

## ผลมะหาดแช่อิ่มอบแห้ง

### วัตถุดิบและอุปกรณ์

ผลมะหาด	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1.3 กิโลกรัม
เกลือ	60 กรัม
โหลแก้ว	
ตะแกรงวางมะหาด	
อ่างสแตนเลสสำหรับผสมส่วนผสม ทัพพี	
กระทะทองเหลือง	

### วิธีทำมะหาดแช่อิ่มอบแห้ง

1. นำมะหาดมาล้างให้สะอาด แล้วหั่นมะหาดเป็นชิ้นๆ ตามแนวขวาง
2. นำมะหาดหั่นขวางแช่ในน้ำสะอาด และลวกในน้ำเดือดนาน 2 นาที ตักมะหาดใส่ในตะแกรงเพื่อให้สะเด็ดน้ำ
3. ผสมน้ำตาลทรายกับเกลือ นำไปคั่วด้วยกระทะทองเหลืองที่ไฟอ่อน นาน 3 นาที
4. นำน้ำตาลทรายผสมเกลือไปผสมกับมะหาดในข้อ 2.
5. คนส่วนผสมให้เข้ากัน นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ในโหลแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อน ปิดฝาโหลแก้วที่ผ่านการลวกเช่นกัน เก็บไว้นาน 1 วัน
6. นำมะหาดแช่อิ่มไปลวกด้วยน้ำเดือด จากนั้นเกลี่ยขึ้นมะหาดบนตะแกรง นำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 3 ชั่วโมง
7. ผลิตภัณฑ์มะหาดแช่อิ่มอบแห้งบรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท