

ข้าวตังดิบ



เงินลงทุน



ประมาณ 3,000 - 4,000 บาท
(แทนอัดข้าวตัง 1,500 บาท)

รายได้



ประมาณ 4,000 บาท/ข้าวสาร 10 กิโลกรัม

ส่วนผสม



- ข้าวท่อนหอมมะลิ 1 กิโลกรัม
- น้ำ 5.5 ลิตร
- แป้งมัน 2 ซ่อนโต๊ะ

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านขายขนม
ร้านเบเกอรี่ ร้านขนานของฝาก

วัสดุ/อุปกรณ์



- กะละมัง
- ไม้พายแบบไม้และพลาสติก
- ทัพพี
- แทนอัดข้าวตัง
- พิมพ์สแตนเลส
- ตะแกรงตาก (เป็นผ้าถุงสีเขียว)
- ขอบไม้
- ถุงพลาสติก

วิธีทำ



- นำข้าวท่อนหอมมะลิล้างน้ำ 2-3 ครั้ง แล้วนำไปหุง
- นำแป้งมันไปผสมกับน้ำพอปประมาณ ใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวให้พอมีสีขาวใสเหนียว แต่ไม่ต้องข้นมาก
- นำข้าวที่หุงสุกแล้วมาใส่กะละมัง คลุกเคล้ากับแป้งมันที่เคี่ยวไว้ให้เข้ากันทั้งหมด
- ตัดถุงพลาสติกแล้วแผ่ออกให้ได้ขนาดเท่ากับแทนอัด วางลงบนแทน ตักข้าวใส่ตรงกลางแผ่นพลาสติก แล้วใช้พลาสติกใสอีกแผ่นหนึ่งที่มีขนาดเท่ากันปิดทับ หมุนแทนกดมาปิด เลือกความหนาและความบางตามต้องการ
- เมื่อกดเสร็จแล้วยกแผ่นเหล็กออก ใช้พายพลาสติกตัดขอบข้าวให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม แล้วยกแผ่นออกมาวางบนโต๊ะ ใช้พิมพ์กดลงไปที่ยาว พยายามกดให้ชิดกันมากที่สุด แล้วใช้ไม้พายไม้แซะข้าวส่วนที่เกินจากรูปพิมพ์มาใส่ภาชนะไว้ เพื่อจะนำขึ้นแทนกดใหม่อีกครั้งจนกว่าข้าวจะหมด
- นำข้าวตังดิบที่ได้จากข้อ 5 มาใส่ตะแกรงเพื่อนำไปตากแดด หากแดดจัด ตากแค่วันเดียวก็แห้ง แต่ถ้าแดดไม่จัดให้ตากเพิ่มอีก 2-3 วัน แล้วนำมาผึ่งแดด ตอนเช้าอีกครั้ง ประมาณ 1 ชั่วโมง ก่อนชั่งน้ำหนักบรรจุกล่อง เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

ข้อแนะนำ



- นอกจากทำข้าวตังดิบแล้ว ควรทำข้าวตังหน้าต่างๆ ขายด้วย เช่น หน้าหมูหยอง หน้ากระเทียม หน้าเนย เพื่อเพิ่มรายได้
- การทำข้าวตังดิบไม่ควรทำในฤดูฝน เพราะจะไม่มีแสงแดด ข้าวตังที่ได้จะแฉะร่วนไม่เป็นแผ่น

