

วิธีทำสละลอยแก้ว

ประโยชน์ของการถนอมอาหารคืออร่อยที่ได้มาจากการขั้นตอนการเก็บอาหารให้มีอายุยาวนาน อย่างเช่น สละที่สุกเกือบจะหมดพวงแล้วก็ยังกินไม่หมดสักที อากาศร้อนแบบนี้จับมาทำลอยแก้ว กับวิธีทำสละลอยแก้ว

1. สละ 500 กรัม
2. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
3. เกลือป่น 1 ช้อนชา
4. น้ำร้อน 1 ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมน้ำร้อนกับเกลือให้ละลาย กรองผงทิ้งไว้ให้เย็น
2. ปอกเปลือกสละ ใช้มีดคว้านเมล็ดออก เสร็จแล้วนำไปแช่ในน้ำเกลือรอไว้
3. ทำน้ำเชื่อมโดยตั้งหม้อบนไฟร้อนปานกลาง ใส่ น้ำตาล คนให้น้ำตาลละลายหมด จากนั้นจึงนำไปกรองเอาเศษ สิ่งสกปรกออก แล้วจึงนำไปเคี่ยวต่อจนเป็นน้ำเชื่อมข้นๆ ปิดไฟทิ้งไว้ให้เย็น
4. ตักสละใส่หม้อน้ำเชื่อมใส่เกลือลง ในน้ำเชื่อมเล็กน้อย คนให้เข้ากัน
5. ตักสละและน้ำเชื่อมลงในถ้วย

