



ร้าน จีแอนด์เอ็ม ใส้กรอกเยอรมัน

แตงกวา(ญี่ปุ่น)ดอง

นำเสนอโดย นางสุพร ดิงเกลโตน์



สวัสดีค่ะ ดิฉันชื่อสุไพโร ดิงเกลโดนต์

วิดีไอแวนะนำวิทยากรสั้นๆ

นางสุไพโร ดิงเกลโดนต์ | ร้านจีแอนด์เอ็ม ไล้กรอกเยอรมัน

ส่วนผสม



เมล็ดยี่หระ



เม็ดพริกไทย



เม็ดผักชี



เมล็ดมัสตาร์ด



เม็ดจุนิเปอร์



กานพลู



ใบกระวาน



เมล็ดยี่หระ



กระเทียม



หอมหัวใหญ่

ส่วนผสม



เกลือ



น้ำตาล



แตงกวา



น้ำส้มสายชู



ผักชีลาว

น้ำ 10 ลิตร
น้ำส้มสายชู 20 ลิตร
น้ำตาล 2 กก.
เกลือ 900 กรัม
เมล็ดผักชี 600 กรัม
เม็ดพริกไทย 400 กรัม
เมล็ดมัสตาร์ด 400 กรัม
เม็ดจุนิเปอร์ 400 กรัม
ใบกระวาน 60 กรัม
กานพลู 30 กรัม
เม็ดยี่ห่วย 30 กรัม
เมล็ดยี่ห่วย 30 กรัม
กระเทียม 200 กรัม
หอมหัวใหญ่ 3 กก.
ผักชีลาว 500 กรัม

แตงกวา 30 กก.
เกลือ 900 กรัม

ขั้นตอนในการทำ



1.เตรียมความพร้อม

ล้างแตงกวาให้สะอาด ตัดหัวท้าย

แช่ในน้ำที่ใส่เกลือ

ทิ้งไว้อย่างน้อย 1 คืน

(แตงกวา 1 กก. : น้ำ 1 ลิตร : เกลือ 30 กรัม)



2.เตรียมน้ำในการดอง

ใส่น้ำตาล เกลือ เมล็ดผักชี เม็ดพริกไทย เม็ดจุกบี

เปอร์ ใบกระวาน กานพลู เม็ดยี่หระ เมล็ดยี่หระ

กระเทียม และน้ำ ต้มหม้อต้ม 10 นาที



3.เตรียมน้ำในการดอง

เมื่อน้ำที่ต้มเดือดสักพัก ให้ใส่น้ำส้มสายชู ต้มต่อ

ประมาณ 1 นาที จากนั้น ใส่น้ำหอม แล้วต้ม และใส่

ผักชีลาว ต้ม อีก 1 นาที ชิมและปรุงรส

(สามารถเติมน้ำตาลเพิ่มตามความชอบ เปรี้ยว

หวานของแต่ละคน) แล้วยกออก



4.พร้อมดอง

นำขวดโหลที่เป็นภาชนะในการดองไปลวกด้วยน้ำร้อน เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค จากนั้นนำแตงกวาที่แช่ทิ้งไว้ในน้ำเกลือ มาใส่ในขวดโหล

ใส่น้ำดองที่ทำไว้ลงไป ปิดฝาให้สนิท

ประมาณ 3 วันขึ้นไป แตงกวาก็จะดองได้ที่ พร้อมรับประทาน

ขอขอบคุณ

ผู้ร่วมสัมมนาทุกท่าน
หวังว่าทุกท่านจะได้รับ
ประโยชน์ในการรับฟังครั้งนี้
ไม่มากก็น้อย

และมีโอกาสในการทำแต่งกวาดองฝีมือของตนเอง

