

ทำเค้กกล้วยหอม

เงินทุน

เงินทุนต่ำสุดประมาณ 10,000 บาท

รายได้

วันละประมาณ 1,600 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาอบ ถ้วยพิมพ์ ที่ร่อนแป้ง ที่ตีไข่ ถาด กล้วย



ส่วนผสม

1. แป้งทายนมเค้ก	2 1/2	ถ้วยตวง	7. ผงฟู	1	ช้อนชา
2. โซดาไบคาร์บอเนต	1/2	ช้อนชา	8. เนยสด	1/2	ถ้วยตวง
3. เนยขาว	1/3	ถ้วยตวง	9. น้ำตาลทราย	2/3	ถ้วยตวง
4. น้ำตาลทรายแดง	2/3	ถ้วยตวง	10. เกลือ	1/2	ช้อนชา
5. ไข่ไก่	2	ฟอง	11. วานิลลา	1/2	ช้อนชา
6. นมข้นจืด	1/2	ถ้วยตวง	12. กล้วยหอมสุกบดละเอียด	1	ถ้วยตวง

วิธีทำ

ร่อนแป้งเค้ก ผงฟูและโซดาไบคาร์บอเนตเข้าด้วยกันแล้วพักไว้ ตีเนยสด เนยขาว น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดงและเกลือ จนกระทั่งฟู ค่อยๆ เติมน้ำไก่ตีให้เข้ากัน เติมน้ำวานิลลา แล้วเติมส่วนผสมที่พักไว้ สลับกับนมข้นจืดตีด้วยความเร็วต่ำให้พอเข้ากัน จึงเติมกล้วยหอมบดผสมให้เข้ากัน ตักส่วนผสมใส่ถ้วยพิมพ์ที่มีถ้วยกระดาษรองรับ อบประมาณ 15 นาที อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส โรยหน้าด้วยเนยแข็งขูดฝอย

สถานที่ฝึกอบรม

1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 0-2211-2052, 0-2211-2056
2. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 0-2281-0545, 0-2282-8531-2

ข้อแนะนำ

1. การเพิ่มปริมาณเพื่อขาย ต้องเพิ่มอัตราส่วนให้มากกว่านี้
2. ถ้าทำได้อร่อยและมีคุณภาพ ควรติดต่อหาร้านเพื่อขายส่ง เป็นการเพิ่มรายได้