

ขายขนมจีบ-ซาลาเปา



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท
- รถเข็น 4,000 บาท
 - เต้าแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท
 - ตู้กระจก 1,000 บาท
 - ลังถึง 500 บาท

รายได้



ประมาณ 10,000 บาท/เดือน

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ ลังถึง
- ❖ ตะแกรงตาดี่
- ❖ กระดาษขาวสะอาด
- ❖ คีมคิบนม
- ❖ ถุงพลาสติก (ถุงร้อน)
- ❖ ไม้จิ้มขนมจีบ

วิธีทำขนมจีบ



1. นำหมูสับ เนื้อปู มันแกวหั่นละเอียด พริกไทยป่น ไข่ขาว ซีอิ้วขาว คลุกให้เข้ากัน ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที
2. นำแผ่นเกี๊ยวมาตัดมุมออก 4 มุม ตักไส้ใส่ตรงกลาง แผ่นเกี๊ยว แล้วจับห่อจีบให้แผ่นเกี๊ยวย่นเข้าหากัน
3. วางในลังถึง พรมน้ำ นึ่งให้สุกประมาณ 10-15 นาที (น้ำที่ตั้งลังถึงจะต้องเดือดอยู่ก่อนแล้ว) เมื่อสุกแล้วโรยด้วยกระเทียมเจียวอีกครั้ง รับประทานกับซีอิ้วดำ และน้ำส้มพริกดอง

ส่วนผสมขนมจีบ

- แผ่นเกี๊ยว

ส่วนผสมไส้ขนมจีบ

- หมูเนื้อแดงสับละเอียด 1 ½ ถ้วยตวง
- มันแกวหั่นละเอียด 1 ถ้วยตวง
- เนื้อปูทะเล 1 ถ้วยตวง
- ซีอิ้วขาว 3 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1 ช้อนชา
- กระเทียมเจียว ½ ถ้วยตวง



ขายขนมจีบ-ซาลาเปา (ต่อ)



ส่วนผสมแป้งซาลาเปา

ส่วนที่ 1

- แป้งสาลีตรากิเลนเหลือง 1 ชีด
- ยีสต์ 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 370 ซีซี

ส่วนที่ 2

- แป้งสาลี 5 ชีด
- ผงฟู 2 ช้อนโต๊ะ
- นมสด 2 ½ ออนซ์
- เนยขาว 100 กรัม
- น้ำตาลทราย 300 กรัม

ส่วนผสมไส้ซาลาเปา

ไส้หวาน

- ถั่วดำ ถั่วเขียว ถั่วทอง หรือเผือก 8 ชีด
- น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
- มะพร้าวขูด 1 กิโลกรัม



วิธีทำไส้ซาลาเปา

ไส้หวาน

1. ถ้าเป็นถั่วดำหรือถั่วเขียว แช่น้ำ 1 คืน (เผือกหรือถั่วทองไม่ต้องแช่น้ำ) ต้มให้สุกมาโขลกหรือบดให้ละเอียด
2. นำมะพร้าวมาคั้นเอาแต่หัวกะทิ นำขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้เดือด ใส่ถั่วลงไป กวนไปเรื่อย ๆ เติมน้ำตาลทราย กวนจนแห้ง

วิธีทำแป้งซาลาเปา



1. ร่อนแป้งด้วยตะแกรงตาถี่ใส่ในภาชนะ
2. นำยีสต์ผสมกับน้ำ คนให้เข้ากัน ทิ้งไว้ 5 นาที
3. นำยีสต์ที่ผสมกับน้ำมาเทใส่แป้ง ค่อย ๆ ใช้มือนวดจนเป็นเนื้อเดียวกัน ประมาณ 30 นาที เมื่อแป้งเนียนได้ที่แล้ว จึงใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดให้แห้งคลุมทิ้งไว้ เพื่อหมักให้แป้งฟู ประมาณ 2-3 ชั่วโมง
4. เมื่อหมักส่วนที่ 1 ได้ที่แล้ว จึงเทน้ำตาลทรายลงไปในส่วนที่ 1 นวดจนน้ำตาลละลายเข้าไปในเนื้อแป้ง
5. แล้วเทแป้งสาลี ผงฟู นมสดลงไป นวดให้เข้ากัน จึงเติมเนยขาว นวดต่อไปจนเนื้อแป้งนุ่มมือ (ถ้าแป้งแห้งเกินไป ให้ค่อย ๆ พรมน้ำอุ่น พอให้นวดแป้งต่อไปได้) นวดประมาณ 10-15 นาที แล้วคลุมด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำบิดแห้ง 20 นาที
6. นำแป้งซาลาเปามาปั้นเป็นก้อนกลม ขนาดแล้วแต่จะกำหนด แผ่แป้งเป็นวงกลม กว้าง ตักไส้ใส่ แล้วหยิบส่วนขอบห่อไส้ให้มิด โดยจับรวมมาบรรจบช่วงบน
7. นำไปวางบนกระดาษขาวสะอาดที่ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส เมื่อเสร็จแล้ว เรียงในลังถึง ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดแห้งคลุมไว้ อีก 20 นาที
8. นำไปนึ่งในขณะที่มีน้ำในลังถึงเดือด ขนาดไฟกลาง ๆ ประมาณ 10 นาที



ขายขนมจีบ-ซาลาเปา (ต่อ)



ส่วนผสมซาลาเปา

ไส้หมูสับ

- เนื้อหมูสับ 1/2 กิโลกรัม
- กระเทียม 7 กลีบ
- รากผักชี 5 ราก
- ผักชี 4 ต้น
- ต้นหอม 3 ต้น
- มันแกวสับ 4 หัว
- แป้งข้าวโพด 2 ซ้อนโต๊ะ
- พริกไทย 20 เม็ด
- น้ำปลา น้ำตาลทราย

พอสมควร

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป รับทำตามออर्डเดอร์
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน

วิธีทำไส้ซาลาเปา



ไส้หมูสับ

1. โขลกพริกไทย กระเทียม รากผักชี เข้าด้วยกัน
2. นำหมูสับ มันแกวสับ กระเทียม พริกไทย รากผักชี
ที่โขลกไว้ ต้นหอมซอยใส่ลงไปผสมกันแล้วสับอีกครั้ง
ให้ทุกอย่างละเอียด
3. นำมาปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย (ให้รสหวานนำเค็ม)
คลุกเคล้ากันให้ทั่วแล้วนำไปใส่ไส้ซาลาเปาทั้งดิบๆ

ข้อแนะนำ



1. ถ้าทำขาย ต้องเพิ่มปริมาณอัตราส่วนทุกชนิดให้มากขึ้น
2. ส่วนผสมขนมจีบ ถ้าปุทะเลราคาแพงก็ไม่ต้องใส่ก็ได้
และถ้าต้องการดับกลิ่นคาว ให้โขลกรากผักชีใส่เพิ่มลงไป
ในส่วนผสมไส้
3. การนึ่งขนมจีบและซาลาเปา ต้องนึ่งในขณะที่น้ำเดือด

