

ทำเค้กกล้วยหอม



เงินลงทุน



ประมาณ 10,000 บาท ขึ้นไป

รายได้



ประมาณวันละ 1,600 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาอบ
- ❖ ถ้วยพิมพ์
- ❖ ที่ร่อนแป้ง

- ❖ ที่ตีไข่
- ❖ ภาชนะ
- ❖ กะละมัง

ส่วนผสม



แป้งทำขนมเค้ก	2 ¼	ถ้วยตวง	ผงฟู	1	ช้อนชา
โซดาไบคาร์บอเนต	½	ช้อนชา	เนยสด	¼	ถ้วยตวง
เนยขาว	1/3	ถ้วยตวง	น้ำตาลทราย	2/3	ถ้วยตวง
น้ำตาลทรายแดง	2/3	ถ้วยตวง	เกลือ	½	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง	วานิลลา	½	ช้อนชา
นมข้นจืด	¼	ถ้วยตวง	กล้วยหอมสุกบดละเอียด	1	ถ้วยตวง

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ฟากขายหรือขายส่ง
ร้านค้าทั่วไป

วิธีทำ



ร่อนแป้งเค้ก ผงฟูและโซดาไบคาร์บอเนตเข้าด้วยกันแล้วพักไว้
ตีเนยสด เนยขาว น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดงและเกลือ
จนกระทั่งฟู ค่อย ๆ เติมน้ำตาลทรายแดง เติมน้ำตาลทราย แล้วเติมน้ำตาลทรายแดงและเกลือ
ส่วนผสมที่พักไว้สลับกับนมข้นจืดตีด้วยความเร็วต่ำให้พอเข้ากัน
จึงเติมกล้วยหอมบดผสมให้เข้ากัน ตักส่วนผสมใส่ถ้วยพิมพ์ที่มีถ้วย
กระดาษรองรับ อบประมาณ 15 นาที อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส โรยหน้าด้วยเนยแข็งขูดฝอย

ข้อแนะนำ



1. การเพิ่มปริมาณเพื่อขาย ต้องเพิ่มอัตราส่วนให้มากกว่านี้
2. ถ้าทำได้ร่อยและมีคุณภาพ ควรติดต่อหาร้านเพื่อขายส่ง เป็นการเพิ่มรายได้

