นแผ่นกลมบาง เล็กใหญ่ตามต้องการ
๒. ตากในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียสหรือตู้อบแสงแดด หรือตากแดดจนเนื้อมะม่วงแห้งไม่เหนียวติดมือ
๓. แกะลอกออกเป็นแผ่นวางเรียงซ้อนกัน
๔. เก็บในภาชนะที่แห้งสะอาดและปิดสนิท