

วิธีคั้นมะนาวให้ได้น้ำมาก-ไม่ขม

🕒 **นำเสนอเมื่อ** 20 ม.ค. 2558

มะนาวเป็นส่วนผสมที่ขาดไม่ได้ในอาหารไทย ทั้งเมนูต้มยำ ส้มตำ หมูมะนาว หรือปลากะพงนึ่งมะนาว แต่ปัจจุบันลูกมะนาวมีราคาแพงมาก และคั้นน้ำออกมาได้น้อย แถมยังมีรสขมของเปลือกมะนาวติดออกมาด้วยอีกต่างหาก

ควรเลือกผลมะนาวสีเขียว ผิวใสเงา เรียบ ไม่มีจุดต่างตำ ถ้าบีบแล้วจะรู้สึกนิ่ม เต่งๆ เพราะเป็นผลมะนาวแก่ที่มีน้ำเยอะ และเพิ่งเก็บจากต้น แต่ถาผลมะนาวนิ่มนวม ๓ จะผ่านการคั้นหรือกระแทกมาแล้ว จะไม่นิยมธรรมชาติเก็บไว้ได้ไม่นาน และเมื่อคั้นออกมาจะมีรสขมอีกด้วย

หลังจากนั้นนำลูกมะนาวมาคั้นเป็นวงกลมจนเปลือกนิ่ม แล้วนำไปแช่น้ำอุ่นหรือน้ำร้อน ประมาณ 1-2 นาที ผ่ามะนาวเป็น 3 ส่วน โดยผ่าครึ่งตรงแกนกลางก่อน แล้วผ่าอีก 2 ส่วน

สุดท้ายให้ใช้ช้อนดำมสันบีบน้ำมะนาวให้ไหลตามช้อน เพียงแค่นี้ก็จะได้น้ำมะนาวที่เยอะแล้ว

ที่มา: [เฟซบุ๊ก Maeban](#)