

มะขามแก้ว

ส่วนประกอบ	เนื้อมะขามเปียก	100	กรัมหรือ 1 ชีด
	น้ำตาลทราย	600-700	กรัม
	เกลือ	10	กรัมหรือประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ
	น้ำ	50	ลูกบาศก์เซนติเมตรหรือประมาณ 5 ช้อนโต๊ะ

- กรรมวิธี
1. หั่นเนื้อมะขามเปียกเป็นชิ้นเล็ก ๆ น้ำตาลทราย 400 กรัม น้ำ เกลือ ตั้งไฟ เคี่ยวจนเหนียว ยกลงเค็ม น้ำตาลทรายที่เหลือ
 2. บั่นเป็นก้อนเล็ก ๆ ห่อด้วยกระดาษแก้วใส
 3. บรรจุในภาชนะที่แห้งสะอาด ปิดสนิท

น้ำมะขามหวานเข้มข้น

ส่วนประกอบ	เนื้อมะขามเปียก	1/2	กิโลกรัม
	น้ำตาลทรายขาว	2.5	กิโลกรัม
	เกลือ	50	กรัมหรือประมาณ 5 ช้อนโต๊ะ

สารกันเสียโซเดียมเบนโซเอต(ถ้าต้องการเก็บไว้นาน)

- กรรมวิธี
1. ชั่งมะขามเปียกทั้งเมล็ด 1 กิโลกรัมหรือมะขามเปียกแกะเมล็ดแล้วประมาณ 1/2 กิโลกรัม ใส่น้ำพอควร ต้มประมาณ 10-15 นาที คั้นน้ำออก กรองด้วยผ้ากรองละเอียด เติมน้ำแล้วต้มอีก กรอง รวมน้ำที่กรองได้ประมาณ 3 ลิตร
 2. ผสมน้ำตาลทรายและเกลือกับน้ำมะขามที่ได้ ต้มจนเดือด กรอง
 3. บรรจุขวดที่แห้งสะอาด ปิดสนิท ถ้าต้องการเก็บไว้นานเติมสารกันเสีย 0.5 กรัมหรือ 1/4 ช้อนชาต่อน้ำมะขามหวานเข้มข้น 1 ลิตร ก่อนบรรจุขวด