

น้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรด

น้ำสับปะรดหรือกากสับปะรดที่คั้นเอาไว้ไปทำผลิตภัณฑ์อย่างอื่นแล้วอาจนำมาใช้กาน้ำส้มสายชูหมักได้ เนื่องจากมีส่วนประกอบของอาหารหลายชนิดที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตของเชื้อน้ำส้ม น้ำส้มสายชูที่ได้จะมีกลิ่นหอมของสับปะรดอยู่ด้วย ทำให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น

ส่วนประกอบ

น้ำสับปะรด	๔ ถิตร
น้ำ	๔ ถิตร
น้ำตาลทราย	๐ กิโลกรัม
ยีสต์แห้ง หรือยีสต์ทำขนมบั่ง (หรืออาจใช้ถุงเบี้ยงข้าวทามากแทนยีสต์ก็ได้)	๑ ช้อนชา
เชื่อน้ำส้มพอมควา	

กรรมวิธี

- น้ำสับปะรดมาปอกเปลือกและเนื้อดาออก สับเป็นชิ้นเล็ก ๆ และคั้นเอาน้ำมาเติมน้ำ และน้ำตาลทรายลงไป ต้มให้เดือด ๕—๑๐ นาที (หรืออาจใช้กากสับปะรดที่คั้นเอาไว้ไปทำผลิตภัณฑ์อย่างอื่นแล้ว นำมาเติมน้ำ และน้ำตาลทราย ใช้น้ำ ๔ ถิตร ต่อน้ำตาลทราย ๐ กิโลกรัม ต้มให้เดือดโดยใช้ไฟอ่อน ๆ ๓๐ นาที)
- กรองผ่านผ้ากรอง หั่นไว้ให้เย็น แล้วเทลงในภาชนะที่ใช้หมัก เช่น โถแก้ว ในเคลือบ ที่ทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว
- แบ่งน้ำสับปะรดมาประมาณครึ่งถ้วยแก้ว ใส่ยีสต์แห้งลงไป หั่นไว้สักครู่ให้ยีสต์ทำงาน จะสังเกตเห็นได้จากการเกิดฟอง

- เทน้ำสับปะรดที่ใส่ยีสต์แล้ว ลงในน้ำสับปะรดที่เหลือ บีดคั้วยافามี เพื่อกันฝุ่นและเข้าจากภายนอก
- ปล่อยให้ยีสต์ทำปฏิกริยาทันน้ำตาลในน้ำสับปะรดจนฟองหยุด และยีสต์ตกตะกอน นอนกัน ใช้เวลาประมาณ ๘๖๘๗ วัน
- ถ่ายส่วนที่เป็นน้ำใส ใช้ลงในภาชนะอีกใบหนึ่ง ซึ่งถังจะสะอาดบุหรี่เท่านั้นเดียว กัน หงั่นเพื่อจะให้น้ำส้มที่ได้ใส่เร็วและไม่มีกลิ่น ยีสต์
- เติมเชื่อน้ำส้มโดยใช้น้ำส้มสายชูหมักที่ยังไม่ได้ต้มมาเข้าลงในปั๊มน้ำร้อยละ ๑๐ (ถ้าไม่มีเชื่อน้ำส้ม อาจอาจห่อหีบหีบมันในอาการ โดยบีดภาชนะด้วยผ้าขาวบาง หั่นไว้ ๒—๓ วัน จึงบีดคั้วยافามี ตั้งหั่นไว้จะได้น้ำส้ม แต่ต้องใช้เวลานานขึ้นและผลที่ได้ไม่ค่อยแน่นอน)
- หั่นไว้ให้เกิดกรดน้ำส้ม ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ ๓๐—๔๕ วัน จะได้น้ำส้มสายชูหมัก ซึ่งมีความแรงของกรดประมาณร้อยละ ๔
- ถ่ายส่วนใสออก ต้มให้เดือด บรรจุในขวด ให้เต็ม ตั้งหั่นไว้หอย ๆ วัน ตะกอนจะนอนกัน ได้น้ำส้มสายชูใส (ถ้าต้องการให้ใส่เร็วก็ใช้กรองผ่านเครื่องกรองหรือต้มให้เดือด และเติมสารเบนโทไนท์ในอัตราส่วน ๑ : ๒๐๐ คนให้ทั่วตั้งหั่นไว้ข้ามคืน ตะกอนจะนอนกัน กรองย่างขึ้น)
- กรองผ่านผ้าดิน บรรจุขวดแก้ว บีดถูก อย่าให้จุกโลหะ