

ธุรกิจเบเกอรี่

เงินลงทุน

ทุนอุปกรณ์ประมาณ 30,000 บาท (ขึ้นอยู่กับปริมาณในการทำ) ทุนหมุนเวียน :
- เด็กหน้าแยม 125 บาท /เด็ก 32 ชั้น (หรือ 650 บาท /160 ชั้น /5 หม้อ /วัน)
- เด็กกล้วยหอม (สูตรนมสด) ทุนไม่เกิน 200 บาท /50 ชั้น (= ชั้นละ 4 บาท) หรือ 1,000 บาท /250 ชั้น /5 หม้อ /วัน

รายได้

- เด็กหน้าแยม 224 บาท /32 ชั้น = กำไรประมาณ 100 บาท (ราคาขายส่ง 7 บาท /ชิ้น หรือ 500 บาท /160 ชั้น /วัน)
- เด็กกล้วยหอม 350 บาท /50 ชั้น (หักต้นทุน 200 บาท) กำไร 150 บาท) หรือมีกำไร 750 บาท /250 ชั้น /วัน

วัสดุ /อุปกรณ์

เตาอบใช้แก๊ส (1 ชั้น) 14,000 บาท เครื่องตีส่วนผสม (ขนาด 10 ลิตร) 16,000 บาท พิมพ์อบขนมชั้นใหญ่ 600 บาท /40 อัน (อันละไม่เกิน 15 บาท ขึ้นอยู่กับขนาดและแบบ) ภาตสำหรับวางพิมพ์ 2 ใบ 200 บาท ไม้พายปาดขนม 15 บาท ฟิล์มพลาสติกใส (สำหรับแพ็คขนม) กล่องโฟม และอุปกรณ์ในครัวเรือน เช่น กะละมัง หม้อ ฯลฯ

ส่วนผสม

เด็กหน้าแยม (1 หม้อ 32 ชั้น)

แป้งเด็ก	1.4	กิโลกรัม	น้ำตาลทรายขาว	9	ขีด
ไข่ไก่	20	ฟอง	หัวนมสด (นิวซีแลนด์)	1	ถ้วยตวง
ผงฟู	1	ถ้วยตวง	กลีวนิลลา	2	ฝา
สีเหลืองไข่	2	ฝา	น้ำสะอาด	3	ถ้วยตวง

แยมสับปรดแบบละเอียด เนย เฮอร์ ลุกเกด มะเขือเทศเชื่อม (สำหรับแต่งหน้าเด็ก)

วิธีทำ

1. ตอกไข่ น้ำตาลทราย สีเหลือง กลีวนิลลา ลงในหม้อตีส่วนผสมแล้วเปิดเครื่อง โดยใช้ความเร็วแรงสุด (เบอร์ 3) ตีไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมขึ้นฟูเกือบเต็มหม้อจึงลดความเร็วลงมาเบอร์ 1
2. นำแป้งเด็ก หัวนมสดและผงฟูมาผสมกันในกะละมัง เมื่อผสมเสร็จแล้วค่อย ๆ เทใส่ในหม้อตีจนหมดแล้วเติมลงไป ตีไปเรื่อย ๆ จากนั้นให้เพิ่มความเร็วมาเบอร์ 2
3. ระหว่างตีให้ใช้ไม้พายปาดส่วนผสมที่กระเด็นติดที่ข้างขอบหม้อลงไปผสมกับแป้งในหม้อ ตีไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมต่าง ๆ เข้ากันได้เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นตักแป้งใส่หม้อพักไว้
4. ใช้เนยทาพิมพ์บาง ๆ ตักส่วนผสมแป้งหยอดใส่พิมพ์ (แบบต่าง ๆ ตามต้องการ) ยกพิมพ์วางบนภาตรองพิมพ์แล้วยกเข้าเตาอบประมาณ 15 นาที นำออกจากเตาผึ่งไว้ให้เย็น
5. นำแยมสับปรดที่เย็น (ไม่ให้เป็นก้อน) ไว้ในถ้วยทาก่อนหน้าขนมหน้าพอประมาณแล้วแต่งด้วยลูกเฮอร์ ลุกเกดและมะเขือเทศเชื่อม แพ็คใส่กล่องโฟมปิดด้วยฟิล์มพลาสติกใสเพื่อจำหน่าย

...มีต่อด้านหลัง...



เด็กกล้วยหอม (สูตรนมสด) 50 ซีน

ส่วนผสม	แป้งเด็ก	3.2	กิโลกรัม	ไข่ไก่	25	ฟอง
	น้ำตาลทราย	2.5	กิโลกรัม	น้ำมันปาล์ม	1	กิโลกรัม
	ผงฟู	1	ถ้วยตวง	กลีมนิวนิลา	2	ฝา
	หัวนมสด	1	ถ้วยตวง	น้ำสะอาด	5	ถ้วยตวง
	กล้วยหอมสุกหอม (ปอกเปลือกแล้ว)	2	กิโลกรัม			

วิธีทำ

1. ตีไข่ไก่และน้ำตาลทรายใส่ลงในหม้อตีส่วนผสมทั้งสองเป็นสีขาวนวล
2. ใส่กลีมนิวนิลา กล้วยหอม แป้งเด็ก ผงฟู หัวนมสด น้ำมันปาล์มและน้ำลงไปผสม ตีไปเรื่อย ๆ ในขณะที่พายปาดส่วนผสมที่กระเด็นเกาะตามข้างขอบหม้อออก จากนั้นตีไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมออกสีขาวนวลเนียนเนื้อเดียวกัน
3. เสร็จแล้วตักใส่หม้อหรือภาชนะพักไว้ เตรียมพิมพ์ขนม จากนั้นตักส่วนผสมหยอดลงตรงกลางพิมพ์ (ถ้าหยาตรงพิมพ์ขนมจะไม่สวยเป็นวงช้าง)
4. ยกขนมเรียงบนภาครองพิมพ์ จากนั้นนำเข้าเตาอบประมาณ 20 นาที (เค้กจะมีกลิ่นหอม) ยกออกจากเตา ไข่ไก่เย็นจึงนำมาเพื่อเตรียมขาย

ตลาด / สถานที่จำหน่าย ตลาด แหล่งชุมชน ขายส่งหรือฝากขาย

ข้อแนะนำ

1. กรณีเริ่มต้นควรลดปริมาณลงจากสูตร (เพื่อลดต้นทุนในการทำ) เนื่องจากการทำครั้งแรกอาจยังไม่ได้คุณภาพตามต้องการ
2. ศึกษา ค้นคว้าเพิ่มเติมจากหนังสือการทำขนมอบต่าง ๆ หรือช่างกล่องของแป้งขนมสูตรสำเร็จ ซึ่งบางยี่ห้อระบุส่วนผสมและวิธีการทำให้
3. ฝึกอบรมตามสถาบันต่าง ๆ ทั้งของรัฐและเอกชน

ที่มา : หนังสือช่องทางทำกิน

สนใจติดต่อได้ที่ : คุณโอบนิธิ ขจรพรรณพงศ์ /คุณเพ็ญ โทร. 0 2281 9256
