

ขนมโตเกียว



เงินลงทุน



ประมาณ 8,000 บาท (รถเข็น 3,000 – 4,000 บาท เตาแก๊สพร้อมกระทะสี่เหลี่ยม 2,500 บาท ตู้กระจก 700 บาท)

รายได้

ประมาณ 500 บาทขึ้นไป/วัน



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เตาแก๊สแบบมีกระทะทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า
- ❖ หม้อ
- ❖ ตู้กระจกขนาดเล็ก
- ❖ กะละมัง
- ❖ ทัพพีกลมขนาดเล็ก
- ❖ เกรียง
- ❖ ภาชนะใส่ไส้ขนม

ส่วนผสม



ส่วนผสมแป้ง

- | | | |
|--------------|-----|-----------|
| ❖ แป้งสาลี | 1.5 | กิโลกรัม |
| ❖ ไข่ไก่ | 10 | ฟอง |
| ❖ นมสด | 1 | กระป๋องนม |
| ❖ ผงฟู | 15 | กรัม |
| ❖ น้ำตาลทราย | 1 | กิโลกรัม |
| ❖ เกลือป่น | 1 | ช้อนชา |

ข้อแนะนำ



- นอกจากไส้ชนิดต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้นแล้ว สามารถปรับปรุงเพิ่มเติมเป็นไส้อื่น ๆ อีก เช่น ไส้เผือก ไส้ข้าวโพดหวาน เป็นต้น
- การขายขนมโตเกียว ไม่ควรทำไว้รอลูกค้ามาซื้อ เมื่อลูกค้าสั่งขนมจึงค่อยลงมือทำ เพื่อให้ขนมโตเกียวยังมีความใหม่กรอบและร้อนน่ารับประทาน

วิธีทำ



นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมรวมกันในกะละมัง ใช้มือนวดคลุกเคล้าให้เข้ากัน เมื่อนวดแป้งได้ที่แล้ว แบ่งแป้ง 250 กรัมไว้ทำไส้ครีม ส่วนที่เหลือคือแป้งทำขนมโตเกียว

วิธีทำไส้ครีม

นำแป้งที่นวดแล้ว 250 กรัม ใส่หม้อตั้งไฟอ่อนๆ เคี้ยวพร้อมกับน้ำตาลทราย 500 กรัม เนยสด 125 กรัม เคี้ยวจนกระทั่งส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน จะได้ไส้ครีมเหนียวหากต้องการทำไส้ครีมใบเตย ให้แบ่งไส้ครีมเนยมาครึ่งหนึ่ง แล้วนำใบเตย ประมาณ 3-4 ใบ บดให้ละเอียด ใส่ น้ำ 1/3 ถ้วยตวง ผสมกับใบเตยบด คั้นเอาเฉพาะน้ำ นำครีมเนยที่แบ่งไว้ขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เทน้ำใบเตยลงไป ผสมเคี้ยวจนเป็นเนื้อเดียวกันจะได้ไส้ครีมใบเตย

วิธีทำไส้ไส้กรอก

นำไส้กรอกประมาณ 1 กิโลกรัม มาหั่นเป็นท่อน ๆ ละประมาณ 1 นิ้ว

วิธีทำไส้ขนมกระทา

ใช้ขนมกระทาประมาณ 50 ฟอง พริกไทยป่น 1 ขวดเล็ก และนำหมูบดประมาณ 250 กรัม มาลวกในน้ำเดือดจนสุก

วิธีทำขนมโตเกียว

- ใช้ทัพพีกลมตักเนื้อแป้งที่เตรียมไว้หยอดลงในกระทะ ใช้ทัพพีตะลึงแปรงเป็นรูปร่างกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 1/2 นิ้ว
- หากเป็นไส้ขนมกระทาให้ตอกไข่ลงบนแป้ง เมื่อแป้งและไข่สุกใส่หมูบดสุกลงไปเล็กน้อย โรยพริกป่น แต่ถ้าเป็นไส้ครีมหรือไส้กรอก เมื่อแป้งสุกจึงตักใส่ใส่ลงไป
- ใช้เกรียงแซะแผ่นแป้งทางด้านล่าง พร้อมกับม้วนแป้งให้ปิดไส้ก็จะได้ขนมโตเกียวตามที่ลูกค้าต้องการ

สถานที่จำหน่าย

ย่านชุมชน โรงเรียน

