

เทคโนโลยีและภูมิปัญญาชาวบ้าน



การทำผลไม้แช่อิ่ม

โดย... สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดกำแพงเพชร



การแช่อิ่ม หรือ ผลไม้แช่อิ่ม คือ การทำให้น้ำเชื่อมซึมเข้าสู่เนื้อผลไม้จนเนื้อผลไม้มีรสหวานตามต้องการหรือทำให้มีความเข้มข้นของน้ำตาลในเนื้อผลไม้ประมาณร้อยละ 70 ซึ่งแตกต่างจากการเชื่อมตรงที่การแช่อิ่มจะทำการแช่ผลไม้ในน้ำเชื่อมเพื่อให้น้ำเชื่อมค่อยๆ ซึมเข้าเนื้อผลไม้ ส่วนการเชื่อมจะใช้วิธีทำให้น้ำเชื่อมซึมเข้าเนื้อผลไม้อย่างรวดเร็วด้วยการใช้ความร้อนช่วย และใช้เวลาการกวนเชื่อมบนไฟนาน

วิธีการทำผลไม้แช่อิ่ม

ส่วนผสม

1. ผลไม้ดิบสำหรับแช่อิ่ม 1 กิโลกรัม
2. เกลือเม็ด 3 ช้อน
3. น้ำตาลทรายแดง 0.5 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. ล้างผลทำความสะอาดผลไม้ และหั่นเป็นชิ้นตามที่ต้องการ หรืออาจใช้แช่ทั้งผล หากเป็นผลไม้ขนาดเล็ก
2. เตรียมน้ำเชื่อมด้วยการละลายน้ำตาลทรายประมาณ 1-2 กิโลกรัม ต่อน้ำ 1 ลิตร หรือเพิ่มปริมาณตามปริมาณผลไม้ที่ใช้
3. นำน้ำเชื่อมขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ ก่อนนำผลไม้ลงแช่ แล้วเร่งไฟให้แรงขึ้น แต่ควรไม่ใช้ไฟแรงจนทำให้น้ำเชื่อมเดือด หรือที่อุณหภูมิประมาณ 82-88 องศาเซลเซียส
4. กวนแช่อิ่มผลไม้เวลานาน 5-10 นาที นำหม้อแช่เย็นแล้วปล่อยให้เย็น และตั้งแช่อิ่มไว้นาน 1.5-2 วัน หรือนานกว่า
5. ตักชิมเนื้อผลไม้ หากมีรสหวานไม่พอให้นำหม้อแช่อิ่มผลไม้ขึ้นตั้งไฟอีกครั้ง พร้อมเติมน้ำตาลทรายเพิ่มอีก จากนั้นกวนแช่อิ่มเวลานาน 5-10 นาที แล้วยกลงตั้งทิ้งไว้นานอีก 1-2 วัน จนเนื้อผลไม้มีความหวานตามที่ต้องการ

