

# ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ



## ส่วนผสม



### ส่วนผสมข้าวเหนียวมูน

- ❖ ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
- ❖ เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ กะทิ (คั้นจากมะพร้าวขูด 1/2 กิโลกรัม) 2 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง

### ส่วนผสมกะทิหยอดหน้า

- ❖ กะทิ (คั้นจากมะพร้าวขูด 1/2 กิโลกรัม) 2 ถ้วยตวง
- ❖ เกลือป่น 1 ช้อนชา
- ❖ แป้งข้าวเจ้า 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ

### ส่วนผสมหน้ากุ้ง

- ❖ น้ำมันพืช 1/4 ถ้วยตวง
- ❖ รากผักชีโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เนื้อกุ้งสดสับ 3 ชีด
- ❖ กระเทียมโขลกละเอียด 1 ช้อนชา
- ❖ มะพร้าวขูดขาว 1 ถ้วยตวง
- ❖ พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
- ❖ น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
- ❖ ใบมะกรูดหั่นฝอย 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือป่น 2 ช้อนชา
- ❖ สีส้มอาหารสีส้ม 2 หยดละลายน้ำ 1 ช้อนโต๊ะ

### ส่วนผสมหน้าสังขยา

- ❖ ไข่เป็ด 1 1/2 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำตาลปีบ 1 ถ้วยตวง
- ❖ หัวกะทิ (คั้นจากมะพร้าวขูด 300 กรัม) 3/4 ถ้วยตวง
- ❖ ใบเตย 5 ใบ

### ส่วนผสมหน้ากระฉีก (หน้ามะพร้าว)

- ❖ มะพร้าวขูดเป็นเส้นเล็ก ๆ 2 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำตาลปีบ 2 ถ้วยตวง

## เงินลงทุน



ประมาณ 8,500 บาท(รถเข็น ราคา 4,000 บาท  
เตาแก๊สพร้อมถังราคา 4,000 บาท)

## รายได้



ประมาณ 300 บาทขึ้นไป/วัน

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เตาแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กระทะ
- ❖ หม้อ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ทัพพี
- ❖ ลังถึง
- ❖ ครก
- ❖ มีด
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ ใบตอง
- ❖ ไม้กัสด
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ ยางรัดถุง

# ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ



## วิธีทำ



### วิธีผสมข้าวเหนียวมูน และผสมกะทิหยอดหน้า

- นำข้าวเหนียวแช่น้ำแกว่งสารส้มประมาณ 4 ชั่วโมง แล้วล้างน้ำสะอาด 2-3 ครั้ง พักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ใส่ลังถึงที่ปูด้วยผ้าขาวบาง นึ่งในน้ำเดือด 25-30 นาที
- นำกะทิ เกลือป่น และน้ำตาลทรายผสม คนให้ละลายเข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟให้เดือดแล้วยกลงพักไว้
- เทข้าวเหนียวที่นึ่งสุกร้อน ๆ ใส่หม้อ ใส่ส่วนผสมข้อ 2 ลงไปผสม คนให้ทั่ว ปิดฝาทิ้งไว้ ½ - 1 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวเหนียวดูดน้ำกะทิ
- นำส่วนผสมของกะทิหยอดหน้าทั้งหมดผสมให้เข้ากัน แล้วยกขึ้นตั้งไฟคนเรื่อยๆ จนกระทั่งเดือด จึงยกลงใส่ภาชนะไว้
- ตักข้าวเหนียวใส่ใบตองพอประมาณ โรยหน้าด้วยหน้าชนิดต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ ห่อใบตองกลัดติดด้วยไม้กลัด ขายเป็นมัดกะทิหยอดหน้าที่ใช้ถุงพลาสติก

### วิธีผสมหน้ากุ้ง

- ใส่น้ำมันในกระทะตั้งไฟให้เดือด นำรากผักชี กระเทียม พริกไทย ลงไปผัดให้มีกลิ่นหอม ใส่กุ้งสด มะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือ และสีผสมอาหาร ผัดจนเข้ากัน
- โรยใบมะกรูด ผัดให้เข้ากัน ตักใส่ภาชนะไว้

### วิธีผสมหน้าสังขยา

- ตีไข่ให้ฟู ใส่น้ำตาลปี๊บและหัวกะทิ หั่นใบเตยหยาบ ๆ ขยำให้น้ำตาล ละลายเข้ากัน กรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วเทใส่ถาด
- นำไปนึ่งในลังถึงน้ำเดือดไฟแรง ประมาณ ½ ชั่วโมง สุกแล้วยกลง

### วิธีผสมหน้ากระฉิก (หน้ามะพร้าว)

คลุกมะพร้าวขูดกับน้ำตาลปี๊บให้เข้ากัน ใส่กระทะยกขึ้นตั้งไฟ ผัดให้เหนียวเป็นยาง ตักใส่ภาชนะ

## สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน



## ข้อแนะนำ



- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง โดยมากจะรับประทานกับข้าวเหนียวมูนสีเหลือง โดยนำขมิ้นชันล้างน้ำ หั่นเป็นแว่น โขลกให้ละเอียด กรองเอาแต่น้ำสีเหลืองผสมกับน้ำกะทิที่มูนข้าวเหนียว
- ข้าวเหนียวหน้ากระฉิก โดยมากรับประทานกับข้าวเหนียวดำ
- หากมีเงินลงทุนน้อย สามารถเปลี่ยนเป็นใช้หาบแทนรถเข็น

