

# ขายขนมกุยช่าย

เงินลงทุน                    ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท    เงินทุนหมุนเวียน 300 บาท / วัน

รายได้                        เดือนละประมาณ 15,000 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์            เต้าแก๊สพร้อมถัง    กะละมัง    สั้งถึง    ไม้พาย    มีด    ไม้คilingแป้ง    พิมพ์กลม

## ส่วนผสมแป้ง

|              |     |      |              |   |         |
|--------------|-----|------|--------------|---|---------|
| แป้งข้าวเจ้า | 200 | กรัม | น้ำเดือดจัด  | 2 | ถ้วยตวง |
| แป้งมัน      | 100 | กรัม | กระทียมเจียว |   |         |

## วิธีทำ

- ผสมแป้งทั้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน เทน้ำร้อนใส่ ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน พออุ่นนวดให้เนื้อเนียน
- เอามือแปะแป้งนวล (แป้งมัน) เล็กน้อยนวดจนเหนียวนุ่ม คilingแป้งเป็นก้อนยาว ใช้มีดตัดให้เท่า ๆ กัน นำไปดลูกแป้งนวลปั้นเป็นก้อนกลม แผ่ให้บางเป็นรูปเบ้าหรือถ้วย
- ตักใส่ใส่ จีบริมแป้งให้สวยงาม กดก้อนแป้งให้แบนเล็กน้อย วางบนลังถึงซึ่งปูด้วยใบตองฉีกหยาบ ๆ ทาน้ำมันเล็กน้อย วางให้ห่างกันพอดี
- นึ่งด้วยไฟแรงพรมน้ำบนตัวขนมเล็กน้อย นึ่งประมาณ 15 นาที ยกลง พรมด้วยกระทียมเจียว

## วิธีทำไส้

|                              |   |          |                 |   |          |
|------------------------------|---|----------|-----------------|---|----------|
| ใบกุยช่ายล้างสะอาดหั่นหยาบ ๆ | 3 | ถ้วยตวง  | ซีอิ้วขาว       | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| เกลือป่น                     | 1 | ช้อนชา   | น้ำตาลทราย      | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| กระทียมเจียว                 | 1 | ช้อนโต๊ะ | โซดาไบคาร์บอเนต | 1 | ช้อนชา   |
| พริกไทยป่น                   | 1 | ช้อนโต๊ะ |                 |   |          |

นำส่วนผสมทั้งหมดดลูกเตล้าหมัก 5 นาที ใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ผัดพอสุก

## วิธีทำน้ำจิ้ม

|               |   |         |                 |   |         |
|---------------|---|---------|-----------------|---|---------|
| ซีอิ้วหวาน    | ½ | ถ้วยตวง | น้ำตาลทราย      | ½ | ถ้วยตวง |
| น้ำส้มสายชู   | ¼ | ถ้วยตวง | ซีอิ้วดำหรือขาว | ½ | ถ้วยตวง |
| พริกชี้ฟ้าแดง | 5 | เม็ด    |                 |   |         |

นำส่วนผสมทั้งหมดยกเว้นพริกชี้ฟ้าแดงผสมคนให้เข้ากัน จากนั้นจึงใส่พริกชี้ฟ้าแดงและเม็ดโซลกละเอียด

สถานที่ฝึกอบรม    สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร 0 2211 2050, 0 2211 2056

## ข้อแนะนำ

- การเพิ่มปริมาณเพื่อการขาย ต้องเพิ่มอัตราส่วนให้มากขึ้น
- สามารถทำไส้อื่น ๆ เพื่อเพิ่มความหลากหลาย เช่น หน่อไม้ มันแกว้ เผือก...#

