

ขนมจีบสังขยา

เงินลงทุน ทุนอุปกรณ์ประมาณ 10,000 บาท ทุนวัตถุดิบ 1,700 บาท/500 ชิ้น

รายได้ 2,300 – 2,400 บาท/500 ชิ้น

วัสดุ/อุปกรณ์ เตาอบขนม เตาแก๊ส (เตาถ่าน) ไม้คilingแบ่ง เครื่องนวดแป้งไฟฟ้า ถาดสำหรับอบขนม กะละมัง ถ้วย หม้อสแตนเลส โตะสำหรับเตรียมแป้ง ที่คืบขนม ไม้พาย แปรงทาสี

(ใช้สำหรับชุบไข่ทาขนม) ผ้าขาวบาง กระชอน ใตอง

ส่วนผสม 1. แป้งสาลี 3 กิโลกรัม 2. ไข่ไก่ 50 ฟอง 3. น้ำมันปาล์ม 1 กิโลกรัม
 4. น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม 5. น้ำตาลปีบ 2 ชีด 6. น้ำกะทิ 2 กิโลกรัม
 7. น้ำสะอาด 1 กิโลกรัม 8. เกลือชนิดห้อย ใตอง

วิธีทำ ใตองหรือสังขยา

1. ตอกไข่ใส่ในหม้อสแตนเลส นำใตองมาฉีกเป็นริ้ว ๆ ประมาณ 8 – 10 ชิ้น นำไป ชยำกับไข่ในหม้อ เพื่อดับกลิ่นคาว
2. เติมน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบและน้ำกะทิลงไปในหม้อสแตนเลสให้เข้ากัน เมื่อน้ำตาล ละลายหมดแล้ว นำผ้าขาวบางมาวางบนหม้อเพื่อกรองเอาเศษใตองออก
3. นำหม้อสังขยาขึ้นตั้งบนเตาไฟ (ใช้ไฟอ่อน) คนด้วยไม้พายไปในทิศทางเดียวกัน คนไปเรื่อย ๆ เพื่อกันไม่ให้สังขยาไหม้ติดกันหม้อ จนสังขยางวดเป็นครีม ยกออกจากเตาพักไว้ให้เย็น

การทำตัวแบ่ง แบ่งแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ แบ่งชั้นนอกและแบ่งชั้นใน (แบ่งข้อ)

ส่วนผสมแบ่งชั้นใน-นอก 1. แป้งสาลี 3 กิโลกรัม 2. น้ำมันปาล์ม 1 กิโลกรัม
 3. น้ำสะอาด 1 กิโลกรัม 4. เกลือ ½ ชีด

วิธีทำ

1. เทแป้งสาลีใส่ลงในกะละมัง แล้วใส่น้ำมันปาล์ม น้ำสะอาดและเกลือลงไปผสม นวดคลึงจนเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ปั้นแบ่งเป็นแท่งยาว ๆ แล้วแบ่งแบ่งออกเป็นก้อนเท่า ๆ กัน พักไว้ในภาชนะที่มีผ้าขาวบางคลุม เพื่อป่มให้แบ่งอยู่ตัว
3. การทำแบ่งชั้นในวิธีทำทำเหมือนการทำแบ่งชั้นนอก

การห่อ

1. นำแบ่งชั้นนอกที่แบ่งเป็นก้อนแล้วมาวางบนโตะ 1 ก้อน ใช้นิ้วมือค่อย ๆ ขยายแบ่ง ให้แผ่ออก แล้วหยิบแบ่งชั้นในวางไว้ด้านบน
2. ใช้ไม้คilingให้แบ่งชั้นนอกแผ่ออกเป็นแผ่นบาง ๆ กว้างประมาณ 5 – 6 นิ้ว นำม้วนเหมือนแฮมโรล จากนั้นใช้ไม้คilingแบ่งชั้นในให้แผ่ออกเป็นรูปวงรี มีขนาดกว้าง 3 นิ้ว โดยให้แบ่งทั้ง 2 ชั้นมีความหนา – บาง เท่า ๆ กันทั่วทั้งแผ่น ทำไปจนหมดแผ่นแบ่ง
3. ปาดไส้สังขยาใส่ตรงกลางแผ่นแบ่งที่เตรียมไว้ จากนั้นม้วนแบ่งห่อให้มิดไส้ และแต่งริมให้สวยงามโดยการจับจีบหรือบิดแบ่งตรงขอบให้เป็นรูปเกลียว (เหมือนปั้นสับ)ทำไปจนหมดแผ่นแบ่ง
4. นำขนมที่ม้วนเสร็จแล้วมาเรียงใส่ถาด โดยวางให้ห่างกันประมาณ 1 เซนติเมตร แล้วนำเข้าเตาอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 30 นาที
5. นำขนมออกจากเตาอบ รอให้เย็นก่อนบรรจุกล่องขาย กล่องละ 7 ชิ้น ราคาขายส่ง 30 บาท ราคาขายปลีก 40 บาท ขนมนี้จะเก็บไว้ได้ไม่เกิน 20 วัน

กองส่งเสริมการมีงานทำ โทร 0 2354 0088 www.doe.go.th/vgnew

