

สาเกเชื่อม

สาเกเชื่อม เป็นขนมประเภทเชื่อมอีกอย่างหนึ่ง มีขายพร้อมกับขนมเชื่อม
อีกหลายอย่างของจังหวัดเพชรบุรี

สาเกเชื่อม มี ๒ อย่าง คือ ชนิดเปียก และชนิดแห้ง ชนิดเปียกจะมีน้ำตาล
ฉ่ำเนื้อสาเก (ถ้าเก็บนานเกินไปจะมีราขึ้น) ส่วนชนิดแห้ง จะเก็บไว้ได้นานกว่า
เพราะชั้นสาเกเชื่อมมีน้ำตาลจับแข็ง เมื่อบรรจุใส่กล่องพลาสติก หรือถุงพลาสติก
ใส สามารถนำพาไปได้สะดวกจึงเหมาะสำหรับใช้เป็นของฝากด้วย

วิธีทำสาเกเชื่อม เลือกจากลูกสาเกที่ยังไม่แก่จัดเต็มที่ สังเกตได้พอตา
รอบลูกเกือบเรียบดำ นำมาปอกเปลือกนอกออก ใช้มีดหั่นผ่านแบ่งเป็นชั้นๆ ลักษณะ
เป็นสามเหลี่ยม โดยเอาไส้กลางของลูกออกเล็กน้อย (ลูกใหญ่หั่นเป็นแว่น แบ่งออกเป็นชั้นๆ แล้ว จะได้พอดี ๔ ชั้น)



นำสาเกที่แบ่งหั่นเป็นชิ้นๆ ลงแช่ในน้ำปูนใสก่อน จากนั้นจึงล้างให้สะอาด เมื่อแห้งน้ำแล้วนำลงเชื่อมในน้ำเชื่อม โดยละลายน้ำตาลลงในกระทะทองตั้งไฟพร้อมขึ้นสาเก คอยกลับอย่าให้สาเกติดกระทะจะไหม้เกรียมได้

เมื่อน้ำเชื่อมงวดให้เติมน้ำตาลทรายเพิ่ม ถ้าน้ำเชื่อมเข้มข้นเกินไปเติมน้ำผสม จนเห็นว่าสาเกสุกทั่วกันดี คูดซึมน้ำตาลเข้าเนื้อจึงยกกระทะลงจากเตา นำเอาน้ำเชื่อมที่เหลือไปตั้งไฟเพื่อให้ น้ำเชื่อมมีความเข้มข้น จึงนำสาเกลงเชื่อมต่อจนสาเกดูดน้ำตาลฉ่ำได้ที่ จึงตักขึ้นได้และถ้าทำน้ำเชื่อมให้เข้มข้นมาก นำสาเกที่เชื่อมจนน้ำตาลฉ่ำแล้วเทลงคลุกเคล้าขณะร้อนๆ เมื่อตักขึ้นจากกระทะพอขึ้นสาเกเย็น ก็จะได้สาเกเชื่อมแห้ง นอกขึ้นสาเกมีน้ำตาลเกาะอยู่ คล้ายหอมใน (ที่ใช้เปลือกส้มโอเชื่อมน้ำตาล)