





มาทำส้มเปรี้ยว...ให้หวานกันเถอะคะ..


นำเสนอเมื่อ : 5 พ.ค. 2552





 ถ้าเกิดไปซื้อส้มมาแล้วเกิดเป็นส้มเปรี้ยวเข้าหะ !!
**วิธีที่จะบอกนี้สามารถทำให้ส้มเปรี้ยวนั้นมีรส หวานขึ้นมาได้คะ..


..... ส้มเป็นผลไม้ที่มีวิตามิน c มากใช่ไหม?...ส้มเปรี้ยว บางคนก็อาจชอบ
แต่ถ้าเกิดไม่ชอบขึ้นมาหะก็...เชิญ ทำส้มเปรี้ยวให้หวานขึ้นมาเองด้วยวิธีนี้ดูสิคะ..



 ...วิธีทำก็มีอยู่ว่า...ให้เอาไปแช่ในอ่างอุบน้ำที่มีอุณหภูมิ 40 องศา..แช่ไว้ประมาณ 10
นาทีเป็นไต่ได้ แล้วอะไรจะอยู่ข้างนั้น..ส้มเปรี้ยวก็จะหวานขึ้นมาอย่างน่า อึ้งจริงๆจริง ๆ
นิดหนึ่งคะ..คือส้มที่แช่อยู่ในน้ำร้อนนั้น เวลามาขึ้นมาจะยังอุ่นอยู่ ไหวงไว้ให้เย็นก่อนนะคะหรือ
จะเอาไปใส่ไว้ในตู้เย็นให้เย็นก่อนคะ


.....

 ทำไม, เมื่อแช่ในน้ำร้อน 40 องศาแค่ 10 นาที รสจึงเปลี่ยนเป็น หวานขึ้นมาได้??
การทดสอบ..ให้นำส้มลูกเปรี้ยวลูกนั้น มาผ่าแบ่งออกเป็น
สองซีก,..เอาซีกแรกวางไว้ตรงหาก..แล้วเอาซีกที่สองไปแช่ในน้ำร้อน 40 องศา
ซีกที่แช่ในน้ำร้อนรสจะเปลี่ยนเป็นหวานอย่างประหลาด..จริง
ๆแล้ว..ส้มไม่ได้เปลี่ยนรสไปหรอกคะ..เพียงแต่ความเปรี้ยว โดนทำลายออกไปเท่านั้น...

.....

 เพราะเมื่อนำส้มทั้งสองซีกที่ทดลองนั้นมาวัดระดับความหวานเปรี้ยว
แล้วจะมีระดับเท่ากันหมด..แต่ที่หวานขึ้นมานั้นเพราะเมื่อนำไปแช่ในน้ำร้อน
นั้นความร้อนจะใช้อุณหภูมินั้นทำลายความเปรี้ยวที่มีผสมปนกับความหวาน
นั้นจนหมดความเปรี้ยวคะ...สมจึงหวานขึ้น ขอระวังน้ำร้อน40องศา
นั้นไม่ใช่น้ำเดือดนะคะ บางคนอาจจะเข้าใจผิด..เดี่ยวเอวส้มไปต้มในน้ำเดือด
..ส้มจะกลายเป็นสมตมไปคะ..เขาบอกว่าให้นำในอ่างอุบน้ำความรอน 40 องศา
ดีที่สุด..ถ้าไม่มีอ่างน้ำก็ต้มน้ำให้เดือด..แล้ววางพักไว้สักครู่หนึ่งกะวาลักประมาณ
40องศาคะ..ถ้าไม่มีองศาวัดก็ลองชิมมื่อแตะ ๆดูมื่อจุ่มลงไปได้ก็กำลังดีคะ