ติ่มซำ – ขนมจีบ (สูตรไม่ใส่หมู)

เงินลงทุน ประมาณ 20,000 บาท (รวมตู้แช่เย็น) ทุนค่าวัตถุดิบ 450 – 600 บาท

รายได้ 750 – 1,200 บาท / ขนมจีบ 300 ลูก

วัสดุ /อุปกรณ์ โต๊ะ เก้าอี้ เตาแก๊ส หม้อ กระทะ ลังถึง เข่งใส่ติ่มซำ กะละมัง เขียง จาน มีด กาด เสื่อหญ้าคลึก (สำหรับม้วนทำขนมจีบ) ผ้าขาวบาง

ส่วนผสม

เนื้อไก่บด	4.2	กิโลกรัม	เนื้อกุ้งสับ	1.8	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม	มันแกวหั่นฝอย	30	กรัม
เกลือ	60	กรัม	ซีอิ๊วขาว	60	กรัม

แผ่นเกี๊ยวสีเหลืองและสีเขียว แผ่นสาหร่าย เห็ดหอมและแครอท

(ส่วนผสมเนื้อไก่บด + กุ้งสับ รวม 6 กิโลกรัม อาจเพิ่มหรือลดปริมาณลงได้ตามความเหมาะสม เช่นอาจเพิ่มไก่เป็น 5 กก. ส่วนกุ้งสับลดเหลือ 1 กก. เพื่อลดต้นทุน เป็นต้น)

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมเนื้อไก่และเนื้อกุ้ง มันแกว น้ำตาลทราย เกลือและซีอิ๊วผสมคลุกเคล้าในกะละมังให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
2. นำเสื่อมาวางบนโต๊ะจากนั้นนำแผ่นเกี๊ยวหรือแผ่นสาหร่ายมาวางบนเสื่อ นำไส้ติ่มซำที่ปั้นไว้ (เป็นม้วนกลม ๆ มีความยาวและขนาดความต้องการ) มาวางด้านบนจากนั้นค่อย ๆ ม้วนเสื่อเพื่อให้ขนมจีบเป็นม้วนกลมแน่นแล้วค่อย ๆ แกะเสื่อออก
3. นำขนมจีบสาหร่ายไปนึ่งในลังถึงประมาณ 20 นาที ใช้มีดคมหั่นเป็นชิ้น ๆ ความยาวตามต้องการ
4. ขนมจีบเห็ดหอม ให้นำเห็ดหอมไปแช่น้ำให้นิ่มก่อนจึงนำไปต้มให้สุก แล้วนำเห็ดหอมมาหั่นครึ่งเป็น 2 ชิ้น จากนั้นนำไส้ขนมจีบมาปั้นให้มีลักษณะกลมรี ขนาดตามความต้องการ เมื่อปั้นเสร็จแล้วนำเห็ดหอมที่หั่นไว้มาแปะไว้ด้านบน นำไปนึ่งให้สุก
5. ขนมจีบแครอท นำแครอทมาปอกเปลือกแล้วล้างน้ำให้สะอาดนำมาหั่นฝอยใส่ลงไปผสมกับไส้ขนมจีบ จากนั้นนำมาปั้นเป็นก้อนกลมรี เสร็จแล้วนำไปนึ่งให้สุก
6. ส่วนผสมน้ำจิ้ม ประกอบด้วยจิ๊กโฉ่ ที่เป็นส่วนผสมของซีอิ๊วหวาน น้ำตาลทราย เกลือและน้ำส้มมะขาม

ตลาด /สถานที่จำหน่าย แหล่งชุมชน ตลาดนัด ขายส่งร้านอาหาร

ข้อแนะนำ กรณีเริ่มหัดทำให้ลดปริมาณลงตามส่วน

ที่มา : หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ ฉบับวันที่ 23 ตุลาคม 2548

สนใจติดต่อได้ที่ : นายดาวุด – ปิยพันธุ์ ศาสนะภาพ 51/125 หมู่บ้านบางใหญ่ซิตี้ ถ.กาญจนาภิเษก ต. เสาธงหิน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี