

ขนมปัง-สังขยา และนมสด

เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 8,000 บาทขึ้นไป (ไม่รวมค่าเช่าสถานที่) (เตาแก๊สพร้อมถัง ประมาณ 4,000 บาท ตู้กระจก 2,000 บาท นมสดประมาณ 16 บาท/กิโลกรัม)



รายได้

ประมาณ 800 - 1,000 บาท/วัน



ส่วนผสม



ส่วนผสมสังขยาทาขนมปัง (กลั่นใบเตย)

❖ มะพร้าวขูดขาว	1/2	กิโลกรัม
❖ นมสดจืด	1 1/2	ถ้วยตวง
❖ น้ำตาลทราย	1 1/2	ถ้วยตวง
❖ ไข่ไก่	3	ฟอง
❖ เกลือ	1/3	ช้อนชา
❖ ใบเตยสด	3	ใบ
❖ แป้งสาลี	3	ช้อนโต๊ะ
❖ แป้งมัน	2	ช้อนโต๊ะ

ข้อแนะนำ



- ควรสั่งซื้อนมสดมาจำหน่ายเฉพาะที่ต้องการใช้ในแต่ละวัน เพื่อความใหม่สดของน้านม เพราะอายุของนมสดจะอยู่ได้เพียงวันเดียว แต่ถ้ามีเหตุต้องเหลือจริงๆ ให้เก็บรักษาไว้ในตู้เย็น
- หากมีเงินลงทุนมาก อาจเปิดเป็นร้านจำหน่าย โดยตกแต่งให้ทันสมัยน่ารักมีโต๊ะ-เก้าอี้ และภาชนะต่างๆ ที่เสิร์ฟดูสวยงาม มีเครื่องต้มนมสดและเครื่องทำความเย็นแบบมีก๊อกเปิด-ปิด เพื่อรินนมใส่แก้ว เป็นต้น นอกจากนี้ ควรดัดแปลงให้มีการจำหน่ายหลากหลายขึ้น โดยปรุงแต่งนมสดรสชาติต่างๆ เช่น นมสดรสโกโก้ นมสดรสกาแฟ นมชมพู นมถั่วแดง ฯลฯ รวมทั้งขนมปังต่าง ๆ เช่น ขนมปังปิ้งทาแยม ทานเนย ทาน้ำพริกเผา เป็นต้น



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาแก๊สพร้อมถัง
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ ลังถึง
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ จาน
- ❖ ถ้วย
- ❖ แก้ว
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ หลอดดูด

วิธีทำ



วิธีทำขนมปัง

นำขนมปังที่ใหม่ นุ่มและมึกลิ้นหอมมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมพอดีคำ แล้วนำไปนึ่งให้อุ่น เสิร์ฟใส่จานหรือใส่ถุงให้ลูกค้าพร้อมสังขยา

วิธีทำสังขยาทาขนมปัง (กลั่นใบเตย)

- นำมะพร้าวมาคั้นกับน้ำอุ่น ๆ ให้ได้น้ำกะทิ 3 ถ้วยตวงและน้ำใบเตยสดที่ตำละเอียดมาคั้นกับน้ำ กรองกากใบเตยออก ให้ได้น้ำใบเตย 5 ช้อนโต๊ะ
- นำนมสดจืดใส่หม้อ ใส่ไข่ (เฉพาะไข่แดง) คนให้เข้ากัน ใส่น้ำตาล เกลือ น้ำกะทิคนให้เข้ากันแล้วจึงใส่น้ำใบเตย คนให้ทั่วอีกครั้ง
- นำแป้งสาลีและแป้งมันมาละลายน้ำเล็กน้อย ค่อยๆ เทใส่ผสมลงในหม้อ คนให้เข้ากันทั้งหมด นำหม้อขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ คนไปเรื่อย ๆ จนแป้งขึ้นเงา และสุกทั่วจึงยกกลง

วิธีทำนมสด

- นำนมสดที่ซื้อมานึ่งเสียก่อน แล้วจึงผสมกับน้ำตาลทรายขาว ในอัตราส่วน นมสด 2-3 ลิตร/น้ำตาลทราย 1 1/2 ถ้วยตวง คนให้ละลายเข้ากัน
- เมื่อลูกค้าสั่งนมสดร้อน ให้นำนมสดที่ผสมแล้วในข้อ 1. ไปอุ่นให้ร้อนเล็กน้อย หากสั่งนมสดเย็น ก็ใส่กับน้ำแข็งเสิร์ฟใส่แก้วหรือถุงให้ลูกค้า

สถานที่จำหน่าย



ตลาดโต้รุ่ง ย่านชุมชน บริเวณใกล้โรงเรียนหรือมหาวิทยาลัย