**มะนาวดอง**

**ส่วนผสมมะนาวดอง**

1. **มะนาวสด 5 กิโลกรัม**
2. **เกลือเม็ด(สำหรับนวด) 1 กิโลกรัม**
3. **เกลือป่น(สำหรัีบดอง) 600 กรัม**
4. **น้ำเปล่า 5.4 ลิตร**

**วิธีทำมะนาวดอง**

1. **นำมะนาวมานวดกับเกลือเม็ด เพื่อให้นุ่มและน้ำมันที่อยู่ที่ผิวออกให้หมด หรือใช้ไม้หรือเขียงไม้ วางทับบนลูกมะนาวที่อยู่บนกระด้ง แล้วใช้ไม้หมุนไปมาเบาๆ ทำพร้อมกัน 5-10 ผล จนนุ่มและน้ำมันจากมะนาวจะอยู่ที่กะด้ง นำมาล้างน้ำให้สะอาด**
2. **นำมะนาวไปนึ่ง แล้วลดไฟลงปานกลางนึ่งนาน 10-15 นาที (ระวังมะนาวแตก) ยกลงผึ่งบนตะแกรงให้แห้ง**
3. **นำมะนาวไปผึ่งแดดจนกว่ามะนาวจะแห้ง อาจใช้เวลา 2-3 วัน**
4. **เตรียมน้ำเกลือเข้มข้น 10% (น้ำ 5.4 ลิตร ต้มกับเกลือ 600 กรัม) ต้มน้ำเกลือให้เดือดแล้วนำมากรองเอาเศษผงออก**
5. **นำมะนาวบรรจุขวดแก้วปากกว้าง ตามด้วยน้ำเกลืออุ่นๆ ปิดฝาเพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกตกลงไป**
6. **ดองทิ้งไว้ตั้งแต่ 1 เดือนขึ้นไป จึงจะใช้ได้เป็นมะนาวดองสำหรบทำกับข้าว ซึ่งสามารถจะนำไปปรุงรสทำเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้อีก เช่น มะนาวแช่อิ่ม มะนาวเชื่อม มะนาวเค็มแห้ง ฯลฯ**

มะนาวดอง

**อุปกรณ์ในการทำมะนาวดอง**

**1. ผลมะนาว**

**2. เกลือทะเล (เม็ด)**

**3. น้ำสะอาด**

**4. บรรจุภัณฑ์**

**วิธีการทำมะนาวดอง**

**1.นำผลมะนาว มาล้างให้สะอาด**

**2.ตั้งน้ำให้เดือดและใส่เกลือทะเล ตามอัตราส่วน รอจนเกลือละลาย หมด แล้วเบาไฟ**

**3.นำผลมะนาวที่ใส่ลงไปในน้ำเกลือ ที่ต้มเตรียมไว้ ลวกจนผิวมะนาว เปลี่ยนเป็นสีเหลือง (ระวังอย่าใช้ไฟ แรง อาจจะทำให้ผิวมะนาวแตกได้) เป็นการทำเพื่อล้างน้ำมันที่ผิว มะนาวออก ลดความขมของผิว มะนาว**

**4.นำผลมะนาวที่ได้ตามข้อ 3 ใส่ ตะแกรง ตากแดดไว้ประมาณ 3-5 วัน หรือจนผลมะนาวมีลักษณะ แห้ง**

**5. นำผลมะนาวที่ตากจนแห้งแล้ว บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้จน หมด**

**6. ต้มน้ำกับเกลือทะเลตาม อัตราส่วนจนเกลือละลาย และปิด ไฟ รอจนน้ำเกลือเย็น**

**7. นำน้ำเกลือตามข้อ 6 ใส่ลงใน บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้ และปิดฝา ให้สนิท รอประมาณ 15-20 วัน ถึง จะนำมะนาวดองมาบริโภคได้**

## น้ำยาล้างจานสูตรมะนาว

### ส่วนประกอบ

1. **N70 1กก. เพื่อสารทำความสะอาด**
2. **F-24 1 กก. เพื่อสารทำความสะอาด**
3. **กรดมะนาว 100 กรัม เพื่อปรับค่าความเป็นกรด เป็นด่าง**
4. **ผงฟอง 200 กรัม เพื่อสารเพิ่มฟอง**
5. **น้ำหอม 25 cc เพื่อทำให้มีกลิ่น**
6. **เกลือ 1 กก. เพื่อปรับความหนืด**
7. **สีผสมอาหาร 1 ซอง ทำให้มีสีสัน ในน้ำยา**
8. **น้ำมะนาวต้ม 10-13 ลิตร เพื่อทำให้พาชนะสะอาดขึ้น**

### วิธีทำ

**วิธีทำ**

**1.นำ N70 และผงเกลือ กวนผสมให้เข้ากัน เป็นเวลา 5 นาที**

**2.นำผงฟองและกรดมะนาวผสมในน้ำมะนาวต้มที่เตรียมไว้ประมาณ 1 ลิตร เติมลงไปกวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน ประมาณ 5 นาที**

**3.ค่อย ๆ เติมน้ำมะนาวที่ต้มเตรียมไว้ลงไปทีละน้อย ๆ กวนไปเรื่อย ๆ จนครบ ประมาณ 10 นาที**

**4.ละลายสีผสมอาหารกับน้ำต้มมะนาว ประมาณ 1 ลิตร กวนไปจนเป็นเนื้อเดียวกันประมาน 5 นาที**

**5.เติมน้ำหอมลงไปกวนให้เข้ากันแล้วทิ้งไว้ให้ฟองยุบให้หมด**

**หมายเหตุ : จากสูตรน้ำยาล้างจานทั่วไปจะเติมน้ำเปล่าลงไปแต่สูตรนี้เติมน้ำมะนาวต้มลงไปแทนจะเห็นได้ว่าการเติมน้ำมะนาวต้มลงไปจะทำให้น้ำยาล้างจานมีประสิทธิภาพมากขึ้นมากน้ำยาสูตรเดิม**