

ขายหมั่นโถว



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท
- เครื่องนวดแป้ง 3,500 บาท
- เตาร้อนถึงแก๊ส 4,000 บาท

รายได้



ประมาณ 800 บาท/หมั่นโถว 160 ลูก

ส่วนผสม



- แป้งสาลี 1 กิโลกรัม
- มันเทศเปลือกสีม่วง 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 350 กรัม
- ยีสต์ 2 ช้อนโต๊ะ
- SP หรือโอวาเลต 4 ช้อนชา
- ผงฟู 2 ช้อนโต๊ะ
- เนยขาว 60 กรัม
- น้ำสะอาด ½ ถ้วยตวง

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เครื่องนวดแป้ง
- ❖ เตาร้อนถึงแก๊ส
- ❖ ลังถึง
- ❖ มีด
- ❖ กะละมัง
- ❖ ตูกระจกใบเล็ก
- ❖ โต้ะสำหรับตัดแป้ง
- ❖ ตาชั่งขนาดเล็ก
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ กระดาษลอกลาย
- ❖ ไม้คลึงแป้งเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว ยาว 1 คืบ
- ❖ ไม้พายสำหรับใส่ไส้ขนาด 1x6 นิ้ว

วิธีทำ



1. นำมันเทศปอกเปลือกล้างให้สะอาด ึ่งจนสุก แล้วบดให้ละเอียด
2. นำส่วนผสมทุกอย่างผสมเข้าด้วยกัน ใส่ในเครื่องนวดประมาณ 20 นาที จากนั้นแบ่งแป้งออกเป็นก้อนๆ ก้อนละ 50 กรัม แล้วพักแป้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. นำแป้งไปนึ่งในลังถึงประมาณ 5 นาที เมื่อยกลงจะได้หมั่นโถวสีม่วง

สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป ร้านขายติ่มซำ
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน



ข้อแนะนำ



แป้งสาลีที่ใช้ควรเป็นแป้งตราจิ้งจอกหรือตรากิเลน
เพราะเนื้อแป้งจะขาวทำให้น่ารับประทาน

