

ติ่มซ่า-ขนมจีบ (สูตรไม่ใส่หมู)



เงินลงทุน



ประมาณ 20,000 บาท (รวมตู้แช่เย็น)
ทุนค่าวัตถุดิบ 500-1,000 บาท

รายได้



750-1,200 บาท /ขนมจีบ 300 ลูก

ส่วนผสม



- ❖ เนื้อไก่บด 4.2 กิโลกรัม
- ❖ เนื้อกุ้งสับ 1.8 กิโลกรัม
- ❖ มันแกวหั่นฝอย 30 กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 30 กรัม
- ❖ เกลือ 60 กรัม
- ❖ ซีอิ้วขาว 60 กรัม
- ❖ แผ่นเกี๊ยวสี่เหลี่ยมและสี่เหลี่ยม แผ่นสาหร่ายเห็ดหอมและแครอท (ส่วนผสมเนื้อไก่บด+กุ้งสับรวม 6 กิโลกรัม อาจเพิ่มหรือลดปริมาณลงได้ตามความเหมาะสม เช่น อาจเพิ่มไก่เป็น 5 กก. ส่วนกุ้งสับลดเหลือ 1 กก. เพื่อลดต้นทุน เป็นต้น)

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดนัด ชายหน้าร้าน

ข้อแนะนำ



กรณีเริ่มหัดทำให้ลดปริมาณลงตามสัดส่วน

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ โต๊ะ เก้าอี้
- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ หม้อ
- ❖ กระทะ
- ❖ ลังถึง
- ❖ เข่งใส่ติ่มซ่า
- ❖ กะละมัง
- ❖ เขียง
- ❖ จาน
- ❖ มีด
- ❖ ถาด
- ❖ เสื้อผ้าเนื้อเล็ก (สำหรับม้วนทำขนมจีบ)
- ❖ ผ้าขาวบาง

วิธีทำ



- นำส่วนผสมเนื้อไก่และเนื้อกุ้ง มันแกว น้ำตาลทราย เกลือและซีอิ้วผสมคลุกเคล้าในกะละมังให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- นำเสื้อมาวางบนโต๊ะจากนั้นนำแผ่นเกี๊ยวหรือแผ่นสาหร่ายมาวางบนเสื้อ นำไส้ติ่มซ่าที่ปั้นไว้ (เป็นม้วนกลมๆ มีความยาวและขนาดตามต้องการ) มาวางด้านบน จากนั้นค่อยๆ ม้วนเสื้อเพื่อให้ขนมจีบเป็นม้วนกลมแน่นแล้วค่อยๆ แกะเสื้อออก
- นำขนมจีบสาหร่ายไปนึ่งในลังถึงประมาณ 20 นาที ใช้มีดคมหั่นเป็นชิ้นๆ ความยาวตามต้องการ
- ขนมจีบเห็ดหอม ให้นำเห็ดหอมไปแช่น้ำให้นิ่มก่อนจึงนำไปต้มให้สุก แล้วนำเห็ดหอมมาหั่นครึ่งเป็น 2 ชิ้น จากนั้นนำไส้ขนมจีบมาปั้นให้มีลักษณะกลมรี ขนาดตามความต้องการ เมื่อปั้นเสร็จแล้วนำเห็ดหอมที่หั่นไว้มาแปะไว้ด้านบน นำไปนึ่งให้สุก
- ขนมจีบแครอท นำแครอทมาปอกเปลือกแล้วล้างน้ำให้สะอาด นำมาหั่นฝอยใส่ลงไปผสมกับไส้ขนมจีบ จากนั้นนำมาปั้นเป็นก้อนกลมรี เสร็จแล้วนำไปนึ่งให้สุก
- ส่วนผสมน้ำจิ้ม ประกอบด้วยจิ๊กโฉ่ ที่เป็นส่วนผสมของซีอิ้วหวาน น้ำตาลทราย เกลือและน้ำส้มมะขาม