

## น้ำมยะมหวานเข้มข้น

### ส่วนผสม

มยะม	๑ กิโลกรัม
น้ำ	$\frac{๑}{๒}$ ลิตร
น้ำตาลทราย	๑ กิโลกรัม
เกลือ	๑๐ กรัม หรือประมาณ $\frac{๑}{๒}$ ช้อนโต๊ะ

สารกันเสีย โซเดียมเบนโซเอท (ถ้าต้องการเก็บไว้นาน)

### วิธีทำ

- ล้างผลมยะมให้สะอาด ต้มมยะมกับน้ำ ๑ ลิตร
- เติมน้ำตาลทรายลงไปประมาณ ๑๕๐ กรัม
- ต้มต่อไปโดยใช้ไฟแรง ประมาณ ๒๐ นาที เติมน้ำตาลทรายจนหมด เคี่ยวต่อไปอีกประมาณ ๒๐ นาที กรอง
- เติมน้ำที่เหลืออีก  $\frac{๑}{๒}$  ลิตร ในกาต้มน้ำ ต้มต่ออีก ๕ นาที กรอง
- ผสมน้ำที่ได้ทั้งสองครั้งเข้าด้วยกัน ใส่เกลือ



จัดทำและเผยแพร่โดย

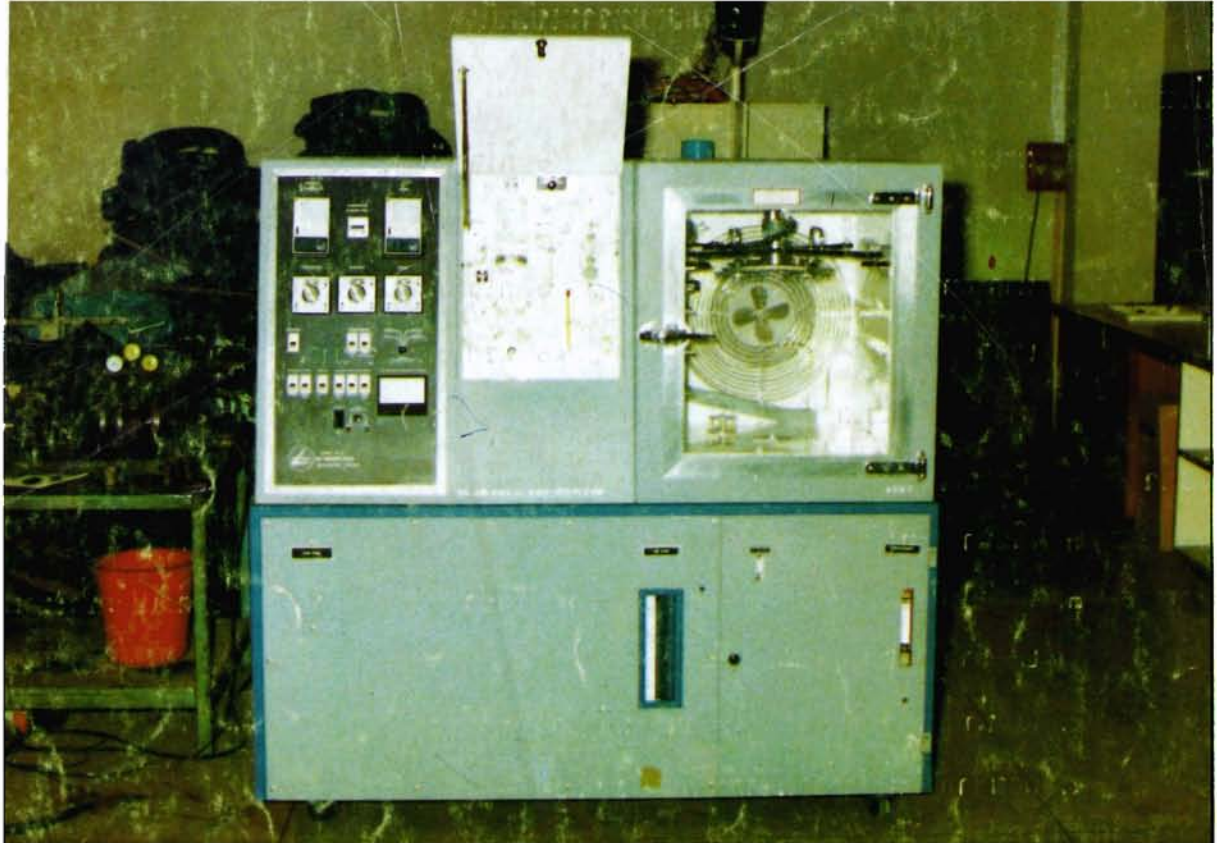
งานประชาสัมพันธ์

กองสนนศศวทยาศศตรและศศนโณลย

กรมวทยาศศตรบรการ

ถนนพรรรวม ๖/โยธย พญาทอ กรงเทพฯ ๑๐๔๐๐

โทร. ๒๕๒๒๕๐๑ ต่อ ๒๐๐



เครื่องทดสอบความทนทานของผลิตภัณฑ์ยางและพลาสติกต่อก๊าซโอโซน

สารบัญ		
นำฟัง	๒	๑๗
ขผึ้งและผลิตภัณฑ์ที่ได้จากขผึ้ง	๔	๑๘
ริงนุกเทียม	๑๑	๒๐
เนื้อเงาะปรุงรสตากแห้ง	๑๒	๒๓
สบู่ดำ	๑๓	๒๔
ชั้นขมผู้ให้บริการ	๑๔	๒๖
ระดับเสียงจากท่อไอเสียรถยนต์	๑๖	๒๗
	๒	๑๗
	๔	๑๘
	๑๑	๒๐
	๑๒	๒๓
	๑๓	๒๔
	๑๔	๒๖
	๑๖	๒๗