

ทำมะพร้าวอ่อนใส่วุ้น



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท
(เตาแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท, หม้อ
ขนาดใหญ่ 1,000 บาท)

รายได้



ประมาณ 15,000 บาทขึ้นไป/เดือน

ส่วนผสม



- ❖ มะพร้าวอ่อนน้ำหอม 20 ลูก
- ❖ ผงวุ้น 1 ซอง
- ❖ น้ำตาลทราย ½ กิโลกรัม

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน ทำส่งมินิมาร์ท

วัสดุ/อุปกรณ์



เตาแก๊สพร้อมถัง

หม้อต้มน้ำมะพร้าว

วิธีทำ



1. นำมะพร้าวอ่อนมาปาดและเปิดปากให้เรียบร้อย และเอาน้ำมะพร้าวอ่อนเทรวมกันไว้ก่อนแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง
2. ส่วนลูกมะพร้าวนำมาขูดเอาเนื้อมะพร้าว แล้วพักเอาไว้
3. นำน้ำมะพร้าวที่กรองแล้ว ตั้งไฟละลายผงวุ้นผสมลงไปใส่น้ำตาลทรายปรุงรสนิดหน่อย จากนั้นจึงนำน้ำวุ้นมะพร้าวมากรองลงในลูกมะพร้าวที่เตรียมไว้ หลังจากวุ้นแข็งตัวดีก็นำไปแช่เย็นเพื่อรอจำหน่ายต่อไป

ข้อแนะนำ



เคล็ดลับซึ่งทำให้ได้วุ้นมะพร้าวที่หอม และเนื้อมะพร้าวยังสดกรอบก็คือไม่ควรนำเนื้อมะพร้าวลงไปต้มกับน้ำมะพร้าว แต่ให้ใช้น้ำวุ้นมะพร้าวร้อนเทราดลงไปแทนเพื่อรักษากลิ่นและรสชาติที่เป็นธรรมชาติของเนื้อมะพร้าว

