

ตะโก้



เงินลงทุน



ประมาณ 1,500 บาท

รายได้



ประมาณ 200 บาท/100 กระถาง

วิธีทำ



1. นำแห้วมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด หั่นแห้วเป็นชิ้นเล็ก ฝอยๆ ใส่หม้ออคูมินิยม
2. นำแป้งถั่วเขียวละลายน้ำสะอาด 1 กิโลกรัม เสร็จแล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบาง ยกขึ้นตั้งไฟปานกลาง โดยใช้ไม้พายผลักไปข้างหน้ากลับไปกลับมา พอแป้งเริ่มใส ประมาณ 30 นาที จึงใส่น้ำตาล กวนต่อไปจนใสและแห้งลงมีลักษณะข้น จึงใส่แห้วที่หั่นเรียบร้อยแล้วลงไป พอแป้งสุกก็ยกลงตักใส่กระถางใบเตย ประมาณครึ่งกระถางจนแป้งหมด
3. ละลายแป้งข้าวเจ้ากับน้ำสะอาด 500 กรัม เดิมหัวกะทิและหางกะทิลงไปใส่เกลือเล็กน้อยคนให้ละลาย นำไปตั้งไฟอ่อนจนข้นและเดือดยกลง จากนั้นใช้ช้อนตักใส่บนแป้งถั่วที่อยู่ในกระถางจนหมด ตั้งพักไว้รอจนกว่ากะทิเย็น เรียงตะโก้ลงในถาดเพื่อรอจำหน่ายต่อไป

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ หม้ออคูมินิยม
- ❖ ทัพพี
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ กระบาย
- ❖ ช้อน

ส่วนผสม



- ❖ แป้งถั่วเขียว 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ แป้งข้าวเจ้า 300 กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 300 กรัม
- ❖ หัวกะทิ 200 กรัม
- ❖ หางกะทิ 300 กรัม
- ❖ น้ำสะอาด 1.5 กิโลกรัม
- ❖ เกลือ
- ❖ ใบเตยหอม

การทำกระถางใบเตย

นำใบเตยหอมล้างน้ำให้สะอาดเช็ดให้แห้ง ใช้ใบเตยยาว 5 นิ้ว แต่ละนิ้วใช้มัดตัดครึ่งใบเท่านั้น แล้วซ้อนกันเป็นรูปกระถาง แล้วใช้ด้ายเย็บ หรือใช้ไม้กลัดเล็กกลัดใบเตยที่ซ้อนกันสี่ด้าน จะปิดตรงกันกระถางพอดี อาจมีรูตรงกลางนิดเดียวใช้ใส่ขนมได้

ข้อแนะนำ



1. เวลาถนอมแป้ง ห้ามคนเป็นวงกลมอย่างเด็ดขาด ไม่งั้นแป้งจะคืนตัวเป็นน้ำ ให้ใช้ทัพพีคนในลักษณะขึ้นลง ๆ หรือใช้ทัพพีผลักแป้งไปข้างหน้าแล้วผลักกลับมาหาตัวเอง
2. นอกจากทำตะโก้จากแห้วแล้ว ควรทำตะโก้เผือก ข้าวโพด ฯลฯ ด้วย เพื่อให้ลูกค้าได้เลือกตามความต้องการ

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดนัด