

ขายไอศกรีม

กะทิ



อุปกรณ์

ครั้งแรก ประมาณ 10,000-20,000 บาทขึ้นไป
(รถเข็นราคา 2,000-5,000 บาท ถังปั่นไอศกรีม
ราคา 7,000-10,000 บาท ขึ้นไป ถังใส่ไอศกรีม
ราคา 2,500-3,000 บาท ที่ตักไอศกรีม ราคา
200-600 บาท)

รายได้

ประมาณ 500 บาท/วัน

แหล่งจำหน่ายอุปกรณ์

คลองถม เวียงนครเขมร ตลาดพญาไท
วงเวียน 22 ตลาดมหานาค

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น ถังใส่ไอศกรีม ถังปั่นไอศกรีม
ที่ตักไอศกรีม ขวดโหล ไม้พาย ถ้วย-ช้อน
พลาสติก ขนมหึง ถ้วยโคน นมสด
ถั่วลิสงคั่ว

วิธีทำ

ส่วนผสม

- มะพร้าว 10 กิโลกรัม
- น้ำตาล 5 กิโลกรัม
- นมผง 1/2 กิโลกรัม
- ขนุนและเผือก (หั่นแล้ว), ลอดช่อง อย่างละ 1/2 กิโลกรัม



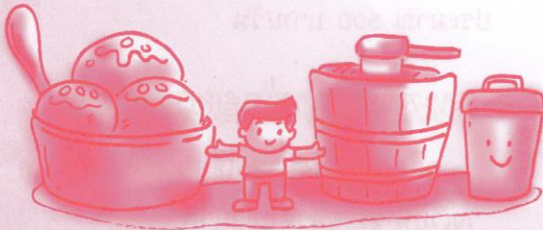
วิธีทำ

ต้มน้ำใส่ใบเตยให้เดือด ตักน้ำเดือด 2 ขัน ผสมกับน้ำตาลทราย 2 ขัน (ขันขนาดเบอร์ 20) นำมาคั้นกับมะพร้าว จะได้กะทิ 4 ขัน ตักใส่ภาชนะไว้ แล้วคั้นกะทิต่อกับน้ำปริมาณเท่าเดิม (จะได้กะทิอีก 4 ขัน) นำกะทิทั้งหมด 8 ขัน มาผสมกับน้ำตาลและนมผง ละลายให้เข้ากัน กรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วนำไปปั่นในถังปั่นไอศกรีม



วิธีปั่น

ใช้ถังปั่นไอศกรีม โดยมีน้ำแข็งทุบใส่อยู่รอบๆ ถัง โรยเกลือเม็ดลงในน้ำแข็ง และปั่นไอศกรีมประมาณ 15 นาที เมื่อเริ่มมีการพืด แสดงว่าไอศกรีมได้แข็งตัวลงแล้ว (ขณะที่ปั่นไอศกรีม ถ้าน้ำแข็งรอบถังละลาย ต้องเติมและโรยเกลือไปด้วยทุกครั้ง) จากนั้นตักไอศกรีมจากถังปั่นมาใส่ถังไอศกรีม ใส่ขุ่น ลอดช่อง เผือก ไข่ไม้พาย ต้มยาวคนให้เข้ากัน ใส่ น้ำแข็งและเกลือในถังชั้นนอกรอบถังไอศกรีม นำผ้าคลุม น้ำแข็งให้มิดชิด เพื่อรักษาอุณหภูมิ



ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชน เช่น ปากซอย หมู่บ้าน

สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันสอนอาชีพวังรอย

โทร. 0-2704-9066-7

ข้อแนะนำ

1. เครื่องที่รับประทานกับไอศกรีมควรมีหลายชนิด เช่น ข้าวเหนียว ลูกชิด มันเชื่อม ถั่วแดง ลูกบัว เป็นต้น
2. ควรใส่เครื่องไอศกรีมในขวดโหลที่ใส สะอาด ชวนให้นำรับประทาน
3. เมื่อตักไอศกรีมใส่ถ้วย หรือขนมปัง ควรโรยนมสดและถั่วลิสงคั่วบนหน้าไอศกรีมด้วย