

# भाग्यवरी

เงินลงทุน ประมาณ 5,000 บาท (รถเข็น 4,000-5,000 บาท กระทะทอดโรตีสี่ 500 บาท)

รายได้ ประมาณ 400 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์ กระทะทอดโรตีสี่ เตาถ่าน รถเข็น ถาด ภาชนะ ตะหลิว กระจาดห่อโรตีสี่

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ย่านเวียงนครเขมร สำเพ็ง

## วิธีทำ

### ส่วนผสม

แป้งสาลีตราว่าว	1	กิโลกรัม	น้ำสะอาด	2-3	ถ้วยตวง	น้ำมันพืชเล็กน้อย
เกลือป่น	1	ช้อนชา	เบยมาร์การีน	¼	ถ้วยตวง	
ผงฟู	1	ช้อนชา	ไข่ไก่	1	ฟอง	
นมข้นหวาน	1	กระป๋องนม	น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม	

### วิธีทำ

- นำกะละมังมาใส่น้ำสะอาด ไข่ไก่ เกลือป่น ผงฟู และเบยมาร์การีน ตลุกเตล้าให้เข้ากัน จากนั้นเทแป้งสาลีลงผสม ตลุกเตล้าให้เข้ากันอีกครั้ง
- เมื่อส่วนผสม ข้อ 1 เข้ากันดีแล้ว จึงเริ่มนวดแป้งพร้อม ๆ กับหมั่นชโลมน้ำมันพืชการนวดแป้งต้องนวดจนกว่าแป้งจะเหนียวแบบเนื้อนุ่มเป็นเนื้อเดียวกัน วิธีทดสอบคือ ให้หยิบแป้งขนาดฝ่ามือข้างก้นกดพอถือได้ ต่ำมือลงเหยียงให้เนื้อแป้งไหลตัวลงขณะเดียวกันลองขยี้มือขึ้นลงคล้ายการเล่นลูกดิ่ง หรือเหยียงแป้งไปด้านหน้าดึงกลับขึ้นมา ถ้าแป้งได้ที่แล้วจะมีลักษณะคล้ายยางยืด เด้งขึ้นลงได้
- นำแป้งที่ได้ที่แล้วมาแบ่งเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดพอเหมาะ นำมากดลงกับพื้นเรียบใช้ปลายนิ้วมือกดแผ่นแป้งออกเป็นวงกลมแบน ๆ แล้วใช้ปลายนิ้วจับที่ขอบวงกลมของแป้งสไลด์ให้แผ่นแป้งเป็นแผ่นกลม ๆ บาง ๆ ขณะที่สไลด์แป้งนี้ต้องหมั่นชโลมน้ำมันพืชด้วย
- ชูแป้งขึ้นด้วยมือข้างก้น ใช้มือข้างที่เหลือแบรองรับแป้ง เวียนแป้งให้เป็นวงกลมคล้ายมวยผมบนฝ่ามือ (ถ้าแป้งมีฟองอากาศไม่ต้องทำให้แตก เพราะเมื่อนำไปทอด อากาศในเนื้อแป้งจะช่วยโรตีสี่กรอบน่ารับประทานยิ่งขึ้น)
- นำแป้งไปทอดในกระทะ ใช้ตะหลิวกดแป้งให้แผ่เป็นวงกลม กลับแผ่นแป้งไปมาจนแป้งสุกเกรียมเหลือง ตักขึ้นมาวางบนกระจาดห่อที่เตรียมไว้ ทาเบย ให้ทั่วแผ่นแป้ง ใช้นมข้นหวานราดวนให้ทั่ว โรยน้ำตาลทราย จากนั้นม้วนกระจาดที่ ห่อโรตีสี่ไว้ให้เป็นท่อนทรงกลม พับกระจาดปิดหัวท้าย

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ตลาด แหล่งชุมชน หน้าห้างสรรพสินค้าทั่วไป

- สถานที่ฝึกอบรม
1. โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร โทร. 613-7177-8
  2. ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนจังหวัดทุกจังหวัด

### ข้อแนะนำ

1. ถ้าบริเวณที่อยู่อาศัยเป็นทำเลที่เหมาะสมสำหรับการขายอยู่แล้ว สามารถลดเงินลงทุนในการซื้อรถเข็นลงได้ โดยเปลี่ยนเป็นโต๊ะแทน
2. สามารถดัดแปลงเป็นโรตีสี่ผลไม้ โดยหลังจากโรยน้ำตาลทราย ให้นำผลไม้ เช่น กล้วยหอม สตรอเบอร์รี่ สับปะรด มะพร้าว มาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ โรยทับอีกชั้นหนึ่ง หรือนำแผ่นแป้งโรตีสี่ที่ทอดแล้วมาราดด้วยแกงเนื้อ แกงไก่ พะแนงเนื้อ เป็นต้น...#

