

# ขนมหยกมณี – ขนมข้าวโพด



## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาแก๊สหรือเตาถ่าน
- ❖ หม้อ
- ❖ ลังถึง
- ❖ มีด
- ❖ ตะแกรงชนิดตาถี่สำหรับร่อนแป้ง
- ❖ กะละมัง
- ❖ ไม้พาย
- ❖ ถ้วยตะไล
- ❖ ถ้วยตวง
- ❖ ถาดอลูมิเนียมสีเหลี่ยม (ถาดขนมชั้น)
- ❖ กล่องโฟมหรือกล่องพลาสติก

## ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน ทุนอุปกรณ์ 3,000 บาท  
ทุนหมุนเวียน 250 – 300 บาท/400 ชิ้น  
รายได้ ไบละ 500 บาท/400 ชิ้น

## สถานที่จำหน่าย



ตลาดหน้าหมู่บ้าน แหล่งชุมชน  
หน้าสำนักงาน ขยายฝากตามร้านอาหาร

## วิธีทำ



### ขนมหยกมณี

สาตุเม็ดเล็กสีเขียว 1 กิโลกรัม น้ำสะอาด 6 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 4 ถ้วยตวง แป้งมัน 4 ถ้วยตวง น้ำใบเตยคั้นแบบข้น 0.5 ถ้วยตวง

### วิธีทำ

1. นำเม็ดสาตุมาล้างให้สะอาดแล้วนำมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นเทเม็ดสาตุใส่ในหม้อ
2. เเทน้ำใส่หม้อตั้งไฟต้มน้ำให้เดือดดกลงเทน้ำเดือดลงในหม้อสาตุ ใส่ น้ำตาลทราย แป้งมันลงไปแล้วใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน จากนั้นเทน้ำใบเตยลงไปคนให้เข้ากันอีกครั้ง
3. เทส่วนผสมในข้อ 2 ในถาดขนมแล้วนำถาดไปใส่ในลังถึงหนึ่งจนขนมสุกประมาณ 10 นาที สุกแล้วก็ถาดออกจากลังถึง จากนั้นนำมะพร้าวขูดมาผสมกับเกล็ดเล็กน้อย
4. ใช้มีดตัดขนมในถาดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม (ขนาดประมาณ 2x2 ซม.) แล้วนำมาคลุกกับมะพร้าวขูดฝอย จากนั้นนำมาบรรจุใส่กล่องเพื่อจำหน่าย

### ขนมข้าวโพด

ข้าวโพดต้มสุก 3 ถ้วยตวง แป้งข้าวเจ้า 2.5 ถ้วยตวง แป้งมัน 1 ถ้วยตวง แป้งท้าวยายม่อม 1 ถ้วยตวง หัวกะทิ 2.5 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง เกลือป่น 0.5 ถ้วยตวง มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย 1 ถ้วยตวง

### วิธีทำ

1. นำข้าวโพดต้มสุก 4 ฝักมาหั่นหรือแกะเอาแต่เม็ด
2. นำแป้งมัน แป้งข้าวเจ้า และแป้งท้าวยายม่อมมาร่อนผสมกันในกะละมัง จากนั้นค่อย ๆ เติมน้ำกะทิทีละน้อยลงไปนวด ระหว่างใช้มีอนวดให้เดิมเกล็ดและน้ำตาลทรายลงไป นวดต่อไปเรื่อย ๆ จนเกล็ดและน้ำตาลละลายหมด
3. ผานข้าวโพดต้มสุกใส่ในกะละมังแป้งแล้วใช้ไม้พายคนให้แป้งกับข้าวโพดเข้ากัน
4. ตักแป้งผสมข้าวโพดในข้อ 3 ใส่ถ้วยตะไลแล้วนำไปนึ่งให้สุกในลังถึงประมาณ 15 นาที จากนั้นโรยหน้าด้วยมะพร้าวทึนทึกที่ขูดฝอย
5. แกะขนมที่นึ่งสุกออกจากถ้วยใส่ในถาดขนม จากนั้นนำมาบรรจุกล่องเพื่อจำหน่าย

