

กล้วยข้าวเม่า



เงินลงทุน



ประมาณ 8,000 บาท (รถเงินประมาณ 4,000 บาท เตาแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท)

รายได้



ประมาณ 800 บาทขึ้นไป/วัน

ส่วนผสม



ส่วนผสมกล้วยข้าวเม่า

- ❖ กล้วยไข่สุก 1 หวี
- ❖ น้ำมันพืชพอประมาณ

ส่วนที่ 1

- ❖ มะพร้าวขูด 4 ชีด
- ❖ ข้าวเม่าแห้งที่ทำจากข้าวเจ้า 4 ชีด
- ❖ น้ำตาลปีบ 4 ชีด
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ชีด

ส่วนที่ 2

- ❖ มะพร้าวขูด 3 ชีด
- ❖ แป้งข้าวเจ้า 2 ½ ชีด
- ❖ แป้งสาลี 2 ½ ชีด
- ❖ เกลือป่น ½ ชีด
- ❖ ไข่ไก่ 1 ฟอง

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเงิน
- ❖ เตาแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะแกรงทอดมีด้าม
- ❖ ไม้ปลายแหลม
- ❖ ถาดหม้อ หรือกะละมัง
- ❖ ถุงกระดาษ

วิธีทำ



วิธีทำกล้วยข้าวเม่า

- ส่วนที่ 1 นำน้ำตาลปีบและน้ำตาลทรายผสมกัน เเทน้ำสะอาดลงเล็กน้อยพอละลายเข้ากัน นำไปตั้งไฟเคี่ยวพอเหนียว จึงใส่มะพร้าวลงไปเคี่ยวต่อจนเกือบแห้ง ใส่ข้าวเม่าเคี่ยวต่อจนแห้ง ยกออกจากเตา
- ส่วนที่ 2 นำน้ำสะอาดมาคั้นมะพร้าวให้ได้หัวกะทิ 1 ½ ถ้วยตวงหางกะทิ 1 ½ ถ้วยตวง นำหัวกะทิเทลงในแป้งทั้ง 2 ชนิดที่ผสมกันไว้ ใส่เกลือป่น แล้วนวดให้เข้ากัน ตอกไข่ใส่ลงไป นวดต่อจนหางกะทิลงไปผสม นวดต่อไปจนเนื้อแป้งไม่ติดมือ
- นำกระทะตั้งไฟปานกลาง ใส่น้ำมันกะให้ท่วมกล้วยที่จะทอด นำกล้วยที่ปอกเปลือกแล้วมาห่อด้วยส่วนผสมที่ 1 ห่อให้บาง (ถ้าหนาจะไม่กรอบ) พอน้ำมันร้อนได้ที่จึงนำกล้วยที่ห่อลงชุบในส่วนผสมที่ 2 และลงทอดติดกันเป็นคู่
- เอามือจุ่มแป้ง (ส่วนผสมที่ 2) โรยลงทอดในกระทะ และคอยเขี่ยให้มารวมกันเป็นแพ ตักขึ้นขึ้นวางบนกล้วยที่กำลังทอด เมื่อแป้งที่ห่อกล้วยสุกเหลือง จึงตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

ข้อแนะนำ



- รสของกล้วยแขกที่อร่อยคือ จะต้องมึรสหวานจากกล้วย และมีรสเค็ม หวาน มัน กรอบจากแป้ง
- อาจขายควบคู่กับมันทอด เผือกทอด โดยน้ำมันหรือเผือกมาปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ ชุบแป้งชนิดเดียวกับกล้วยแขก นำไปทอด ควรใช้น้ำมันด้วย จะทำให้อร่อยขึ้น หรือขายคู่กับขนมไข่นกกระทา

สถานที่จำหน่าย



ตลาด บริเวณโรงเรียน หรือแหล่งที่มีคนให้สัญจรไปมา

