

ขนมเจียว

เงินลงทุน



ประมาณ 7,000 บาท (เดาพร้อมถังแก๊ส 4,000 บาท
รถเข็น 3,000 บาท)

รายได้

ประมาณ 1,000 บาท/1,000 ชิ้น



วิธีทำ



วิธีทำแป้ง

- นำปูนลละลายกับน้ำสะอาด แล้วกวนทิ้งไว้ให้ตกตะกอน กรองเอาแต่น้ำปูนใสเข้าข้าวเจ้าทิ้งไว้ 1 คืน แล้วล้างให้สะอาด ผึ่งในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
- โบเตยล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- นำข้าวเจ้า โบเตยและน้ำปูนใสผสมเข้าด้วยกันใส่เครื่องโม่ แล้วนำมากรอง จากนั้นนำแป้งที่กรองได้มาผสมกับแป้งข้าวเจ้า แป้งมันและน้ำตาลทราย คนให้เข้ากันตั้งทิ้งไว้

วิธีทำไส้ขนม

- นำถั่วเขียวกะเทาะเปลือกและผ่าซีกแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน แล้วล้างให้สะอาด นำมาใส่หูดหนึ่งข้าวเหนียวรองด้วยผ้าขาวบาง หนึ่งจวนสุก ผึ่งไว้ให้เย็น
- นำมะพร้าวที่คั่นข้างแก่แต่เปลือกยังมีสีเขียวผ่าออก แล้วขูดเอาเนื้อมะพร้าว แต่อย่าให้ติดกะลาสีน้ำตาล นำไปนึ่งจนสุก ผึ่งไว้ให้เย็น
- นำถั่วเขียว มะพร้าว น้ำตาลทรายและเกลือ มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ก็จะได้ไส้ขนมเจียว

วิธีทำขนมเจียว

- ขูดมะพร้าวที่เหลือจนหมดให้ติดกะลา แล้วคั้นกับน้ำร้อน นำน้ำกะทิที่ได้ใส่ขวดแก้วโบลีก เช่น ขวดเครื่องดื่มบำรุงกำลัง โดยใช้ตะปูเจาะรูที่ฝา เพื่อไว้ทาน้ำจวน ป้องกันแป้งติดจวน
- เตรียมหม้อหนึ่ง โดยนำผ้าคอตตอนสีขาวปิดปากหม้อให้สนิท มัดปากหม้อไว้เจาะรูผ้าขนาด 1x1 นิ้ว เพื่อให้ไอน้ำขึ้นมาทั่วทั้งแป้ง และเป็นรูสำหรับเติมน้ำเวลานึ่ง
- นำหม้อใส่น้ำตั้งไฟจนเดือด ใช้ทัพพีกลมตักแป้งกะพอประมาณว่าได้ 1 แผ่น ใส่ลงบนผ้า ใช้ก้นทัพพีวนไปทางเดียวกันให้แป้งเป็นแผ่นวงกลม เกลี่ยจนเรียบเสมอกันเอาผ้าหม้อปิดไว้
- นำน้ำกะทิที่ใส่ขวดไว้เหาะใส่ก้นจวนสังกะสีด้านนอก 2 - 3 หยด ใช้ไม้พายทากะทิให้ทั่วก้นจวน
- แซะแป้งที่สุกแล้วจากปากหม้อวางบนก้นจวน ตักใส่ 1 ซ้อนชา วางลงกลางแผ่นแป้ง ใช้มือพับ
- แผ่นแป้งปิดทับใส่ให้เป็นครึ่งวงกลมแล้วม้วนริมทั้งสองข้างเล็กน้อย
- ใช้ถุงพลาสติกรองในกล่องโฟม นำขนมวางลงเรียงกันให้เคลือบสวยงามเพื่อจำหน่ายต่อไป



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เดาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ โม่หิน
- ❖ เครื่องขูดมะพร้าว
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ ไม้พายขนาด 1x10 นิ้ว
- ❖ ทัพพีกลม
- ❖ จวน
- ❖ สังกะสี
- ❖ ซ้อนชา
- ❖ กะละมัง
- ❖ หม้อหนึ่งข้าวเหนียวที่มีหูด
- ❖ ฝาหม้อลึงถึง
- ❖ ตะแกรง
- ❖ ผ้าคอตตอนสีขาว ¼ เมตร
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ กล่องโฟม
- ❖ รถเข็น



ส่วนผสม



ส่วนผสมแป้ง

❖ ข้าวเจ้า (ข้าวขาวตาแห้ง)	1.5	กิโลกรัม
❖ แป้งข้าวเจ้า	1.5	กิโลกรัม
❖ แป้งมัน	800	กิโลกรัม
❖ น้ำตาลทราย	3	กิโลกรัม
❖ โบเตย	1.5	กิโลกรัม
❖ ปูนกินหมาก	1	กิโลกรัม
❖ น้ำสะอาด		

ส่วนผสมไส้ขนม

❖ ถั่วเขียว	1.5-2	กิโลกรัม
❖ มะพร้าวแก่	5	ลูก
❖ น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
❖ เกลือป่น	3	ช้อนโต๊ะ

สถานที่จำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาด



ข้อแนะนำ



- หากมีเงินทุนมาก สามารถใช้เครื่องโม่ไฟฟ้าแทนโม่หิน เพื่อความสะดวกรวดเร็ว
- หากมีลูกค้ามาก ควรใช้หม้อหนึ่ง 2 ใบ ทำสลับกันไปมา

