

# หอยทอดขนมครก



## เงินลงทุน



ประมาณ 10,000 บาท  
เงินทุนหมุนเวียน 800 บาท/วัน (ทำได้ประมาณ 330-340 ฝา)

## รายได้



ประมาณ ประมาณ 1,200 บาทขึ้นไป  
(ราคาขาย 7 ฝา 25 บาท)

## ส่วนผสม



- ❖ หอยแมลงภู่แกะเนื้อแล้ว 2 กิโลกรัม
- ❖ แป้งหอยทอดผสมแล้ว 6 ถ้วย
- ❖ ไข่ได้ 20 ฟอง
- ❖ เกลือ 3 ช้อนชา
- ❖ น้ำเย็น (น้ำเปล่า) 9 ถ้วย
- ❖ น้ำตาลทราย กระเทียมสับ น้ำมันพืช
- ❖ น้ำปลา ถั่วอก พริกป่น ผักชี ต้นหอมซอยหยาบ

## ถั่วอกผัด



นำถั่วอกล้างน้ำให้สะอาดใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นกระชกตั้งไฟแรง พอกระชกร้อนใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย ใส่กระเทียมพอประมาณลงไปเจียวพอมีกลิ่นหอม จากนั้นใส่ถั่วอกลงไปผัดพอสุกแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลาเล็กน้อย ตักใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำมัน

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาแก๊ส
- ❖ ตะแกรง
- ❖ ตักรัก
- ❖ จาน
- ❖ ชาม
- ❖ กะละมัง
- ❖ หม้อ
- ❖ กระทะ
- ❖ ทัพพี
- ❖ ถาด
- ❖ กาน้ำ
- ❖ กระชอน
- ❖ ตะแกรง

## วิธีทำ



1. นำแป้งหอยทอดมาผสมน้ำเย็นละลายให้เข้ากัน ใส่เกลือ น้ำตาลทรายเล็กน้อย ใช้ทัพพีคนให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน จากนั้นนำต้นหอมซอยไว้โรยผสมลงในแป้งแล้วใช้ทัพพีคน พักไว้
2. นำหอยแมลงภู่ที่แกะแล้วมาลวกน้ำเกลือในกะละมังเสร็จแล้วเทใส่กระชอนพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
3. ตอกไข่ไก่ใส่ในชามแล้วตีไข่ให้ขึ้นฟู เทใส่กาน้ำพักไว้ จากนั้นใช้กระบวยตักแป้งในหม้อที่ผสมไว้ประมาณ 3 ใน 4 ของหลุมขนมครก
4. ตักหอยแมลงภู่ 2-3 ตัวใส่ในหลุมขนมครกพักไว้สักครู่ จึงหยอดไข่ที่เตรียมไว้ในกา จากนั้นค่อยๆ ใช้ช้อนแคะขนมครกขยับไปมา เพื่อให้น้ำมันลงไปที่ก้นขนม ถ้าขนมติดที่เตาให้หยอดน้ำมันพืชเป็นระยะๆ พลิกขนมไปมาให้สุกและแป้งเหลืองกรอบ



# หอยทอดขนมครก



## น้ำจิ้ม

### ส่วนผสม



- ❖ ซอสพริก 2 ขวด
- ❖ พริกชี้หนูอบ 2 ชีด
- ❖ น้ำตาลทราย ½ กิโลกรัม
- ❖ น้ำส้มสายชู 2 ถ้วยตวง
- ❖ เกลือป่น 4 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำสะอาด 2 ถ้วยตวง

## วิธีทำ



เทส่วนผสมทั้งหมด ได้แก่ ซอสพริก พริกชี้หนูอบ น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู เกลือป่นและน้ำลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟ เคี่ยวจนส่วนผสมมีลักษณะเหนียวจึงยกลงจากเตา

## วิธีเสิร์ฟ

- ตักหอยทอดเรียงในจาน 7 ฝา แล้วตักถั่วงอกผัดพอประมาณใส่ลงไปตรงกลางจาน จากนั้นตักน้ำจิ้มใส่ถ้วยเล็กๆ วางในจานหอยทอดโดยจัดวางให้สวยงาม
- กรณีซื้อกลับบ้านให้แยกใส่ถุงต่างหาก เพราะถ้าใส่รวมกัน แป้งหอยทอดจะไม่กรอบ

## สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป

## แหล่งข้อมูลอื่นๆ

