

## แบบว่า...ฝรั่งดอง..

นำเสนอเมื่อ : 21 ธ.ค. 2551

**ของกินยามว่าง....จะทำเป็นอาชีพก็ได้ค่ะ..ซี้ด..ด..ด อร่อยแน่!!**

### ฝรั่งดอง

#### ส่วนผสม

ฝรั่งสด ( ชนิดลูกใหญ่ ) 5 กก.

เกลือ 700 กรัม

น้ำเปล่า 6300 ซีซี .

กรดมะนาว 21 กรัม

แคลเซียมคลอไรด์ 14 กรัม

น้ำส้มสายชู 280 ซีซี .

#### วิธีทำ

1. ฝรั่งสดล้างให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
2. เตรียมน้ำเกลือ 10 % ตามส่วน ต้มพอเดือด แล้วจึงเติมน้ำส้มสายชู ปิดไฟ ยกลงทิ้งไว้ ให้เย็น
3. เตรียมขวดโหลปากกว้างขนาดใหญ่พอใส่ฝรั่งได้ทั้งหมดได้ทั้งหมด ล้างให้สะอาด และ คว่ำไว้ ให้แห้ง
4. นำฝรั่งใส่ขวดโหล เทน้ำเกลือลงจนหมด นำถุงพลาสติกใบใหญ่ปิดปากขวดโหล และนำ ถุงสะอาด ใส่น้ำลงทับบนถุงพลาสติก เพื่อให้ฝรั่งจมอยู่ในน้ำเกลือ ดองประมาณ 3-5 วัน นำออกขาย  
รับประทานกับพริกกับเกลือ หรือนำมาทำเซอิมโดยแช่น้ำเชื่อม 35%- 55% เป็นเวลา 3 วัน นำออกจากน้ำเชื่อม ใส ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ นำมาวางบนตะแกรง ตากแห้ง แลวนำมาคลุกกับพริกกับเกลือ จะเป็นฝรั่งหยีตามต้องการ

ที่มา [www.geocities.com](http://www.geocities.com)

นี่ก็ฝรั่งดองเหมือนกัน...แต่เป็น **เลดีฝรั่งดอง....ถึงจะเก่าบ้าง**  
**แต่ก็ดูดีนะ..ทานฝรั่งดองแล้ว**

