

# ขนมชั้นดอกอัญชัน

## เงินลงทุน



ประมาณ 10,000 บาท (เตาเศรษฐกิจ 3,000 บาท ลังถึงขนาดใหญ่ 6,000 บาท เครื่องปั่นน้ำผลไม้ 1,000 บาท)

## รายได้



ประมาณ 600 บาท/แป้ง 3 กิโลกรัม

## ส่วนผสม



❖ แป้งมัน	2.4	กิโลกรัม
❖ แป้งข้าวเจ้า	3	ขีด
❖ น้ำตาลทราย	3.5	กิโลกรัม
❖ หัวกะทิ	2.1	กิโลกรัม
❖ หางกะทิ	3	กิโลกรัม
❖ น้ำดอกอัญชัน	300	กรัม

## ข้อแนะนำ



1. เพื่อมิให้ขนมติดถาด ก่อนนึ่งให้นำหัวกะทิประมาณ 3 ช้อนโต๊ะ ตั้งไฟอ่อนที่สุด ตั้งให้แตกมัน แล้วนำมาทาถาดที่จะใส่ขนมให้ทั่วถาด
2. ควรทำขนมชั้นให้มึนหลาย ๆ สี เช่น สีชมพู สีใบเตย เพื่อความต้องการของผู้บริโภค
3. เวลานึ่งขนมแต่ละชั้นต้องนึ่งให้สุกจริง ๆ ทุกชั้น หากชั้นไหนที่ไม่สุก ไม่ว่าจะนึ่งนานแค่ไหนชั้นนั้นก็จะไม่สุก ดังนั้น ก่อนที่จะนึ่งชั้นต่อไปต้องสังเกตดูทุกครั้งว่าชั้นนั้นสุกหรือยัง



## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาเศรษฐกิจ
- ❖ ลังถึง
- ❖ เครื่องปั่นน้ำผลไม้
- ❖ ถาดขนม
- ❖ หม้ออะลูมิเนียม
- ❖ ไม้พาย
- ❖ กระบาย
- ❖ ชัน
- ❖ ผ้าขาวบาง

## วิธีทำ



1. นำดอกอัญชันล้างน้ำให้สะอาด นำไปปั่นใส่น้ำแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง ดูให้สีเข้ม หากไม่เข้มให้เติมน้ำดอกอัญชันที่กรองแล้วเพิ่มเข้าไปอีก จนได้น้ำดอกอัญชันที่มีสีเข้ม พักไว้
2. นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน ผสมกับหัวกะทิ นวดให้เหนียว จากนั้นใส่น้ำตาลลงไปละลายให้เข้ากับแป้งและหัวกะทิเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นเติมหางกะทิลงไปคนให้เข้ากันอีกครั้ง
3. แบ่งแป้งที่ผสมแล้วออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกแบ่งไว้ทำสีขาวย 3 กิโลกรัม และส่วนที่ 2 อีก 3 กิโลกรัม ไว้ทำสีม่วงโดยเติมน้ำดอกอัญชันลงไปคนให้เข้ากัน
4. นำถาดที่ต้องการใส่บนหลังตั้งบนไฟแรง ๆ พอน้ำเดือดเปิดฝา ตักแป้งสีขาวยใส่ลงในถาดเกลี่ยให้ทั่วถาดบางที่สุด ปิดฝาเพื่อให้สุกประมาณ 5 นาที เปิดดูแป้งจะมีลักษณะใส จากนั้นตักแป้งสีม่วงใส่ลงไปอีก ทำสลับกันจนแป้งหมด ใช้เวลานึ่งทั้งหมดประมาณ 1 ½ ชั่วโมง จนขนมสุกทั้งหมดแล้วยกลง ตั้งให้เย็นนาน 2 ชั่วโมงจึงตัดเป็นชิ้นขาย

## สถานที่จำหน่าย



ย่านชุมชน ตลาดสด เปิดร้านขายเอง  
หน้าบ้าน