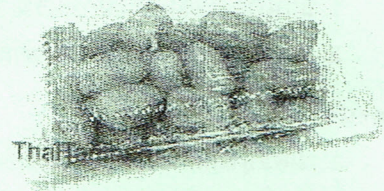


ขายขนมเม็ดขนุน



เงินลงทุน 2,500 บาท

รายได้ 200 บาท/เม็ดขนุน 200 เม็ด

วัสดุอุปกรณ์ เตาแก๊ส กระทะทองเหลือง ไม้พายขนาดกลาง หม้ออะลูมิเนียมขนาดต่าง ๆ เครื่องปั่นไฟฟ้า ลังถึง
ผ้าขาวบาง ชุดถ้วยตวง กะละมังอะลูมิเนียม กระจกพลาสติกแบบมีรูขนาดเล็ก

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ หาซื้อได้ตามห้างสรรพสินค้า ร้านค้าขายอุปกรณ์ เครื่องใช้ในครัวเรือน

ส่วนผสม

- | | | | | | |
|---------------------------------|-----|----------|----------------|-----|----------|
| 1. ตัวเขียวซีกที่เกาะเกาะเปลือก | 1 | กิโลกรัม | 4. น้ำตาลทราย | 1/2 | กิโลกรัม |
| 2. หัวกะทิ | 1/2 | กิโลกรัม | 5. น้ำต้มใบเตย | 1 | ถ้วยตวง |
| 3. เกลือป่น | 1/2 | ช้อนชา | | | |

วิธีทำ

- นำตัวเขียวแช่น้ำทิ้งไว้ 3-5 ชั่วโมง จากนั้นนำตัวมาล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาดอีก ครั้งหนึ่ง วางบนผ้าขาวบาง ก่อนใส่ลังถึงหนึ่งประมาณ 1/2 ชั่วโมง
- นำตัวที่แห้งแล้วใส่ในเครื่องปั่นไฟฟ้า ใส่หัวกะทิลงไปปั่นด้วย จนละเอียดดีพักไว้
- ต้มน้ำตาล เกลือ กับน้ำต้มใบเตยประมาณ 5-6 นาที กรองด้วยผ้าขาวบางใส่กระทะทองเหลือง จากนั้นใส่ตัวที่บดได้จากข้อ 2 ลงไป นำกระทะทองเหลืองไปตั้งไฟกวนด้วยไม้พายไม้ตลอดเวลา ช่วงแรกใช้ไฟแรงเมื่อตัวเริ่มข้นต้องหรี่ไฟให้อ่อนลง แล้วกวนต่อไปจนตัวแห้งล่อนออกจากกระทะ จึงยกกระทะลง ตักขึ้นใส่ภาชนะทิ้งไว้สักพักพออุ่น
- เมื่อตัวเริ่มอุ่นแล้ว หยิบตัวขึ้นมาหนึ่งหยิบมือแล้วปั้นเป็นเม็ดกลมรี ๆ ให้มีขนาดและลักษณะเหมือนเม็ดขนุนจริง ๆ ใส่ถาดพักไว้ให้ผิวเม็ดขนุนแห้ง

ส่วนผสมไข่และน้ำเชื่อม

- | | | | | | |
|-------------|----|---------|---------------|---|---------|
| 1. ไข่เบ็ด | 20 | ฟอง | 3. น้ำตาลทราย | 8 | ถ้วยตวง |
| 2. น้ำสะอาด | 5 | ถ้วยตวง | | | |

วิธีทำ

- นำน้ำตาลทรายขาวและน้ำใส่กระทะทองเหลืองตั้งไฟให้น้ำตาลละลายกรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วเทกลับกระทะตั้งไฟต่อไป พอเดือดตักใส่จานกันล้นประมาณ 1 ถ้วยตวง ส่วนในกระทะเคี่ยวต่อไปให้ข้นขึ้น
- นำไข่เบ็ดมาตอกเอาแต่ไข่แดง ริดเยื่อหุ้มไข่แดงออก คนให้เข้ากันปิดฝาชามไว้รออย่าให้ถูกลม มิฉะนั้นไข่จะแห้ง
- ใช้ไม้แหลมจิ้มเม็ดตัวที่ปั้นไว้จุ่มลงในไข่แดง ยกขึ้นแล้วหยอดลงในกระทะน้ำเชื่อมรอจนไข่แดงสุกทั่วถึงดีแล้ว ใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้นจุ่มลงในชามหน้าเชื่อมที่ตักเก็บไว้แล้วยกขึ้นใส่ภาชนะอื่น ทำจนหมดตัวที่เตรียมไว้
- เมื่อทำเสร็จแล้ว กรองน้ำเชื่อมทั้งหมด เดิมหน้า 1-2 ช้อนโต๊ะ ตั้งไฟให้เดือด พักไว้ให้พออุ่น ๆ จึงตักราดบนเม็ดขนุนให้ทั่ว ขยับภาชนะที่ใส่เพื่อมิให้เม็ดขนุนติดกันตักเม็ดขนุนขึ้นผึ่งไว้ให้เย็น แล้วอบด้วยดอกมะลิหรือควั่นเทียนที่คืนไว้

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ย่านชุมชน สังก้างสรรพสินค้า รับสั่งทำกรณีงานบุญต่าง ๆ

ข้อมูลอาชีพอิสระ | ศูนย์ข้อมูลอาชีพ : กองส่งเสริมการมีงานทำ

โทร 02-3540088 /www.doe.go.th/vgnew2

สถานที่ฝึกอบรม

1. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

ข้อเสนอแนะ

1. เม็ดยานที่ดี ควรมีขนาดของเม็ดยานสม่ำเสมอ ไข่แดงที่หุ้มออกสีเหลืองมีความหนาบางพอให้ เห็นสีของตัวข้างใน มีกลิ่นหอม ไม่คาว ไข่รสหวานมัน และไม่มีเกล็ดน้ำตาลตกพลึกที่ผิวขนม
2. ถั่วที่นำมาใช้ทำเม็ดยาน อาจใช้ถั่วดำก็ได้ เพราะถั่วดำจะมีกลิ่นหอม
3. การทอดเม็ดยานต้องใช้ไฟแรง หากใช้ไฟอ่อนน้ำตาลและไข่จะกระจาย
4. หากเงินทุนน้อย ขั้นตอนการทำถั่วให้ใช้ครกโพลกแทนเครื่องปั่นก็ได้
