

## เงาในน้ำเชื่อม (บรรจุขวดหรือกระป๋อง)

### ส่วนประกอบ

เงาสด

น้ำเชื่อมข้นร้อยละ ๓๐—๓๕

### กรรมวิธี

๑. ล้างเงาทั้งเปลือกให้สะอาด ปอกเปลือก คว้านเมล็ดออก นำเนื้อเงามาล้างให้สะอาดอีกครั้ง
๒. เตรียมน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นร้อยละ ๓๐ (ใช้น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัมค่อน้ำ ๗๐๐ ลูกบาศก์ เซนติเมตร) ต้มให้เดือด กรอง
๓. บรรจุเงาลงในขวดแก้วหรือกระป๋องที่สะอาด
๔. เติมน้ำเชื่อมร้อน
๕. นึ่งไต่อากาศ ปิดฝาขวดหรือกระป๋อง
๖. นำไปต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด

### หมายเหตุ

๑. ถ้าจะให้เงากระป๋องมีคุณภาพดี ควรจะเติม กรดซิตริกและแคลเซียมคลอไรด์ลงไปลงในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ประมาณร้อยละ ๐.๑—๐.๒ เพื่อทำให้น้ำเชื่อมมีความเป็นกรด—ด่าง ไม่สูงกว่า ๔.๕ และเนื้อเงากรอบ
๒. ถ้าใช้สับประรดชนิดลิ้ม สดใส่เงาที่คว้านเมล็ดออกแล้ว จะได้เงาสดใส่สับประรดบรรจุขวดหรือกระป๋อง
๓. กรณีเงาบรรจุขวดแก้วที่ต้มฆ่าเชื้อแล้ว ไม่ควรแช่น้ำเย็น ควรตั้งทิ้งไว้ให้เย็นเอง
๔. วิธีปฏิบัติดังกล่าวนี้ เป็นวิธีทำในปริมาณเล็กน้อย ขนาดอุตสาหกรรมภายในบ้านไม่ใช่ขนาดโรงงาน