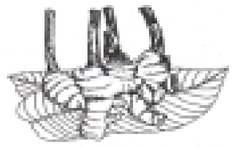
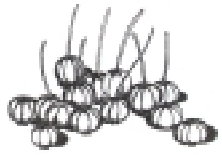
น้ำพืช น้ำผัก น้ำผลไม้





- น้ำใบเตยสด
- น้ำใบเตยแห้ง
- น้ำขิงสด
- น้ำขิงแห้ง
- น้ำตะไคร้สด
- น้ำตะไคร้แห้ง
- น้ำมะขามป้อมพร้อมดื่ม
- น้ำสมอไทยพร้อมดื่ม
- น้ำส้มเขียวหวานพร้อมดื่ม (Nectar)
- น้ำส้มเขียวหวานชนิดหวานเข้มข้น (Squash)
- น้ำส้มเขียวหวานผสมแพสชั่นฟรุทชนิดหวานเข้มข้น (Squash)
- น้ำสับปะรดชนิดหวานเข้มข้น (Squash)
- น้ำสับปะรดผสมแพสชั่นฟรุทชนิดหวานเข้มข้น (Squash)
- น้ำแพสชั่นฟรุทชนิดหวานเข้มข้น (Squash)
- น้ำฝรั่งพร้อมดื่ม (Nectar)
- น้ำฝรั่งชนิดหวานเข้มข้น (Squash)
- น้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้น สูตร 1 (Squash)
- น้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้น สูตร 2 (Squash)
- น้ำลูกหว้าชนิดหวานเข้มข้น (Squash)
- น้ำมะม่วง
- น้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่มจากกระเจี๊ยบสด
- น้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่มจากกระเจี๊ยบแห้ง
- น้ำกระเจี๊ยบชนิดหวานเข้มข้น
- น้ำมะกอกฝรั่งพร้อมดื่ม
- น้ำมะขามในน้ำเชื่อม (ไซรับน้ำมะขาม)

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ที่ปรึกษา อนันต์ ขุมสิน
กองเกษตรสัมพันธ์
กรมส่งเสริมการเกษตร

เรียบเรียง กัลยาณี ตันติธรรม
พัชรี ลิปิษเฐียร
สวัสดิ์ชัย พรมมา
ดิเรก สีหเดช
กลุ่มงานวิเคราะห์วิจัยการแปรรูปผลิตผลฯ
กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร

จัดทำ สุนิสา อธิวงศ์ธนวัฒน์

ออกแบบ มยุรี สุขเกษม

เรียงพิมพ์ ลออ พรพงษ์กุล

จัดทำเอกสารอิเล็กทรอนิกส์ :
สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม

คำนำ

ในสภาวะที่ประชาชนส่วนใหญ่ของประเทศต้องพบกับปัญหาการว่างงานและความยากจนเพราะเป็นผลอันเนื่องมาจากปัญหาด้านเศรษฐกิจ ในยามนี้ทางหนึ่งของการแก้ปัญหาก็คือ การพึ่งตนเอง ด้วยการหารายได้เสริมจากน้ำพักน้ำแรงของตัวเอง น่าจะเป็นการช่วยแก้ปัญหาความยากจนวิธีหนึ่ง

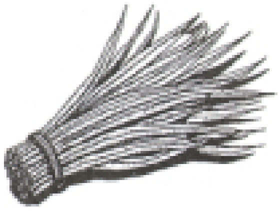
กองเกษตรสัมพันธ์ กรมส่งเสริมการเกษตรได้เล็งเห็นถึงความเดือดร้อนที่ประชาชนต้องประสบในครั้งนี้ จึงได้ร่วมมือกับกองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร ในการจัดทำเอกสารเรื่องน้ำพืช น้ำผัก น้ำผลไม้ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการใช้เป็นคู่มือในการแปรรูปผลิตผลทางเกษตร ให้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน และถูกสุขลักษณะ

กองเกษตรสัมพันธ์ ขอขอบคุณกลุ่มงานวิเคราะห์วิจัยการแปรรูปผลิตผลฯ กองเกษตรเคมี กรมวิชาการเกษตร ที่ได้กรุณาเรียบเรียงเอกสารฉบับนี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อประชาชน และผู้สนใจทั่วไปในการใช้เป็นคู่มือเพิ่มรายได้

กองเกษตรสัมพันธ์
กรมส่งเสริมการเกษตร

น้ำใบเตยสด

ส่วนผสม



ใบเตยสดหั่นเป็นชิ้นๆ	25 กรัม
น้ำ	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	150 กรัม

วิธีทำ

1. ปั่นใบเตยกับน้ำเล็กน้อย เติมน้ำจนครบ 1 กิโลกรัม
2. ปิดฝาปล่อยให้น้ำเดือดประมาณ 10 นาที
3. ใส่น้ำตาลทราย คนให้น้ำตาลละลาย กรอง
4. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว โดยการลวกด้วยน้ำเดือด หรืออบฆ่าเชื้อโรค
5. เก็บไว้ในตู้เย็น บริโภคกับน้ำแข็ง

การเพิ่มเติมสี น้ำใบเตยที่ได้ถ้าต้องการให้มีสีเขียว ทำดังนี้

1. หั่นใบเตย 25 กรัม ปั่นให้ละเอียดกับน้ำ 1 ถ้วย (240 กรัม) กรองเอากากออก
2. ผสมน้ำใบเตยที่สกัดลงในน้ำใบเตยจนได้สีเขียวตามต้องการ

หมายเหตุ น้ำใบเตยที่ใช้ดื่มแทนน้ำ ทำเช่นเดียวกัน แต่ไม่ต้องใส่น้ำตาล

น้ำใบเตยแห้ง

การเตรียมใบเตยแห้ง

ล้างใบเตยหอมให้สะอาด หั่นฝอย นำไปอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 45-50 องศาเซลเซียส หรือนำไปตากแดดจนแห้ง เก็บไว้ในถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้แน่นใบเตยมีความชื้น 86.7 เปอร์เซ็นต์ ใบเตยสด 1 กิโลกรัม จะได้ใบเตยแห้ง 133 กรัม

ส่วนผสม

ใบเตยแห้ง	35 กรัม
น้ำ	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	150 กรัม

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่ใบเตย คนให้ใบเตยจม ปิดฝาไว้ประมาณ 5 นาที
2. ใส่น้ำตาลทราย คนจนน้ำตาลละลาย กรอง
3. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อ โดยการลวกด้วยน้ำเดือด หรืออบฆ่าเชื้อโรคแล้ว
4. เก็บไว้ในตู้เย็น บริโภคกับน้ำแข็ง

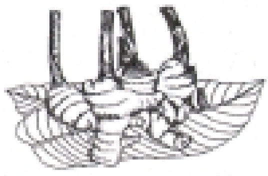
การเพิ่มเติมสี ทำเช่นเดียวกับใบเตยสด

หมายเหตุ น้ำใบเตยที่ใช้ดื่มแทนน้ำ ทำเช่นเดียวกัน แต่ไม่ต้องใส่น้ำตาล

น้ำขิงสด

ส่วนผสม

ขิงสด	250 กรัม (ใช้ขิงแก่)
น้ำ	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	200 กรัม



วิธีทำ

1. ล้างขิงให้สะอาด ทุบขิงพอแตก
2. ตั้งน้ำให้เดือด ใส่ขิงลงต้ม 5 นาที
3. เติมน้ำตาลทราย คนให้น้ำตาลทรายละลาย กรอง
4. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว โดยการลวกด้วยน้ำเดือด หรืออบฆ่าเชื้อโรค
5. เก็บไว้ในตู้เย็น บริโภคกับน้ำแข็ง

หมายเหตุ น้ำขิงที่ใช้ดื่มแทนน้ำทำเช่นเดียวกัน แต่ไม่ต้องใส่น้ำตาล

น้ำขิงแห้ง

การเตรียมขิงแห้ง

ล้างขิงแก่ให้สะอาด หั่นฝอย นำไปอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 45-50 องศาเซลเซียสหรือนำไปตากแดดจนแห้ง เก็บไว้ในถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้แน่น ขิงมีความชื้น 87 เปอร์เซ็นต์ ขิงสด 1 กิโลกรัม ได้ขิงแห้ง 130 กรัม

ส่วนผสม

ขิงแห้ง	25 กรัม
น้ำ	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	200 กรัม

วิธีทำ

1. ต้มน้ำให้เดือด
2. ใส่ขิงแห้ง คนให้ขิงจม ปิดฝาไว้ประมาณ 5 นาที
3. ใส่น้ำตาล คนจนน้ำตาลละลาย กรอง
4. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อ โดยการลวกด้วยน้ำเดือด หรืออบฆ่าเชื้อโรคแล้ว
5. เก็บไว้ในตู้เย็น บริโภคกับน้ำแข็ง

หมายเหตุ น้ำขิงที่ใช้ดื่มแทนน้ำ ทำเช่นเดียวกัน แต่ไม่ต้องใส่น้ำตาล

น้ำตะไคร้สด

ส่วนผสม

ตะไคร้สดส่วนที่เป็นต้น หั่นเป็นท่อนสั้นๆ ทุบพอแตก	250 กรัม
น้ำ	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	150 กรัม

วิธีทำ

1. นำตะไคร้ใส่หม้อ เติมน้ำ ปิดฝา
2. ตั้งไฟพอเดือด 3 นาที
3. เติมน้ำตาล คนให้น้ำตาลละลาย กรอง
4. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว โดยการลวกด้วยน้ำเดือด หรืออบฆ่าเชื้อ
5. เก็บไว้ในตู้เย็น บริโภคกับน้ำแข็ง

การเพิ่มเติมสี น้ำตะไคร้ที่ได้ถ้าต้องการให้มีสีเขียว ทำดังนี้

1. ใบตะไคร้สดหั่นฝอย ตวงให้ได้ 1 ส่วน เติมน้ำ 1 ส่วน ปั่นให้ละเอียดด้วยเครื่องปั่น แล้วกรอง
2. ผสมน้ำใบตะไคร้ที่สกัดได้ลงในน้ำตะไคร้จนได้สีเขียวตามต้องการ

(น้ำตะไคร้ 1 ลิตร ใช้น้ำที่สกัดจากใบตะไคร้ ประมาณ 5 ช้อนโต๊ะ)

หมายเหตุ น้ำตะไคร้ที่ใช้ดื่มแทนน้ำ ทำเช่นเดียวกัน แต่ไม่ต้องใส่น้ำตาล

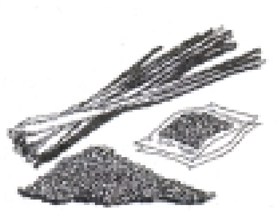
น้ำตะไคร้แห้ง

การเตรียมตะไคร้แห้ง

ล้างตะไคร้ให้สะอาด หั่นฝอยส่วนที่เป็นต้น นำไปอบในตู้อบที่อุณหภูมิ 45-50 องศาเซลเซียส หรือนำไปตากแดดจนแห้ง เก็บไว้ในถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้แน่น ตะไคร้มีความชื้น 80.6 เปอร์เซ็นต์ ตะไคร้สด 1 กิโลกรัม จะได้ตะไคร้แห้ง 194 กรัม

ส่วนผสม

ตะไคร้แห้ง	50 กรัม
น้ำ	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	150 กรัม



วิธีทำ

1. น้ำต้มให้เดือด
2. ใส่ตะไคร้ ปิดฝาไว้ประมาณ 3 นาที
3. ใส่น้ำตาลทราย คนจนน้ำตาลละลาย กรอง
4. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อ โดยการลวกด้วยน้ำเดือด หรืออบฆ่าเชื้อโรคแล้วเก็บไว้ในตู้เย็น บริโภคกับน้ำแข็ง

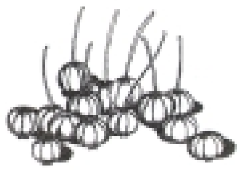
การเพิ่มเติมสี ทำเช่นเดียวกับการทำน้ำตะไคร้สด

หมายเหตุ น้ำตะไคร้ที่ใช้ดื่มแทนน้ำ ทำเช่นเดียวกัน แต่ไม่ต้องใส่น้ำตาล

น้ำมะขามป้อมพร้อมดื่ม

ส่วนผสมน้ำมะขามป้อม

เนื้อมะขามป้อม	400 กรัม
น้ำ	300 กรัม



ส่วนผสมน้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย	150 กรัม
กรดมะนาว	2.0 กรัม
เกลือ	0.7 กรัม
น้ำ	150 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมเนื้อมะขามป้อม 400 กรัม กับน้ำ 300 กรัม ด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้าให้ละเอียด แล้วกรอง จะได้น้ำมะขามป้อม
2. ผสมน้ำตาลทราย กรดมะนาว เกลือ น้ำ ต้มให้เดือด กรอง ทิ้งไว้ให้เย็น
3. ผสมน้ำมะขามป้อมกับน้ำเชื่อมในเครื่องตีปั่น แล้วกรอง
4. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อ โดยการลวกด้วยน้ำร้อน
5. การบริโภค โดยการแช่เย็น หรือบริโภคกับน้ำแข็ง

หมายเหตุ น้ำมะขามป้อมนี้ต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น ใช้บริโภคทันที หรือบริโภค หลังจากเก็บไว้ในตู้เย็นไม่เกิน 2 วัน ถ้าจะเก็บไว้นานต้องเติมโซเดียมเบนโซเอท 0.5 กรัม ลงในส่วนผสมของน้ำเชื่อมก่อนต้มน้ำเชื่อมให้เดือดใน ข้อ 2.

น้ำสมอไทยพร้อมดื่ม

ส่วนผสมน้ำสมอ

สมอพร้อมทั้งเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ หนัก	200 กรัม
น้ำ	300 กรัม

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย	150 กรัม
กรดมะนาว	2 กรัม
เกลือ	1 กรัม
น้ำ	347 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	0.5 กรัม

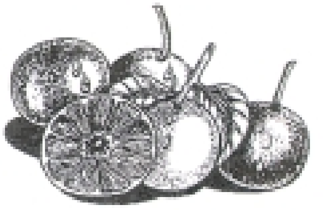
วิธีทำ

1. ผสมเนื้อสมอกับน้ำตีปั่นด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้าให้ละเอียด แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
2. เตรียมน้ำเชื่อม โดยผสมน้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือดจนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุโดยการนึ่งหรือการลวกด้วยน้ำเดือด
4. ผสมน้ำสมอกับน้ำเชื่อมในเครื่องตีปั่น แล้วกรอง ต้มให้เดือด
5. บรรจุขวด ฆ่าเชื้อโรคในน้ำเดือด 20 นาที เอาออกมาทิ้งไว้ให้เย็น
6. ใช้บริโภคทันที หรือหลังจากเก็บไว้ในตู้เย็นประมาณ 1-2 วัน ถ้าจะเก็บไว้นานต้องเติมโซเดียมเบนโซเอทลงในส่วนผสมของน้ำเชื่อมก่อนต้มให้เดือดในข้อ 2.

น้ำส้มเขียวหวานพร้อมดื่ม

ส่วนผสม

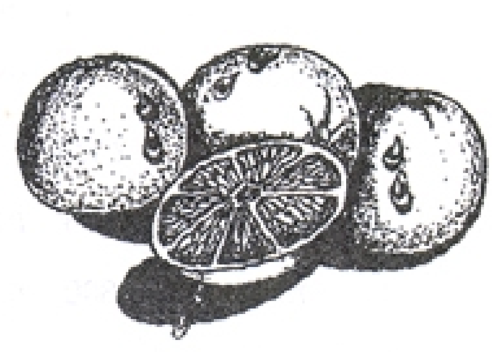
น้ำส้มเขียวหวาน	1 กิโลกรัม
กรดมะนาว	20 กรัม
น้ำ	2,170 กรัม
เกลือป่น	8 กรัม
น้ำตาลทราย	800 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2 กรัม



วิธีทำ

1. ล้างส้มเขียวหวานให้สะอาด ผ่าครึ่ง คั้นน้ำ กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำส้มเขียวหวาน
2. เตรียมน้ำเชื่อมโดยผสม น้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือด จนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุโดยการนึ่งหรือการลวกด้วยน้ำเดือด
4. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิประมาณ 70-80 องศาเซลเซียส เติมน้ำผลไม้กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี
5. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ต้มที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-2 นาที
6. บรรจุขวด เว้นช่องว่างเหนือน้ำผลไม้ประมาณ 1 นิ้ว เก็บไว้ในที่เย็น

น้ำส้มเขียวหวานชนิดเข้มข้น



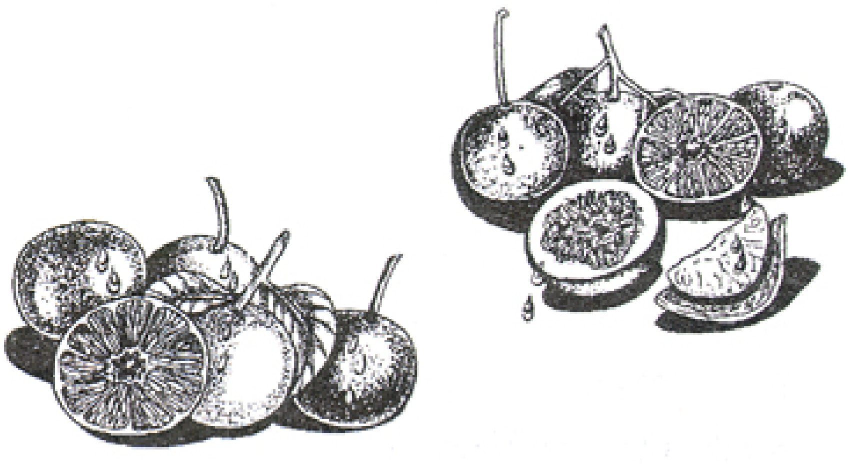
ส่วนผสม

น้ำส้มเขียวหวาน	1 กิโลกรัม
กรดมะนาว	8 กรัม
น้ำ	1,566 กรัม
เกลือป่น	8 กรัม
น้ำตาลทราย	1,000 กรัม
เพคตินผง	16 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2 กรัม

วิธีทำ

1. ล้างส้มเขียวหวานให้สะอาด ผ่าครึ่ง คั้นน้ำ กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้ น้ำส้มเขียวหวาน
2. เตรียมน้ำเชื่อมโดยผสม น้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือด จนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่ง หรือลวกด้วยน้ำเดือด
4. แบ่งน้ำผลไม้มาประมาณครึ่งหนึ่ง (500 กรัม) ต้มที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส เทลงในเครื่องตีปั่น ใส่เพคติน ตีปั่นประมาณ 2 นาที
5. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส เติมน้ำผลไม้ที่ผสมเพคติน กวนส่วนผสมอยู่ตลอดเวลา เติมน้ำผลไม้ที่เหลืออีกครั้งหนึ่งลงไป กวนส่วนผสมที่เข้ากันดี
6. เติมโซเดียมแบนโซเอท กวนแรงๆ ต้มที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส 1-2 นาที บรรจุขวด ให้มีช่องว่างเหนือขวดประมาณ 1 นิ้ว เก็บไว้ในที่เย็น
7. การบริโภค เติมน้ำประมาณหนึ่งเท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำส้มเขียวหวานผสมแพสชั่นฟรุท ชนิดหวานเข้มข้น



ส่วนผสม

น้ำส้มเขียวหวาน	1	กิโลกรัม
กรดมะนาว	8.2	กรัม
น้ำแพสชั่นฟรุท	250	กรัม
เกลือ	8	กรัม
น้ำ	1,425	กรัม
เพคตินผง	21	กรัม
น้ำตาลทราย	1,452	กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2	กรัม

วิธีทำ

1. ล้างส้มเขียวหวานให้สะอาด ผ่าครึ่ง คั้นน้ำ กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำส้มเขียวหวาน
2. ล้างแพสชั่นฟรุท ผ่าครึ่ง ควักไส้และเมล็ด กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำแพสชั่นฟรุท
3. เตรียมน้ำเชื่อม โดยผสม น้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือดจนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
4. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุโดยการนึ่งหรือการลวกด้วยน้ำเดือด

5. ผสมน้ำส้มเขียวหวาน กับน้ำแพสชั่นฟรุท แบ่งน้ำผลไม้มาประมาณครึ่งหนึ่ง (625 กรัม) ต้มที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส เทลงในเครื่องตีปั่น ใส่เพคตินตีปั่นประมาณ 2 นาที
6. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส เติมน้ำผลไม้ที่ผสมเพคติน ในข้อ 5. กวนส่วนผสมอยู่ตลอดเวลา เติมน้ำผลไม้ที่เหลืออีกครึ่งหนึ่งลงไป กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี
7. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ต้มที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส 1-2 นาที บรรจุขวด ให้มีช่องว่างเหนือขวดประมาณ 1 นิ้ว เก็บไว้ในที่เย็น
8. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำผลไม้ชนิดหวานเข้มข้นประมาณ 4 กิโลกรัม
9. การบริโภค เติมน้ำประมาณหนึ่งเท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำสับปะรดชนิดหวานเข้มข้น

ส่วนผสม

น้ำสับปะรด	1 กิโลกรัม
กรดมะนาว	15 กรัม
น้ำ	971 กรัม
เกลือ	12 กรัม
น้ำตาลทราย	2 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2 กรัม

วิธีทำ

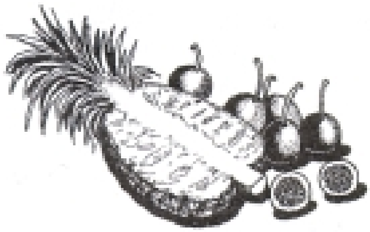
1. ปลอกเปลือกสับปะรด สับเป็นชิ้นเล็กๆ คั้นน้ำ กรองด้วยผ้าขาวบางจะได้น้ำสับปะรด
2. เตรียมน้ำเชื่อมโดยผสม น้ำตาลทราย กรดมะนาว เกลือ และน้ำต้มให้เดือด แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุโดยการนึ่งหรือการลวกด้วยน้ำเดือด
4. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เทน้ำสับปะรดลงในน้ำเชื่อม กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี
5. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ต้มที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส 1-2 นาที บรรจุขวด ให้มีช่องว่างเหนือขวดประมาณ 1 นิ้ว เก็บไว้ในที่เย็น
6. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำสับปะรดชนิดหวานเข้มข้นประมาณ 4 กิโลกรัม

7. การบริโภค เติมน้ำประมาณ 2 เท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำสับปะรดผสมแพสชั่นฟรุท ชนิดหวานเข้มข้น

ส่วนผสม

น้ำสับปะรด	1 กิโลกรัม
กรดมะนาว	500 กรัม
น้ำแพสชั่นฟรุท	250 กรัม
เกลือ	10 กรัม
น้ำ	1,221 กรัม
เพคตินผง	12.5 กรัม
น้ำตาลทราย	1,500 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2 กรัม

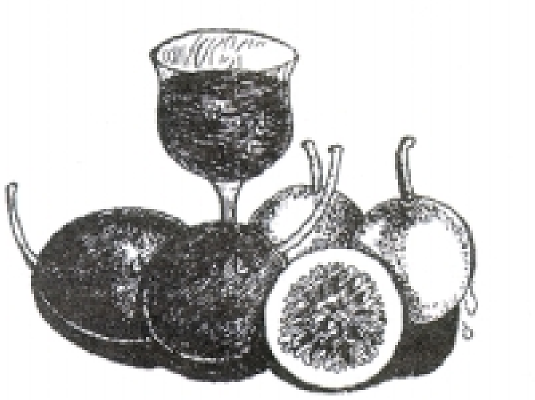


วิธีทำ

1. ปอกเปลือกสับปะรด สับเป็นชิ้นเล็กๆ กรองด้วยผ้าขาวบางจะได้น้ำสับปะรด
2. ล้างแพสชั่นฟรุท ผ่าครึ่ง ควักไส้และเมล็ด กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำแพสชั่นฟรุท
3. เตรียมน้ำเชื่อมโดยผสม น้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือดจนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
4. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุโดยการนึ่งหรือการลวกด้วยน้ำเดือด
5. ผสมน้ำสับปะรด กับน้ำแพสชั่นฟรุท แบ่งน้ำผลไม้มาประมาณครึ่งหนึ่ง (625 กรัม) ต้มที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซสเซียส เทลงในเครื่องตีปั่น ใส่เพคตินตีปั่นประมาณ 2 นาที
6. ต้มน้ำเชื่อมทีอุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส เติมน้ำผลไม้ที่ผสมเพคติน ในข้อ 5. กวนส่วนผสมอยู่ตลอดเวลา เติมน้ำผลไม้ที่เหลืออีกครึ่งหนึ่งลงไป กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี
7. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ต้มที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซสเซียส 1-2 นาที บรรจุขวด ให้มีช่องว่างเหนือขวดประมาณ 1 นิ้ว เก็บไว้ในที่เย็น
8. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำผลไม้ชนิดหวานเข้มข้นประมาณ 4 กิโลกรัม

9. การบริโภค เติมน้ำประมาณหนึ่งเท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำแพสชั่นฟรุทชนิดหวานเข้มข้น (Squash)



ส่วนผสม

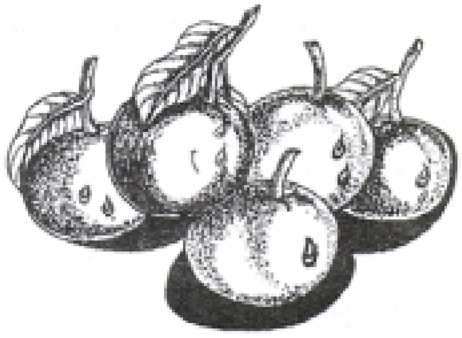
น้ำแพสชั่นฟรุท	1 กิโลกรัม
กรดมะนาว	5 กรัม
น้ำ	1,550 กรัม
เกลือ	8 กรัม
น้ำตาลทราย	1,415 กรัม
เพคตินผง	20 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2 กรัม

วิธีทำ

1. เลือกแพสชั่นฟรุทที่สุกพอดี ไม่ช้ำ ล้างให้สะอาด
2. ผ่าครึ่ง ควักไส้และเมล็ด กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำแพสชั่นฟรุท
3. เตรียมน้ำเชื่อมโดยผสมน้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือดจนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
4. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุโดยการนึ่งหรือการลวกด้วยน้ำเดือด
5. แบ่งน้ำแพสชั่นฟรุทประมาณครึ่งหนึ่ง (500 กรัม) ต้มที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส เทลงในเครื่องตีปั่น ใส่เพคตินผง ตีปั่นประมาณ 2 นาที

6. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส เติมน้ำแพสชั่นฟรุทที่ผสมเพคตินในข้อ 5. กวนผสมอยู่ตลอดเวลา เติมน้ำแพสชั่นฟรุทที่เหลืออีกครึ่งหนึ่งลงไป กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี
7. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ต้มที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-2 นาที บรรจุขวดให้มีช่องว่างเหนือขวดประมาณ 1 นิ้ว ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำแพสชั่นฟรุทชนิดหวานเข้มข้น ประมาณ 4 กิโลกรัม
8. การบริโภค ให้นำน้ำแพสชั่นฟรุทชนิดหวานเข้มข้นมาเติมน้ำประมาณหนึ่งเท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำฝรั่งพร้อมดื่ม



ส่วนผสมน้ำฝรั่ง

เนื้อฝรั่งเวียดนามพร้อมทั้งเปลือกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ หนัก	40 กรัม
น้ำ	300 กรัม

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

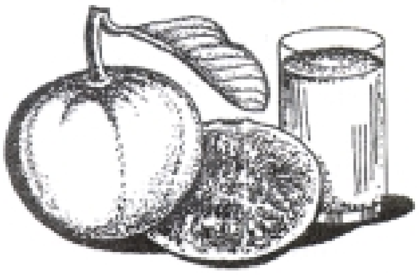
น้ำตาลทราย	110 กรัม
เกลือ	0.7 กรัม
กรดมะนาว	2.2 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	0.5 กรัม
น้ำ	187 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมเนื้อฝรั่งกับน้ำ บดด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้าให้ละเอียดแล้วกรอง จะได้น้ำฝรั่ง
2. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุโดยการนึ่งหรือการลวกด้วยน้ำเดือด

3. เตรียมน้ำเชื่อม โดยผสม น้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือด จนส่วนผสมละลายหมด เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ จนส่วนผสมเข้ากันดี กรอง ทิ้งไว้ให้เย็น (ถ้าทำแล้วบริโภคทันทีไม่ต้องใส่โซเดียมเบนโซเอท)
4. ผสมน้ำฝรั่งกับน้ำเชื่อมลงในเครื่องตีปั่น แล้วกรอง
5. บรรจุขวดที่ฆ่าเชื้อแล้ว เก็บไว้ในตู้เย็น
6. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้ฝรั่งพร้อมดื่มประมาณ 1 กิโลกรัม
7. บริโภคโดยแช่เย็น หรือ บริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำฝรั่งชนิดหวานเข้มข้น



ส่วนผสม

เนื้อฝรั่งพันธุ์คั้นน้ำ	250 กรัม
กรดมะนาว	8 กรัม
น้ำ	373 กรัม
เพคตินผง	4 กรัม
น้ำตาลทราย	365 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	0.5 กรัม

วิธีทำ

1. เลือกผลฝรั่งที่สุกพอดี ล้างให้สะอาด ปอกเปลือก ผ่าครึ่ง ควักไส้ออกปั่นเนื้อฝรั่งให้ละเอียด
2. เตรียมน้ำเชื่อมโดยผสม น้ำตาลทราย กรดมะนาว น้ำต้มให้เดือดจนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่ง หรือลวกด้วยน้ำเดือด

4. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส ใส่เนื้อฝรั่งและเพคตินตีปั่นจนเป็นเนื้อเดียวกัน
5. ละลายโซเดียมเบนโซเอทในน้ำอุ่น ใส่โซเดียมเบนโซเอทลงในน้ำฝรั่ง ถ้าใช้น้ำฝรั่งบริโภคทันทีไม่ต้องใส่โซเดียมเบนโซเอท
6. ต้มฝรั่งที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-2 นาที บรรจุขวดขณะร้อน เก็บไว้ในที่เย็น
7. การบริโภค เติมน้ำหนึ่งเท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี
8. ส่วนผสมดังกล่าวแล้วจะได้น้ำฝรั่งชนิดหวานเข้มข้น 1 กิโลกรัม

น้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้น สูตร 1

ส่วนผสม

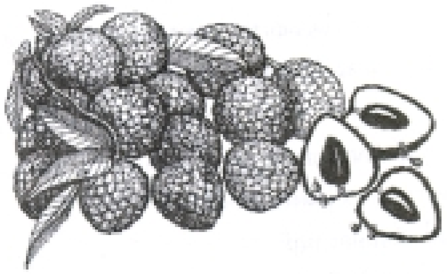
น้ำลิ้นจี่	1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	2 กิโลกรัม
กรดมะนาว	32 กรัม
น้ำ	912 กรัม
เกลือ	20 กรัม
เพคตินผง	24 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2 กรัม

วิธีทำ

1. สับเนื้อลิ้นจี่เป็นชิ้นเล็กๆ เทน้ำและเนื้อลิ้นจี่ลงบนผ้าขาวบาง คั้นน้ำลิ้นจี่ออกจากผ้าขาวบาง จะได้น้ำลิ้นจี่ นำไปทำน้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้นการนำไปทำแยม หรือลิ้นจี่กวน

2. เตรียมน้ำเชื่อม โดยผสม น้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือด จนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่ง หรือลวกด้วยน้ำเดือด
4. แบ่งน้ำลิ้นจี่ออกมาประมาณครึ่งหนึ่ง (500 กรัม) ต้มที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส เทลงในเครื่องตีปั่น ใส่แพคติน ตีปั่นประมาณ 2 นาที
5. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เทส่วนผสมใน ข้อ 4. เติมน้ำลิ้นจี่ที่เหลือ กวนแรงๆ ให้ส่วนผสมเข้ากันดี
6. ต้มส่วนผสมที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-2 นาที เติมโซเดียมเบนโซเอท บรรจุขวดให้มีช่องว่างเหนือขวดประมาณ 1 นิ้ว ถ้าใช้น้ำผลไม้บริโภคทันที ไม่ต้องใส่โซเดียมเบนโซเอท
7. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้นประมาณ 4 กิโลกรัม เก็บขวดไว้ในที่เย็น
8. การบริโภค ให้นำน้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้นมาเติมน้ำประมาณ 2 เท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บริโภคกับน้ำแข็ง หรือแช่เย็น

น้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้น สูตร 2



ส่วนผสม

น้ำลิ้นจี่	1 กิโลกรัม
กรดมะนาว	32 กรัม
น้ำ	1,718 กรัม
เกลือ	20 กรัม
น้ำตาลทราย	1,200 กรัม
เพคตินผง	28 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2 กรัม

วิธีทำ

1. สับเนื้อลิ้นจี่เป็นชิ้นเล็กๆ เทน้ำและเนื้อลิ้นจี่ลงบนผ้าขาวบาง คั้นน้ำลิ้นจี่ออกจากผ้าขาวบาง จะได้น้ำลิ้นจี่ นำไปทำน้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้น กากนำไปทำแยม หรือลิ้นจี่กวน
2. เตรียมน้ำเชื่อมโดยผสม น้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือดจนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่ง หรือลวกด้วยน้ำเดือด
4. แบ่งน้ำลิ้นจี่ออกมาประมาณครึ่งหนึ่ง (500 กรัม) ต้มที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส เทลงในเครื่องตีปั่น ใส่แพคติน ตีปั่นประมาณ 2 นาที
5. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส เทส่วนผสมในข้อ 4. เติมน้ำลิ้นจี่ที่เหลือ กวนแรงๆ ให้ส่วนผสมเข้ากันดี
6. ต้มส่วนผสมที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซสเซียส เป็นเวลา 1-2 นาที เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บรรจุขวดให้มีช่องว่างเหนือขวดประมาณ 1 นิ้ว ถ้าใช้น้ำผลไม้บริโภคทันที ไม่ต้องใส่โซเดียมเบนโซเอท
7. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้นประมาณ 4 กิโลกรัม เก็บขวดไว้ในที่เย็น
8. การบริโภค ให้นำน้ำลิ้นจี่ชนิดหวานเข้มข้นมาเติมน้ำประมาณหนึ่งเท่ากวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บริโภคกับน้ำแข็ง หรือแช่เย็น

น้ำลูกหว้าชนิดหวานเข้มข้น

ส่วนผสมน้ำลูกหว้า

ลูกหว้าสุก	500 กรัม
น้ำ	1 กิโลกรัม

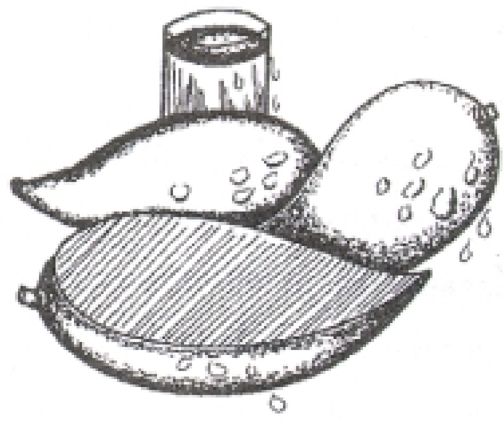
ส่วนผสมน้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย	3 กิโลกรัม
กรดมะนาว	30 กรัม
น้ำ	1,500 กรัม
เกลือ	10 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2.3 กรัม

วิธีทำ

1. เลือกลูกหว้าที่สุกพอดี ไม่ช้ำ ปราศจากราและแมลงกัดกิน ล้างให้สะอาด ใส่น้ำพอท่วมลูกหว้า ต้มด้วยไฟอ่อนๆ ประมาณ 30 นาที กรองด้วยผ้าขาวบาง เติมน้ำให้ได้น้ำลูกหว้าประมาณ 1 กิโลกรัม
2. เตรียมน้ำเชื่อมโดยผสมน้ำตาลทราย น้ำ กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือด กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่ง หรือการลวกในน้ำเดือด
4. ผสมน้ำลูกหว้ากับน้ำเชื่อม ต้มส่วนผสมที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี ถ้าใช้น้ำลูกหว้าบริโภคทันทีไม่ต้องใส่โซเดียมเบนโซเอท
5. บรรจุขวดขณะที่น้ำลูกหว้ายังร้อน ให้มีช่องว่างเหนือขวดประมาณ 1 นิ้ว
6. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำลูกหว้าชนิดหวานเข้มข้นประมาณ 4 ½ กิโลกรัม
7. การบริโภค ให้นำน้ำลูกหว้าชนิดหวานเข้มข้นมาเติมน้ำประมาณ 2 เท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี แช่เย็น หรือบริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำมะม่วง



ส่วนผสมน้ำมะม่วง

เนื้อมะม่วงสามปีสุก	1,500 กรัม
น้ำ	1,500 กรัม

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

น้ำตาลทราย	2,100 กรัม
กรดมะนาว	30 กรัม
น้ำ	2,331 กรัม

เกลือ	12 กรัม
เพคตินผง	24 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	3 กรัม

วิธีทำ

1. ล้างผลมะม่วงแล้วใส่ในถุงตาข่ายหรือผ้าขาวบาง นำไปลวกในน้ำเดือด 5 นาที นำมะม่วงไปแช่ในน้ำเย็น ปอกเปลือก ฝานเนื้อมะม่วงด้านข้างทิ้งไป
2. ชั่งน้ำหนักเนื้อมะม่วง ตีปั่นเนื้อมะม่วง 1 ส่วน กับน้ำ 1 ส่วน ด้วยเครื่องบดไฟฟ้า กรองเอาเสี้ยนออก
3. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่งหรือการลวกในน้ำเดือด
4. เตรียมน้ำเชื่อม โดยผสมน้ำกับน้ำตาลทราย กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือดจนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
5. แบ่งน้ำผลไม้มาครึ่งหนึ่ง ต้มที่อุณหภูมิ 70-80 องศาเซลเซียส เทลงในเครื่องตีปั่น ใส่เพคติน ตีปั่นประมาณ 2 นาที
6. ต้มน้ำเชื่อมที่อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส เติมน้ำผลไม้ที่ผสมเพคติน กวนส่วนผสมอยู่ตลอดเวลา เติมน้ำผลไม้ที่เหลืออีกครึ่งหนึ่งลงไป
7. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ต้มที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1-2 นาที บรรจุขวด ถ้าใช้น้ำมะม่วงบริโภคทันทีไม่ต้องเติมโซเดียมเบนโซเอท
8. การบริโภค น้ำมะม่วง 1 ส่วน เติมน้ำ ½ ส่วน บริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่มจากกระเจี๊ยบสด

ส่วนผสม

น้ำกระเจี๊ยบสดแกะเมล็ด	125 กรัม
น้ำตาลทราย	235 กรัม
น้ำ	1 กิโลกรัม
เกลือ	3 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	0.5 กรัม
กรดมะนาว	1 กรัม

วิธีทำ

1. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่ง หรือการลวกในน้ำเดือด
2. ต้มกระเจี๊ยบกับน้ำพอควรหลายครั้งๆ จนสกัดน้ำกระเจี๊ยบออกหมดกรองด้วยกระชอน เติมน้ำจนครบ 1 กิโลกรัม

3. ใส่น้ำตาลทราย เกลือ กรดมะนาว ในน้ำกระเจี๊ยบ ต้มด้วยไฟอ่อน จนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
4. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ให้ส่วนผสมเข้ากันดี ต้มส่วนผสมให้เดือดบรรจุขวด
5. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่มประมาณ 1 กิโลกรัม
6. บริโภคน้ำกระเจี๊ยบที่ได้กับน้ำแข็ง
7. ถ้าใช้บริโภคทันที ไม่ต้องเก็บไว้นาน ไม่ต้องใส่โซเดียมเบนโซเอท

น้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่มจากกระเจี๊ยบแห้ง

ส่วนผสม

กระเจี๊ยบแห้ง	100 กรัม
น้ำตาลทราย	800 กรัม
น้ำ	4 กิโลกรัม
เกลือ	4.5 กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2 กรัม
กรดมะนาว	13 กรัม

วิธีทำ

1. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่ง หรือการลวกในน้ำเดือด
2. ล้างกระเจี๊ยบให้สะอาด ใส่น้ำพอท่วม ต้มด้วยไฟอ่อนๆ จนน้ำเป็นสีแดงเข้ม เทน้ำกระเจี๊ยบที่สกัดส่วนหนึ่งออกไว้
3. เติมน้ำใหม่ ต้มอีกครั้ง เพื่อสกัดน้ำกระเจี๊ยบออกให้หมด จนได้น้ำกระเจี๊ยบ 4 กิโลกรัม
4. ใส่น้ำตาลทราย เกลือ กรดมะนาว ต้มด้วยไฟอ่อนๆ จนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
5. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ให้ส่วนผสมเข้ากันดี ต้มให้เดือด บรรจุขวด ถ้าบริโภคทันทีไม่ต้องใส่โซเดียมเบนโซเอท
6. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่มประมาณ 4 กิโลกรัม
7. บริโภคน้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่มกับน้ำแข็ง

น้ำกระเจี๊ยบชนิดหวานเข้มข้น

ส่วนผสม

กระเจี๊ยบแกะเมล็ด	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	3	กิโลกรัม
น้ำ	2	กิโลกรัม
เกลือ	2	กรัม
กรดมะนาว	7	กรัม
โซเดียมเบนโซเอท	2.5	กรัม

วิธีทำ

1. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุ โดยการนึ่ง หรือการลวดในน้ำเดือด
2. ต้มกระเจี๊ยบกับน้ำพอควรหลายๆ ครั้ง จนสกัดน้ำกระเจี๊ยบออกหมด กรองด้วยกระชอน เติมน้ำจนได้น้ำกระเจี๊ยบทั้งหมด 2 กิโลกรัม กากกระเจี๊ยบนำไปทำแยม หรือ ผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น
3. ใส่น้ำตาลทราย เกลือ กรดมะนาว ลงในน้ำกระเจี๊ยบ 2 กิโลกรัม ต้มด้วยไฟอ่อน จนส่วนผสมละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบาง
4. เติมโซเดียมเบนโซเอท กวนแรงๆ ให้ส่วนผสมเข้ากันดี ต้มให้เดือด บรรจุขวด ถ้าบริโภคทันทีไม่ต้องใส่โซเดียมเบนโซเอท
5. ส่วนผสมดังกล่างจะได้น้ำกระเจี๊ยบประมาณ 5 กิโลกรัม
6. การบริโภค เติมน้ำประมาณ 2 เท่า บริโภคกับน้ำแข็ง

น้ำมะกอกฝรั่งพร้อมดื่ม

ส่วนผสมน้ำมะกอกฝรั่ง

เนื้อมะกอกฝรั่งสุก	400	กรัม
น้ำ	300	กรัม

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

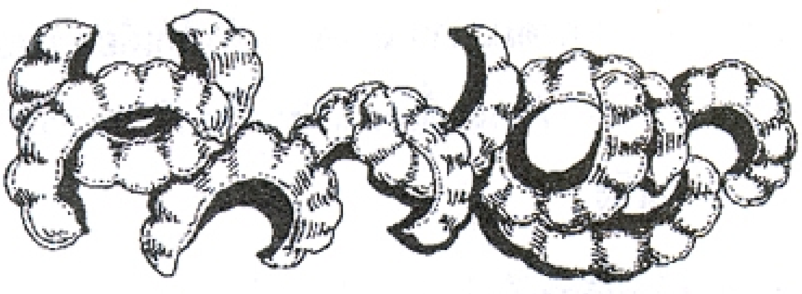
น้ำตาลทราย	150	กรัม
กรดมะนาว	1.5	กรัม
เกลือ	0.7	กรัม
น้ำ	150	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมเนื้อมะกอกฝรั่ง 400 กรัม กับน้ำ 300 กรัม บดด้วยเครื่องตีปั่นไฟฟ้าให้ละเอียด แล้วกรอง จะได้น้ำมะกอกฝรั่ง
2. ผสมน้ำตาลทราย กรดมะนาว เกลือ น้ำ ต้มให้เดือด กรองทิ้งไว้ให้เย็น
3. ผสมน้ำมะกอกฝรั่ง กับน้ำเชื่อม ลงในเครื่องตีปั่น กรอง แช่เย็น หรือบริโภคกับน้ำแข็ง

หมายเหตุ น้ำมะกอกฝรั่งนี้ต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น ใช้บริโภคทันที หรือบริโภคหลังจากเก็บไว้ในตู้เย็นไม่เกิน 2 วัน ถ้าจะเก็บไว้นานต้องเติมโซเดียมเบนโซเอท 0.5 กรัม ลงในส่วนผสมของน้ำเชื่อมก่อนต้มน้ำเชื่อมให้เดือดในข้อ 2.

น้ำมะขามในน้ำเชื่อม (ไซรับน้ำมะขาม)



ส่วนผสม

มะขามเปียกแกะเมล็ดออกแล้ว	100 กรัม
น้ำ	1,600 กรัม
น้ำตาลทราย	3,400 กรัม
กรดมะนาว	20 กรัม
เกลือ	15 กรัม

วิธีทำ

1. ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ขวดและฝาที่บรรจุโดยการนึ่งหรือการลวกในน้ำเดือด
2. มะขามเปียกนำมาคั้นกับน้ำ 800 กรัม กรองด้วยผ้าขาวบาง **ได้น้ำมะขามส่วนที่ 1**
3. กากมะขามนำมาต้มกับน้ำ 800 กรัม กรองด้วยผ้าขาวบาง **ได้น้ำมะขามส่วนที่ 2**
4. ผสมน้ำมะขามส่วนที่ 1 กับน้ำมะขามส่วนที่ 2 เติมน้ำตาลทราย กรดมะนาว เกลือ ต้มให้เดือด แล้วกรอง
5. ต้มให้เดือด บรรจุขวด เหลือที่ว่างจากปากขวดประมาณ 1 นิ้ว
6. ส่วนผสมดังกล่าวจะได้น้ำมะขามในน้ำเชื่อมประมาณ 5 กิโลกรัม
7. การบริโภค ให้นำน้ำมะขามมาเติมน้ำประมาณ 2 เท่าถึง 2 ½ เท่า กวนส่วนผสมให้เข้ากันดี บริโภคกับน้ำแข็ง