

# สูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะเกี๋ยง มะเกี๋ยงหยี

โดย ดร.อิศรา วัฒนนภาเกษม และทีมงาน

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ตำแหน่ง อาจารย์  
เบอร์ติดต่อ 0-5464-8593

## ส่วนผสมเนื้อมะเกี๋ยงหยี

1. เนื้อมะเกี๋ยง 500 กรัม
2. น้ำมะเกี๋ยง 400 กรัม
3. น้ำตาลทราย 300 กรัม
4. แปะแซ 120 กรัม

## ส่วนผสมผงหยี

1. น้ำตาลทราย 4 ช้อนโต๊ะ
2. เกลือ ½ ช้อนชา
3. พริกป่น 1 ช้อนชา

## วิธีการทำ

1. นำผลมะเกี๋ยงมาทำการล้างและตัดก้านออก แยกเอาเฉพาะส่วนเนื้อ จากนั้นหั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ
2. เติมน้ำมะเกี๋ยงและน้ำตาลลงไป คนให้ละลาย
3. นำไปตั้งไฟอ่อนๆ ประมาณ 15 นาที จากนั้นเติมแปะแซลงไป
4. ทำการเคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ พร้อมทั้งคนด้วยไม้พาย ประมาณ 30 นาที จนงวดดีแล้ว ยกออกจากเตา
5. นำมาเกลี่ยให้เป็นแผ่นบางๆ บนถาดเพื่อให้เย็น จากนั้นปั้นให้เป็นก้อนด้วยมือตามขนาดที่ต้องการ
6. นำมาคลุกกับผงหยีตามสูตร

