



ขายขนมคอก

เงินลงทุน

ประมาณ 3,000-5,000 บาท



วัสดุ/อุปกรณ์

เตาขนมครก ถาดพิมพ์ขนมครกพร้อมฝาครอบ หม้อใส่แป้ง ถ่าน กระทง ใบตอง หรือแผ่นโคม

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ย่านเวียงนครเขษม ร้านขายอุปกรณ์ทำขนมทั่วไป

ส่วนผสม๒๒ชิ้น

- ข้าวสารข้าวเจ้า 1.5 กิโลกรัม
- มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม
- น้ำเตีอด 6 ลิตร
- ข้าวลู้ก 1 ถ้วยตวง

วิธีทำ

ผสมข้าวสาร มะพร้าวขูด ข้าวลู้ก ใส่ น้ำเตีอดทีละน้อย คนให้ทั่วจน น้ำเตีอดหมด ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปโม่ให้ละเอียด พักไว้



ส่วนผสมขนมห่ากะทิ

- มะพร้าวขูด 1.5 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 5 ชีด
- เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

คั้นมะพร้าวให้ได้กะทิ 9 ถ้วย (ใช้น้ำสำหรับคั้น 6 ถ้วย) ใส่น้ำตาล เกลือ คนให้น้ำตาลละลาย กรองด้วยผ้าขาวบาง พักไว้ สำหรับนำไปหยอดหน้าขนมครก



วิธีหยอดขนมครก

นำถาดพิมพ์ตั้งไฟอ่อนๆ เติบให้สะอาดด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อยให้ทั่วทุกหลุม พอถาดร้อนก็ตักแป้งด้วยนมหยอดลงหลุมแต่อย่าให้เต็ม หยอดประมาณ 3 ส่วนก็พอ โดยให้หยอดแบบนี้ประมาณ 3-4 หลุม แล้วหยอดหน้าขนมตาม ทำแบบนี้จนครบทุกหลุม แล้วปิดฝาไว้ประมาณ 5-8 นาที จึงค่อยเปิดฝา สังเกตขอบขนมครกเริ่มเป็นสีน้ำตาลก็เป็นอันใช้ได้



ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ย่านชุมชนตอนเช้าตรู่ หรือทำขายหน้าบ้านตอนเช้า

ข้อแนะนำ

1. ข้าวสารที่ใช้โม่ ควรใช้ข้าวสารเก่าดีกว่าข้าวสารใหม่
2. ขนมครกที่อร่อยต้องมีรสเค็มหวานในตัว
3. เพื่อให้มีหน้าขนมครกหลากหลาย ควรนำผักทอง เพือก ข้าวโพด ต้นหอม ผอยทอง มาทำเป็นหน้าขนมครกด้วย
4. ถาดพิมพ์นั้น ถ้าเพิ่งซื้อมาใหม่ๆ ก่อนใช้ครั้งแรกให้เช็ดด้วยไขแดงก่อน แล้วจึงเช็ดด้วยน้ำมันพืช ส่วนครั้งต่อไปใช้น้ำมันพืชอย่างเดียว และเมื่อเลิกขาย ให้เช็ดพิมพ์ให้สะอาด ห้ามล้างโดยเด็ดขาด

