

ทำขนมอบ ขนมปังและขนมเค้ก



เงินลงทุน



ประมาณ 30,000 บาท (เป็นค่าเตาอบ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่รวมค่าเช่าร้าน)

รายได้



ประมาณ 300 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาอบขนม
- ❖ ถาดอลูมิเนียมหรือสแตนเลส
- ❖ ไซส์ต์
- ❖ ไม้พาย
- ❖ ใช้ออบขนมขนาดต่างๆ
- ❖ เครื่องตีไข่
- ❖ เตาแก๊ส
- ❖ เครื่องผสมอาหาร
- ❖ ชาม ผสมแป้ง
- ❖ พิมพ์แบบต่าง ๆ ฯลฯ
- ❖ แป้งทำขนม

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ฝากขายหรือขายส่งร้านค้าทั่วไป

วิธีทำ



1. หาทำเลที่ตั้งร้าน ซึ่งควรอยู่ในแหล่งชุมชน ใกล้โรงเรียน/บริษัท
2. จัดตกแต่งร้านให้ดูสะอาด สวยงาม เป็นที่ดึงดูดลูกค้า
3. ผู้ที่จะประกอบอาชีพนี้ ควรมีความรู้ ความชำนาญเป็นอย่างดี เกี่ยวกับส่วนผสม และเทคนิคต่าง ๆ ในการทำขนมอบชนิดต่าง ๆ เพื่อให้สามารถปรุงส่วนผสมให้มีรสชาติและรูปแบบตามความต้องการของตลาด
4. ขนมอบแต่ละชนิดจะมีส่วนผสม รวมถึงวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ก็แตกต่างกันออกไปด้วย
5. ควรหาตลาดเพิ่มเติม โดยติดต่อส่งตามร้านค้าในบริษัท/โรงเรียน หรือฝากขายตามร้านไอศกรีม หรือร้านอาหารในห้างสรรพสินค้า

ข้อแนะนำ



จัดร้านให้มีสถานที่ให้ลูกค้าได้นั่งรับประทานในร้าน โดยอาจจะจำหน่ายไอศกรีม และน้ำผลไม้ปั่นควบคู่ไปด้วย

