

ขายเต้าหู้-น้ำซิง

เงินลงทุน ประมาณ 4,000 บาท (รถเข็นราคาประมาณ 3,000 บาท)

รายได้ ประมาณ 6,000 บาท/เดือน

วัสดุ/อุปกรณ์ รถเข็น เตาถ่าน หม้ออลูมิเนียม ภาชนะ (ขนาดกลาง) ซ้อน ก๊วย กุ้งพลาสติก (ร้อน)

วิธีทำ

ส่วนผสมเต้าหู้

เมล็ดถั่วเหลือง	1	กิโลกรัม	น้ำสะอาด	7	ลิตร	แป้งข้าวโพด	6	ช้อนตวง
หินเต้าหู้ (เจียะกอ)	4	ช้อนตวง	แป้งมันอย่างดี	10	ช้อนตวง			

วิธีทำ

ถั่วเหลืองแช่น้ำจมน้ำ หรือประมาณ 4-5 ชั่วโมง เก็บสิ่งสกปรกและถั่วเสียออกให้หมด ซ้ำเอาเปลือกออก นำมาไม่จนละเอียดกับน้ำ 7 ลิตร เสร็จแล้วใช้ผ้าขาวบางกรองเอาแต่น้ำถั่วเหลืองนำไปตั้งไฟกลาง ๆ เอาเชื้อเจียะกอ แป้งมันและแป้งข้าวโพดผสมน้ำนิดหน่อยละลายให้เข้ากันเทใส่ภาชนะไว้ เมื่อน้ำถั่วเหลืองเดือดจึงนำมาเทใส่ในภาชนะที่ละลายเชื้อเจียะกอและแป้งไว้ ทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที ก็จะแข็งตัวเป็นเต้าหู้

น้ำซิง

ส่วนผสม

ซิงแก๊จิด	2	ขีด	น้ำตาลทรายแดง	3	ขีด
น้ำตาลกรวด	1	ขีด	น้ำ	5	ถ้วยตวง

วิธีทำ

น้ำซิงมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาด ทุบให้แตก ใส่ในต้มจนเดือด แล้วกรองเอาแต่น้ำนำไปต้วยไฟอ่อน ๆ เติมน้ำตาลทรายแดงและน้ำตาลกรวด คนให้ละลายเข้ากัน

ส่วนผสมน้ำซิง

แป้งตราฮก	1	กิโลกรัม	เช่าถ่าน (แอมโมเนีย)	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำเปล่า	2	กระป๋องนมข้น

วิธีทำ

นำเช่าถ่าน (แอมโมเนีย) เกลือป่นและน้ำผสมรวมกัน คนให้เข้ากัน แล้วเทลงผสมกับแป้ง นวดนานประมาณ 15 นาที พักไว้ 4-6 ชั่วโมง เวลาทอด นำมาทอดอีกครั้ง ตัดแป้งเป็นก้อนแล้วดลึงให้ยาว ๆ หนาประมาณ ½ เซนติเมตร กว้าง 1 ½ นิ้ว ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ โรยแป้งนวลบาง ๆ ก่อน จะนำไปทอดเพื่อไม่ให้ตัวแป้งติดกัน นำไปทอดในน้ำมันที่ตั้งไฟร้อน ทอดให้กรอบ แล้วเก็บใส่ภาชนะปิดฝาไม่ให้โดนลม

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ตลาด แหล่งชุมชน

สถานที่ฝึกอบรม

- สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทร. 942-8460 ต่อ 219-222, 942-8200-45 ต่อ 1336-1339
- ชมรมลุงชาวโซอาบิพ โทร. 538-3981

ข้อแนะนำ

1. วิธีการ

1.1 นำน้ำซิงใส่ภาชนะตั้งไฟให้ร้อนอยู่เสมอ

1.2 ใช้ช้อนพายตักเต้าหู้ให้เป็นชิ้นบาง ๆ เรียงลงในก๊วย ถ้าต้องการรสหวาน ให้โรยน้ำตาลทรายขาว ตักน้ำซิง ใส่ภาชนะปิดฝาให้โดนลม เล็ก ๆ โรยหน้า

2. ควรขายคู่กับน้ำเต้าหู้ เพื่อเป็นการเสริมรายได้

3. ถ้าทำขายปริมาณมาก ต้องเพิ่มอัตราส่วนต่าง ๆ ให้มากขึ้น...#

กองส่งเสริมการมีงานทำ โทรศัพท์ 0 2354 0088 www.doe.go.th/vgnew

