

ผลิตภัณฑ์ที่ 4 : ผลิตภัณฑ์น้ำข้าวยาจากน้ำหมักปลาตุกร้า

วัสดุอุปกรณ์

1. ถ้วย/กะละมังสำหรับเตรียมวัตถุดิบ
2. ตาชั่ง หรือถ้วยตวง
3. เตาแก๊ส
4. กระทะ
5. ทัพพี หรือไม้พายซิลิโคน
6. เครื่องบด
7. มีด/เขียง
8. กระจุกพลาสติก

สูตรส่วนผสม

ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)
น้ำหมักปลาตุกร้า	14000
ข้า้ทุบหยาบ ๑	400
ตะไคร้ทุบหยาบ ๑	400
หอมแดงปั่นละเอียด	300
กระเทียมปั่นละเอียด	300
ใบมะกรูดฉีก	100
น้ำตาลปีบ	1000
น้ำตาลทราย	2000
เนื้อมะขามเปียกไร้เมล็ด (1:2)	200



ภาพที่ 11 ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์น้ำข้าวยาจากน้ำหมักปลาดุกร้า



1. นำน้ำหมักปลาดุกร้าตั้งไฟ ใส่สมุนไพรต่าง ๆ ลงไป ทำการระเหยน้ำออกโดยการเคี่ยวที่อุณหภูมิ 95-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที (ต่อน้ำหมัก 1000 กรัม)



2. กรองสมุนไพรและกากต่าง ๆ ออก ด้วยกระชอน



3. นำน้ำหมักปลาตุกร้าที่กรองออก เรียบร้อยแล้วทำการเคี่ยวต่อจนเกิดความข้นเหนียว (ประมาณ 40-60 นาที)



4. จากนั้นเติมน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย และน้ำมะขามเปียก ลงไป แล้วทำการเคี่ยวต่ออีก 10-20 นาที



5. นำน้ำข้าวย่ำจากน้ำหมักปลาตุกร้าบรรจุใส่ขวดแก้วปิดฝาให้สนิท แล้วทำการทำให้เย็นทันทีหลังการบรรจุ

ภาพที่ 12 ขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำข้าวย่ำจากน้ำหมักปลาตุกร้า