

ทอफीผลไม้ เป็นการถนอมอาหารโดยการนำเอาผลไม้มาผสมกับน้ำตาล ใช้ความร้อนเคี่ยว กวนจนแห้งสนิท สามารถปั้นเป็นเม็ดได้ อาจผสมกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือป่น เพื่อให้มีความมัน หอม เพิ่มรสหวานและรสชาติให้เหมาะสม สามารถเก็บไว้ได้นาน

1. กรรมวิธีการผลิต มีขั้นตอน ดังนี้

- 1.1 การเตรียมผักและผลไม้สำหรับกวน ได้แก่ การเลือกวัตถุดิบ ล้างทำความสะอาด จากนั้นนำมาเตรียมโดยผลไม้ต้องนำมาปอกเปลือก แยกเมล็ด แล้วนำมาบด สับ หรือหั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ
- 1.2 การกวน ได้แก่ การนำส่วนผสมทั้งหมด ใส่ภาชนะสำหรับกวน ควรใช้กระทะสแตนเลสหรือภาชนะเคลือบปากกว้าง เพราะไม่ทำให้สีอาหารเปลี่ยนไป กั้นภาชนะควรมีลักษณะโค้งมนเพื่อความสะดวกในการกวนและควรใช้พายไม้สำหรับกวน

การกวนควรใช้ไฟอ่อน การทดสอบความเหนียวของอาหารกวนโดยหยดลงในน้ำที่เย็นจัด ถ้ามีลักษณะเป็นก้อนคงสภาพไม่แตกกระจาย แสดงว่าได้ที่แล้ว แต่ถ้าลักษณะเหลว ละลายไปกับน้ำ ต้องกวนต่อไปอีก แล้วจึงทดสอบอีกครั้ง ปริมาณน้ำตาลที่ใช้เป็นส่วนผสมจะขึ้นกับความเป็นกรดของวัตถุดิบ กล่าวคือ ถ้าวัตถุดิบมีปริมาณกรดอยู่สูง มีรสเปรี้ยว ก็ต้องใช้น้ำตาลในปริมาณมาก

2. การเก็บรักษา นิยมห่อด้วยกระดาษแก้วใส เพื่อป้องกันการเยิ้ม และเม็ดติดกัน เก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง

หมายเหตุ

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ทอफीผลไม้

1. ทอफीสับประรด

1) ส่วนผสม ประกอบด้วย

สับประรด	2	ถ้วย
น้ำตาล	1/2	ถ้วย
เบะแซ	1 1/2	ช้อนโต๊ะ

2) วิธีทำ มีขั้นตอน ดังนี้

- (1) ใส่สับประรด และน้ำตาลลงในหม้อ ตั้งไฟอ่อนๆ คอยคนเรื่อยๆ เพื่อให้สับประรดไหม้ติดกันหม้อ
- (2) พอน้ำสับประรดออก ใส่เบะแซ กวนให้เข้ากันไปเรื่อยๆ จนน้ำแห้ง ปั้นเป็นก้อนได้
- (3) ยกลงปล่อยให้เย็น แล้วปั้นเป็นก้อนเล็กๆ เทาลูกอม เอาคลุกกับน้ำตาลทราย เก็บใส่ขวด

2. อบยี่มมะเขือเทศ

1) ส่วนผสม ประกอบด้วย

เนื้อมะเขือเทศสุกบดละเอียด	3	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1/2	ถ้วยตวง
เกลือ	1/2	ช้อนชา



- | | | | |
|--|-------|---|---------|
| | แปะแซ | 1 | ถ้วยตวง |
|--|-------|---|---------|
- 2) วิธีทำ มีขั้นตอน ดังนี้
- (1) ผสมมะเขือเทศ น้ำตาลทราย และเกลือเข้าด้วยกัน กวนด้วยไฟกลางจนเหนียว แล้วใส่แปะแซ กวนต่อไปจนเกือบแข็ง ลองหยดในน้ำเย็น ถ้าจับเป็นก้อนแข็งจึงใช้ได้
 - (2) ปั่นเป็นก้อนกลม เสียบไม้ปลายแหลมยาวพอจับได้ กดให้แบน แล้วห่อด้วยกระดาษแก้ว
3. ลูกกวาดมะละกอสุก
- 1) ส่วนผสม ประกอบด้วย

มะละกอสุกบดละเอียด	4		ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	2 1/2		ถ้วยตวง
น้ำมะนาว	4		ช้อนโต๊ะ
เนยหรือน้ำมันพืช	1		ช้อนโต๊ะ
 - 2) วิธีทำ มีขั้นตอน ดังนี้
 - (1) ต้มมะละกอกับน้ำมะนาว ในหม้อเคลือบด้วยไฟแรง แล้วค่อยๆ ลดไฟให้อ่อนลง เติมนเนยหรือน้ำมันพืช กวนต่อไปเรื่อยๆ จนน้ำงวด เติมน้ำตาลที่ละน้อย แล้วกวนต่อไปจนใสและร้อนจากหม้อ จึงยกลง
 - (2) เทส่วนผสมที่กวนลงในภาชนะที่ทำน้ำมันพืชหรือนเนยไว้ เกลี่ยให้เสมอกัน หนาตามความต้องการ ทิ้งไว้จนเย็นและแห้ง จึงตัดเป็นรูปตามต้องการ แล้วห่อด้วยกระดาษแก้วใส เก็บใส่ขวดหรือกล่องปิดสนิท