

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. นิ่งไล่อากาศ ปิดฝาขวดหรือกระป๋อง
๖. นำไปต้มฆ่าเชื้อในน้ำเดือด

หมายเหตุ

๑. ถ้าจะให้เงากระป๋องมีคุณภาพดี ควรจะเติม กรดซิตริกและแคลเซียมคลอไรด์ลงไปลงในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ประมาณร้อยละ ๐.๑—๐.๒ เพื่อทำให้น้ำเชื่อมมีความเป็นกรด—ด่าง ไม่สูงกว่า ๕.๕ และเนื้อเงากรอบ
๒. ถ้าใช้สับประรดชนิดลิ้ม สดใส่เงาที่คว้านเมล็ดออกแล้ว จะได้เงาสดใส่สับประรดบรรจุขวดหรือกระป๋อง
๓. กรณีเงาบรรจุขวดแก้วที่ต้มฆ่าเชื้อแล้ว ไม่ควรแช่น้ำเย็น ควรตั้งทิ้งไว้ให้เย็นเอง
๔. วิธีปฏิบัติดังกล่าวนี้ เป็นวิธีทำในปริมาณเล็กน้อย ขนาดอุตสาหกรรมภายในบ้านไม่ใช่ขนาดโรงงาน