

กล้วยแขก

เงินลงทุน



ประมาณ 8,000 บาท (รถเข็นประมาณ 4,000 บาท เต้าแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท)

รายได้



ประมาณ 800 บาทขึ้นไป/วัน

ส่วนผสม



ส่วนผสมกล้วยแขก

- | | | |
|--------------------------|-------|----------|
| ❖ กล้วยน้ำว้าสุกหรือห่าม | 1 | หวี |
| ❖ แป้งข้าวเจ้า | 2 | ถ้วยตวง |
| ❖ แป้งสาลี | 1 | ถ้วยตวง |
| ❖ มะพร้าวขูด | 1 | ถ้วยตวง |
| ❖ เกลือ | 1/2 | ช้อนชา |
| ❖ หัวกะทิ | 1 1/2 | ถ้วยตวง |
| ❖ งาคั่ว | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| ❖ น้ำตาลปีบ | 3 | ช้อนโต๊ะ |
| ❖ น้ำมันใส่ | 1/2 | ถ้วยตวง |
| ❖ น้ำมันพืชพอประมาณ | | |

ข้อแนะนำ



- รสของกล้วยแขกที่อร่อยคือ จะต้องมีรสหวานจากกล้วย และมีรสเค็ม หวาน มัน กรอบจากแป้ง
- อาจขายควบคู่กับมันทอด เผือกทอด โดยนำมันหรือเผือกมาปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ ชุบแป้งชนิดเดียวกับกล้วยแขก นำไปทอด ควรมีน้ำจิ้มด้วย จะทำให้อร่อยขึ้น หรือขายคู่กับขนมไข่นกกระทา



วัสดุ/อุปกรณ์



- | | |
|--------------------|-----------------------|
| ❖ รถเข็น | ❖ ไม้ปลายแหลม |
| ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง | ❖ ถาดหม้อ หรือกะละมัง |
| ❖ กระทะ | ❖ ถุงกระดาษ |
| ❖ ตะแกรงทอดมีด้าม | |

วิธีทำ



วิธีทำกล้วยแขก

- นำแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี เกลือ นวดกับหัวกะทิ และมะพร้าวขูดนวดให้เข้ากัน ใส่น้ำปูนใส แล้วนวดต่อ ใส่ตาลลงไปให้ทั่ว
- ตั้งกระทะไฟปานกลาง ใส่น้ำมันกะให้ท่วมกล้วยที่จะทอด เมื่อน้ำมันร้อนนำกล้วยที่หั่นตามยาว 3-4 ชิ้น ต่อ 1 ลูก (แล้วแต่ลูกใหญ่หรือเล็ก) ชุบแป้งที่ผสมไว้ ตามข้อ 1 ใส่ในน้ำมันจนเต็มกระทะ
- ทอดจนแป้งเหลืองกรอบ และเนื้อกล้วยสุก ตักขึ้น พักไว้ให้สะเด็ดน้ำมันก่อนนำไปใส่ถุงกระดาษขายให้ลูกค้า

สถานที่จำหน่าย



ตลาด บริเวณโรงเรียน หรือแหล่งที่มีคนให้สัญจรไปมา