

ขายขนมครก

เงินลงทุน



ประมาณ 4,000 บาท
(ถังแก๊ส 1,500 บาท เตาขนมครก 2,500 บาท)

รายได้



ประมาณ 1,400 บาท/350 คู่

ส่วนผสมแป้ง



- ❖ ข้าวสารเจ้า 1.5 กิโลกรัม
- ❖ มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำเดือด 6 ลิตร
- ❖ ข้าวสุก 1 ถ้วยตวง

วิธีทำ

ผสมข้าวสาร มะพร้าวขูด ข้าวสุก ใส่น้ำเดือดทีละน้อย คนให้ทั่วจนน้ำเดือดหมด ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปโม่ให้ละเอียด พักไว้

วิธีหยอดขนมครก



นำถาดพิมพ์ตั้งไฟอ่อน ๆ เช็ดให้สะอาดด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อยให้ทั่วทุกหลุม พอถาดร้อนก็ตักแป้งตัวขนมหยอดลงหลุมแต่อย่าให้เต็ม หยอดประมาณ 3 ส่วนก็พอ โดยให้หยอดแบบนี้ประมาณ 3-4 หลุม แล้วหยอดหน้าขนมตาม ทำเช่นนั้นจนครบทุกหลุม แล้วปิดฝาไว้ประมาณ 5-8 นาที จึงค่อยเปิดฝา สังเกตขอบขนมครกเริ่มเป็นสีน้ำตาลก็เป็นอันใช้ได้



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาขนมครก
- ❖ ถังแก๊ส
- ❖ ถาดพิมพ์ขนมครกพร้อมฝาครอบ
- ❖ กระทง
- ❖ หม้อใส่แป้ง
- ❖ ใบบอง หรือแผ่นโฟม

ส่วนผสมหน้ากะทิ

- ❖ มะพร้าวขูด 1.5 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 5 ชีด
- ❖ เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

คั้นมะพร้าวให้ได้กะทิ 9 ถ้วย (ใช้น้ำสำหรับคั้น 6 ถ้วย) ใส่น้ำตาล เกลือ คนให้น้ำตาลละลาย กรองด้วยผ้าขาวบาง พักไว้ สำหรับนำไปหยอดหน้าขนมครก

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป

ข้อแนะนำ



1. ข้าวสารที่ใช้ไม่ ควรใช้ข้าวสารเก่าดีกว่าข้าวสารใหม่
2. ขนมครกที่อร่อยต้องมีรสเค็มหวานในตัว
3. เพื่อให้มีหน้าขนมครกหลากหลาย ควรนำฟักทอง เผือก ข้าวโพด ต้นหอม ฝอยทอง มาทำเป็นหน้าขนมครกด้วย
4. ถาดพิมพ์นั้น ถ้าเพิ่งซื้อมาใหม่ ๆ ก่อนใช้ครั้งแรก ให้เช็ดด้วยไข่แดงก่อน แล้วจึงเช็ดด้วยน้ำมันพืช ส่วนครั้งต่อไปใช้น้ำมันพืชอย่างเดียว และเมื่อเลิกขาย ให้เช็ดพิมพ์ให้สะอาด ห้ามล้างโดยเด็ดขาด

