

ขายเต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด

เงินลงทุน

ประมาณ 4,000 บาท

(เตาพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท ถ้วยพลาสติกพร้อมฝาปิด ร้อยละ 200 บาท เจียะกอ 800-900 บาท/กิโลกรัม)

รายได้

ประมาณ 500 บาท/40 ถ้วย

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาพร้อมถังแก๊ส หม้อ ทันพี ผ้าขาวบาง ถ้วยพลาสติกขนาด 10 ออนซ์พร้อมฝาปิด ถ้วยสแตนเลสมีหูจับ

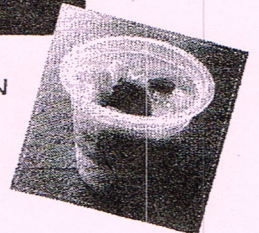
แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

เวียงนครเกษม ห้างสรรพสินค้า ยาวราช สำเพ็ง

วิธีทำเต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด

ส่วนผสมฟรุ๊ตสลัด

- | | | | | | |
|-------------------|-----|----------|----------------|---|----------|
| 1. สับปะรดศรีราชา | 2 | กิโลกรัม | 3. มะละกอแขกดำ | 1 | กิโลกรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 6-8 | ช้อนโต๊ะ | | | |



วิธีทำ

- นำผลไม้ทั้งสองปอกเปลือก ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- สับปะรดที่หั่นแล้ว ให้ผสมกับน้ำตาลทราย 3-4 ช้อนโต๊ะ ยกขึ้นตั้งไฟอ่อนเขย่าไปเรื่อย ๆ จนกว่าน้ำตาลทรายจะละลายเข้ากับสับปะรด (ห้ามใช้ทัพพีคน เพราะจะทำให้เละ) เสร็จแล้วตั้งพักไว้
- สำหรับมะละกอ หากดิบมาก ใส่ น้ำตาลทรายผสม 4 ช้อนโต๊ะ หากเป็นมะละกอสุก ใส่ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน เขย่าไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลทรายละลายเข้ากับมะละกอ จึงยกขึ้นพักไว้

ส่วนผสมเต้าฮวย

- | | | | | | |
|---------------|---|----------|-----------|-----|----------|
| 1. แป้งมัน | พ | ถ้วยตวง | 4. ผงวุ้น | 200 | กรัม |
| 2. เจียะกอ | 3 | ช้อนโต๊ะ | 5. นมสด | 4 | กิโลกรัม |
| 3. น้ำตาลทราย | 4 | ช้อนโต๊ะ | | | |

วิธีทำ

- นำแป้งมัน ผงวุ้น และเจียะกอ คลุกเคล้าให้เข้ากัน (เจียะกอเป็นตัวทำให้หนมแข็งตัวเร็วและ อยู่ตัว)
- ตั้งหม้อใส่นมสดใช้ไฟอ่อน ใส่แป้งมันที่ผสมแล้วในข้อ 1. และน้ำตาลทรายผสมลงไป คนไปเรื่อย ๆ เพื่อไม่ให้หนมไหม้ติดกันหม้อ จนเดือดใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที สังเกตได้จากนมจะมีกลิ่นหอมขยขึ้นมาก หากมีฟองให้ช้อนออก
- เมื่อนมสุก กรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นใช้ถ้วยสแตนเลสตวงใส่ถ้วยพลาสติก ประมาณ 1/2 ถ้วย ได้ประมาณ 28 ถ้วย และถ้วยที่ 29 จะได้เต็มถ้วย ให้แยกไว้ต่างหาก เพื่อเป็นส่วนผสมของเต้าฮวยนมสด
- นำนมทั้ง 28 ถ้วย ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น 1 ชั่วโมง แล้วนำไปแช่ในตู้เย็นอีก ๘ ชั่วโมง
- เมื่อนานนมที่แช่ออกจากตู้เย็น ให้ใส่ฟรุ๊ตสลัด โดยตักสับปะรดใส่ 2 ช้อนโต๊ะ มะละกออีก 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝาให้เรียบร้อย ตัดสลาก นำไปจำหน่ายได้