

ซูชิโดนัท



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ ข้าวปรุงสุกสำหรับซูชิ
- ❖ ไข่กุ้ง
- ❖ สาหร่าย
- ❖ ปลาแซลมอนสด
- ❖ ปูอัด
- ❖ งาขาวคั่ว
- ❖ งาดำคั่ว
- ❖ แต่งกวาญี่ปุ่น
- ❖ กุ้งต้มสุกสำหรับทำซูชิ
- ❖ ข้าวญี่ปุ่น
- ❖ เครื่องปรุง (น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่น โชยุ และวาซาบิแบบซอง)
- ❖ พิมพ์ซูชิโดนัท
- ❖ กล่องใส่ชิ้นงาน

วิธีทำ



1. เตรียมพิมพ์โดนัท วางแซลมอน สาหร่าย ไข่กุ้ง กุ้งต้มสด แต่งกวาญี่ปุ่น ลงไปเป็นตามแนวขวาง เรียงให้เป็นระเบียบ
2. นำข้าวซูชิมาใส่ในพิมพ์ทับบนวัตถุดิบที่เรียงไว้แล้ว เกลี่ยให้ทั่ว กดให้แน่นปานกลาง
3. นำออกจากพิมพ์ใส่ถาดกล่องบรรจุภัณฑ์ ขาย หรือเสิร์ฟ

สถานที่จำหน่าย



ตลาดนัดและสถานที่ท่องเที่ยว

วิทยากร



ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 50 บาทต่อชิ้น ราคาขาย 80 - 100 บาทต่อชิ้น

นางวรลักษณ์ ป้อมน้อย โทร. 086-343-6476



ข้าวน้ำพริกกะปิปลาหู ซูชิ



ข้าวน้ำพริกปลาหูซูชิ

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ อ่างผสม
- ❖ ครก
- ❖ เสื่อสำหรับห่อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ หม้อหุงข้าว
- ❖ ข้าวหอมมะลิ
- ❖ กะปิ
- ❖ แผ่นสาหร่าย
- ❖ แครอทหั่นแท่งลวกสุก
- ❖ แดงกวา
- ❖ ไข่ทอดหั่นฝอย
- ❖ ถั่วฝักยาวลวกสุก
- ❖ กระเทียมไทยกลีบเล็ก
- ❖ พริกขี้หนูสวน
- ❖ มะเขือพวง
- ❖ น้ำมะนาว
- ❖ น้ำตาลปีบ

วิธีทำ



1. นำกะปิห่อด้วยใบตองไปปิ้ง พักไว้ ตำกระเทียม พริกให้พอละเอียดแล้วใส่กะปิลงไปโคลกให้เข้ากัน จากนั้นเติมมะนาว น้ำตาลปีบปรุงรสตามชอบตามด้วยใส่มะเขือพวง
2. นำข้าวสวยมาคลุกเคล้ากับน้ำพริกกะปิให้เข้ากัน
3. นำสาหร่ายวางไว้บนเสื่อสำหรับม้วนซูชิ แล้วนำข้าวสวยที่คลุกเรียบร้อยแล้ววางบนสาหร่าย เกลี่ยให้ทั่วแผ่นสาหร่าย วางแครอทต้ม แดงกวา ถั่วฝักยาวต้มและไข่ทอดหั่นฝอยบนข้าวแล้วม้วนเป็นโรล หั่นขนาดพอดีคำ

สถานที่จำหน่าย



ห้างสรรพสินค้า ตลาดนัดและขายของออนไลน์

ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 25 บาทต่อกล่อง 1 กล่องมี 6 ชิ้น ราคาขาย 50 บาทต่อกล่อง

วิทยากร



นางสาวนวลเพ็ญ ธรรมชา โทร. 081-703-1676



ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เส้นก๋วยเตี๋ยวแผ่น
- ❖ หมูบดสันใน
- ❖ หมูยอ
- ❖ กระเทียม
- ❖ แครอท
- ❖ ผักชีฝรั่ง
- ❖ ผักชีไทย
- ❖ ผักกาดหอม
- ❖ พริกขี้หนูสวน
- ❖ ใบโหระพา
- ❖ ซีอิ้วขาว สูตร 1
- ❖ มะนาว
- ❖ น้ำตาลทราย
- ❖ น้ำปลาแท้
- ❖ น้ำสะอาด

สถานที่จำหน่าย



ตลาดนัด ฝากขายร้านค้าและขายออนไลน์

วิธีทำ



1. นำหมูสับผัดกับแครอท ใส่ซีอิ้วขาว 1/2 ถ้วยปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย ตักขึ้นพักไว้
2. นำแผ่นก๋วยเตี๋ยวแผ่นออก นำผักสด ผักกาดหอมวางลงตามด้วยผักชีฝรั่ง ใบโหระพา ใบสะระแหน่
3. ตักหมูที่ผัดแล้ว (ทิ้งให้เย็น) มาวางบนผักเกลี่ยให้ดี ใส่หมูยอพับม้วนให้แน่น หั่นจัดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม
4. นำพริกขี้หนูสวน 1/2 ถ้วย น้ำมะนาว 1 ถ้วย น้ำเชื่อม 1 ถ้วย ใบโหระพา 1 ถ้วย น้ำปลา 3/4 ถ้วย รากผักชี 1 ถ้วย กระเทียม 1 ถ้วย มาปั่นลงในเครื่องปั่น ชิมรสตามชอบให้เปรี้ยวหวานเผ็ดนำ

ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 25 บาทต่อกล่อง ราคาขาย 35 บาทต่อกล่อง

วิทยาการ



นางวิลยา กุลบรรทมศิลป์ โทร. 086-471-3300



เกี๊ยวกุ้งซอสซีอิ๊ว



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ แผ่นเกี๊ยวแบบบาง
- ❖ กุ้งสด
- ❖ สะโพกไก่บด
- ❖ รากผักชี
- ❖ กระเทียม
- ❖ พริกไทย
- ❖ ต้นหอม
- ❖ เครื่องปรุง (ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำหวาน น้ำมันหอย น้ำมันงา ซอสปรุงรส น้ำมันพืช น้ำส้มสายชู ฯลฯ)
- ❖ ไข่ไก่
- ❖ แป้งมัน
- ❖ เต้าเจี้ยว
- ❖ หม้อสำหรับลวก
- ❖ กระชอนลวก

สถานที่จำหน่าย



ตลาดนัดและสถานที่ท่องเที่ยว

วิธีทำ



1. เตรียมกุ้งบด กุ้งหั่นชิ้น สะโพกไก่บดผสมรวมกัน
2. เครื่องปรุงขนาดทุกอย่างให้เข้ากันจนเหนียว
3. นำแผ่นเกี๊ยวมาห่อและจับจีบให้เรียบร้อย
4. นำตัวเกี๊ยวไปลวกในน้ำเดือดให้สุกพร้อมรับประทานกับซอสซีอิ๊ว

ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 5 บาทต่อชิ้น 1 กล่องมี 10 ชิ้น กล่องละ 50 บาท
ราคาขายกล่องละ 70 บาท

วิทยากร



นางสาวมินิ อยู่พิทักษ์ โทร. 092-269-6125



พายไก่



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ แป้งสาลี
- ❖ เพลสตรี้
- ❖ เนื้ออกไก่
- ❖ มันฝรั่ง
- ❖ หอมหัวใหญ่
- ❖ แครอท
- ❖ ไข่ไก่
- ❖ เครื่องปรุง (น้ำตาลปึก เกลือ พริกไทย ผงกะหรี่ ซอสปรุงรส เนยสด)
- ❖ เตาอบ
- ❖ ไม้คลึง
- ❖ มีดลูกกลิ้ง
- ❖ แผ่นรองคiling
- ❖ ไม้พาย
- ❖ ตะแกรง
- ❖ กระดาษ
- ❖ ตะหลิว

วิธีทำ



1. เตรียมส่วนผสมใส่ ผัดให้เข้ากันแล้วพักให้เย็น
2. ตวงส่วนผสมและนำมานวดให้เข้ากัน ริดเป็นแผ่นใส่เพลสตรี้สลับชั้นแบ่ง ทบไปมา ริดแป้งเป็นแผ่นบาง ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ทาไข่ แล้วจึงนำไปอบจนสุก

สถานที่จำหน่าย



ร้านเบเกอรี่ ตลาด และ super market

วิทยากร



ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 24 บาทต่อชิ้น ราคาขาย 45 บาทต่อชิ้น ผลิตได้วันละ 100 ชิ้น

นางสาวชชชวีร์ โพธิ์สุทธิ โทร. 091-206-0225



เต้าฮวยนมสด



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ น้ำ 3,500 ซีซี (3½ ลิตร)
- ❖ วุ้นมะพร้าวหรือธัญพืช
- ❖ น้ำตาลทราย 3½ ชีด
- ❖ รังนก
- ❖ ครีมเทียม 3½ ชีด
- ❖ ซ่อนตัก
- ❖ ผงวุ้น 3 ซ่อนซา
- ❖ บรรจุภัณฑ์
- ❖ เจลาติน 1½ ซ่อนซา
- ❖ นมสด ½ กระป๋องใหญ่
- ❖ สี กลิ่น รส
(เลือกตามชอบ อาทิ ชาเขียว แคนตาลูป)

วิธีทำ



1. การทำส่วนล่าง นำน้ำใส่ภาชนะตั้งไฟให้เดือด
 2. ใส่ น้ำตาลทรายและครีมเทียมลงไป คนต่อเนื่องจนละลาย
 3. ลดไฟลงแล้วค่อย ๆ เติมผงวุ้นและเจลาติน (ค่อย ๆ ใส่เบา ๆ) คนตลอดระวังอย่าให้จับเป็นก้อน
 4. ใส่รส กลิ่น สีที่เตรียมไว้ตามต้องการ
 5. ใส่นมสดและคนให้เดือดอีกครั้ง แล้วยกขึ้นตั้งพักไว้ให้อุ่น
 6. ใส่วุ้นมะพร้าวหรือธัญพืชตามชอบใส่ลงในถ้วย (ให้พอประมาณ)
 7. ตักส่วนผสม ผสมลงในถ้วยแล้วปล่อยให้แข็งตัว
 8. การทำส่วนบน ใช้ส่วนผสมทุกอย่างแต่ไม่ต้องใส่ผสมผงวุ้นเท่านั้นเสร็จแล้วรอจนอุ่นอย่าให้ร้อน
- เมื่อส่วนล่างแข็งตัวแล้วให้ใส่รังนกอีกนิดหน่อย จากนั้นนำส่วนผสมที่เตรียมรอไว้ ใส่ลงบนส่วนล่างที่แข็งตัวแล้วในถ้วย ปิดฝานำไปแช่เย็นพร้อมเสิร์ฟ

สถานที่จำหน่าย



ร้านกาแฟสด ตลาดนัด และรับออเดอร์จัดเลี้ยง

วิทยากร



ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 8 บาทต่อกระป๋อง ราคาขายหน้าร้าน 20 - 25 บาทต่อกระป๋อง
ราคาขายแบบส่ง 15 บาทต่อกระป๋อง

นางณัฐสินี พงศ์อิทธิโกดิน โทร. 084-644-3354



พุดดิ้งข้าวหอมไทย



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ นำนมข้าวหอมมะลิ
- ❖ วิปปิ้งครีม
- ❖ เจลาติน
- ❖ นำนมข้าวกล้อง
- ❖ ข้าวไรซ์เบอร์รี่พอง
ทอดกรอบ
- ❖ ผลไม้ตามฤดูกาล
- ❖ น้ำตาลทราย
- ❖ น้ำตาลป๊อบ
- ❖ หม้อต้มขนาดกลาง
- ❖ ซ้อนไม้
- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ เขี่ยอกดวง

สถานที่จำหน่าย



ร้านกาแฟและเบเกอรี่

วิธีทำ



1. แฉแผ่นเจลาตินกับน้ำเย็น จนแผ่นเจลาตินนิ่ม ผสมนํ้ามข้าวหอมมะลิกับวิปปิ้งครีม ขึ้นตั้งไฟ เติมน้ำตาลทรายจนน้ำตาลละลาย ปิดไฟ ใส่แผ่นเจลาติน เทใส่พิมพ์ร่อนเช็ดตัว
2. ผสมนํ้ามข้าวกล้องกับวิปปิ้งครีม ขึ้นตั้งไฟ เติมน้ำตาลทราย น้ำตาลป๊อบ ร่อนน้ำตาลละลาย ปิดไฟ ใส่แผ่นเจลาติน เทใส่พิมพ์ร่อนเช็ดตัว
3. จัดพุดดิ้งข้าวหอมมะลิใส่สลั่บชั้นกับพุดดิ้งข้าวกล้อง ตกแต่งด้วยข้าวไรซ์เบอร์รี่พองทอดกรอบและผลไม้สดตามฤดูกาล

ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 25 บาทต่อชิ้น ราคาขาย 50 บาท

วิทยาการ



นายณพลสิทธิ์ ภูทอง โทร. 087-545-9415



ลุยสวนปากหม้อ



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ แป้งข้าวเจ้า
- ❖ แป้งมัน
- ❖ แป้งท้าวยายม่อม
- ❖ หมูบด
- ❖ กุ้งสด
- ❖ แครอท
- ❖ เห็ดหอม
- ❖ ต้นหอม
- ❖ กระเทียม
- ❖ ใบโหระพา
- ❖ น้ำมันพืช
- ❖ พริกชี้หนู
- ❖ เครื่องปรุง (น้ำตาลทราย ซีอิ้วขาว พริกไทย มะนาว น้ำปลา เกลือ)
- ❖ กระทะ
- ❖ ไม้พาย
- ❖ หม้อปากหม้อ
- ❖ ผ้าขาวบาง

วิธีทำ



1. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน ใส่กระเทียมผัดจนหอม จากนั้นใส่หมูบด พอเริ่มสุกจึงใส่กุ้งตามด้วยแครอท เห็ดหอม ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย ซีอิ้วขาว พริกไทย สุกท้ายใส่ต้นหอม
2. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งท้าวยายม่อม ค่อยๆเทน้ำเปล่าลงจนจนเข้ากัน พักไว้
3. เทส่วนผสมเครื่องปรุงน้ำจิ้มทุกอย่างปั่นรวมกัน
4. ละเลงแป้งบนหม้อที่มีผ้าขาวบาง รอจนแป้งสุก ตักใส่ที่ผัดไว้แล้วใส่ ไข่ไม้พายห่อไส้ แล้วตักออก

สถานที่จำหน่าย

ขายของออนไลน์



ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 4 บาทต่อชิ้น 1 กล่องมี 6 ชิ้น ราคาขาย 50 บาทต่อกล่อง

วิทยากร



นายเกษมสุข เจียวทอง โทร. 085-439-4734



ทองพลูไส้สลดกุ้ง



ทองพลูไส้สลดกุ้ง

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ มาร์การีน
- ❖ แป้งสาลีอเนกประสงค์
- ❖ ไข่ไก่
- ❖ มายองเนส
- ❖ กุ้งต้มหั่นเล็ก
- ❖ ต้นหอมหั่นเล็ก
- ❖ แครอทต้มหั่นเล็ก
- ❖ น้ำมันพืช
- ❖ เครื่องตีไข่
- ❖ กระทะ
- ❖ กระทะชอน
- ❖ ไม้พาย
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี

สถานที่จำหน่าย



หน้าร้านกาแฟ ตลาดนัดและขายออนไลน์

วิธีทำ



1. ต้มมาร์การีนกับน้ำให้ละลายจนเดือด ใส่แป้งลงไปแล้วคนด้วยความเร็ว เทใส่อ่าง ใส่ไข่ทีละฟอง ตีจนเข้ากันดี
2. ตักแป้งลงหยดในน้ำมันท่วม ใช้ไฟกลางให้พองกรอบ ผ่าทองพลูแล้วใส่ไส้ ประดับด้วยต้นหอม

วิทยากร



ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 2 บาทต่อลูก ราคาขาย 5 บาทต่อลูก

นายยศพิชา คชาชีวะ โทร. 089-199-7370



ข้าวไข่ม้วนยำไก่แซบ



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ กระทะแบน
- ❖ ตะหลิว
- ❖ อ่างผสม
- ❖ ทัพพี
- ❖ เต้าไฟฟ้า
- ❖ มีด
- ❖ เหยียง
- ❖ สันในไก่
- ❖ แป้งชุบทอด
- ❖ ข้าวสวย
- ❖ ไข่ไก่
- ❖ ต้นหอมหั่น
- ❖ เครื่องปรุง (น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลทราย พริกป่น ข้าวคั่ว)
- ❖ แดงกวา
- ❖ แครอทต้ม

สถานที่จำหน่าย



ห้างสรรพสินค้า ตลาดนัดและขายออนไลน์

วิธีทำ



1. ผสมสันในไก่หั่นกับแป้งชุบทอดให้เข้ากัน จากนั้นนำไปทอดจนเหลืองกรอบพักไว้
2. ผสมน้ำตาลทราย น้ำปลา น้ำมะนาวให้ละลายจากนั้นใส่ข้าวคั่วและพริกป่น ผสมให้เข้ากันดี
3. ใส่น้ำซอสที่ปรุงรสแล้วลงในข้าวสวย คลุกให้เข้ากัน
4. ตีไข่ไก่และต้มหอมหั่นให้เข้ากัน จากนั้นนำไป**โปรก**ในกระทะให้สุก นำออกมาพักไว้
5. วางแผ่นไข่บนเหยียง แล้วใส่ข้าวปรุงรส ไข่ทอด แดงกวา แครอทต้มห่อให้แน่นและสวยงาม หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ

วิทยากร



ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 30 บาทต่อกล่อง กล่องละ 6 ชิ้น ราคาขาย 60 บาท

นางสาวพิมพ์ชนก รุ่งไธรัญ โทร. 085-845-8452



ลูกชุบ (ลายการ์ตูน)

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ ถั่วเขียวเลาะเปลือก
- ❖ น้ำตาลทราย
- ❖ กะทิ
- ❖ ผงวุ้น
- ❖ น้ำตาลทราย



สถานที่จำหน่าย



ออกบูธและขายออนไลน์ Facebook

วิทยาการ



วิธีทำ



1. ล้างถั่วเขียวเลาะเปลือกให้สะอาด ล้างหลาย ๆ รอบจนน้ำใส หลังจากนั้นแช่น้ำทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง
2. หลังจากนั้นนำถั่วมาล้างอีกสักกรอบแล้วนำไปนึ่ง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที พอหนึ่งเสร็จแล้วก็พักให้เย็น
3. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องปั้นอัตโนมัติ ปั่นจนเนื้อถั่วเนียนไม่เป็นเม็ด
4. เทส่วนผสมลงในกระทะเทปลอน กวนด้วยไฟอ่อน จนถั่วร้อนไม่ติดกระทะ พักไว้โดยใช้ผ้าคลุม เพื่อไม่ให้ถั่วแห้ง
5. ถั่วเย็นแล้วก็เอามาใส่ถุงแล้วนวดอีกครั้งเพื่อให้ถั่วเนียน
6. ผสมสี และปั้นเป็นผลไม้หรือสัตว์ต่าง ๆ ตามชอบ
7. ผสมน้ำ 500 กรัมกับผงวุ้นพักไว้ 10 นาที
8. พอครบเวลานำน้ำส่วนที่เหลือมาต้มจนเดือด และเทน้ำ ช้อน 1 ลงไปต้มจนผงวุ้นละลายหมด
9. เติมน้ำตาลทรายลงไปต้มจนน้ำตาลทรายละลาย ปิดเตา พักพอรุ่นก่อนนำลูกชุบไปชุบ

ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 1 บาทต่อชิ้น ราคาขาย 3 - 10 บาทต่อชิ้น

นางสาวกาญจนา แก้วพลอย โทร. 095-813-2656



การทำวุ้น

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ ผงวุ้น
- ❖ น้ำตาลทรายขาว
- ❖ เกลือ
- ❖ กะทิ
- ❖ น้ำต้มสุก
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ ซ้อนตวง
- ❖ ถ้วยตวง
- ❖ พิมพ์วุ้นซิลิโคน



สถานที่จำหน่าย



ออกบูธและขายหน้าเพจ FACEBOOK

วิธีทำ



1. ทำวุ้นกะทิโดยใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟพอร้อนใส่ผงวุ้นลงไปคนให้ละลาย พอน้ำเดือดให้ปิดไฟแล้วคนต่อไปเรื่อย ๆ จนผงวุ้นละลายหมด
2. ใส่น้ำตาลทรายขาว คนผสมจนน้ำตาลละลายและส่วนผสมเดือด
3. เทหัวกะทิกับเกลือปั่นใส่ลงไป คนผสมให้เข้ากันพอเดือดเล็กน้อย ปิดไฟ ยกลง
4. หยอดส่วนผสมวุ้นลงในพิมพ์ซิลิโคน ประมาณ 1/2 ของพิมพ์ พักทิ้งไว้จนเซตตัว

วิทยากร



ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 49 บาทต่อกล่อง ราคาขาย 79 บาทต่อกล่อง

นางวิราวรรณ มนตราประสิทธิ์ โทร. 094-628-3888



พิซซ่าญี่ปุ่น (โอโคโนมียากิ)



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ แป้งสาลีอเนกประสงค์
- ❖ ไข่ไก่
- ❖ กะหล่ำปลีหั่นฝอย
- ❖ เบคอน
- ❖ น้ำมัน
- ❖ ปลาโอแห้ง
- ❖ สาหร่ายเส้น
- ❖ มายองเนส
- ❖ ซอสโอโคโนมียากิ
- ❖ ต้นหอม
- ❖ เกลือ
- ❖ พริกไทย

สถานที่จำหน่าย



ขายของออนไลน์

วิธีทำ



1. เริ่มจากผสมแป้งลงในอ่างผสม เติมน้ำลงไป ค่อย ๆ คนช้า ๆ ตามด้วยไข่ไก่และน้ำเปล่า ตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
2. ใส่กะหล่ำปลีหั่นฝอยกับเบคอนลงไป ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย เคล้าผสมให้เข้ากันดี
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย พอร้อนตักส่วนผสมลงไปให้เป็นแผ่นกลม
4. ทอดด้วยไฟอ่อน ประมาณ 4 นาที แล้วกลับอีกด้านทอดต่อ ประมาณ 5 นาที
5. แต่งหน้าด้วยซอสโอโคโนมียากิ มายองเนส ปลาโอแห้ง สาหร่ายและต้นหอม

ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 22 บาทต่อชิ้น ราคาขาย 50 บาทต่อกล่อง

วิทยากร



นางสาวสุภาภรณ์ เนียมพลับ โทร. 089-802-7300



ชานมไข่มุก



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ น้ำเปล่า 5 ลิตร
- ❖ ชาแดงได้หวัน 80 กรัม
- ❖ น้ำตาล 10 ช้อนโต๊ะ
- ❖ คอฟฟี่เมต 10 ช้อนโต๊ะ
- ❖ นมจืดข้น 15 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เม็ดไข่มุก 500 กรัม
- ❖ น้ำตาลอ้อย 200 - 300 กรัม

สถานที่จำหน่าย



จำหน่ายหน้าร้าน ตามตลาดนัดหรือ
หน้าโรงเรียน

วิธีทำ



1. ต้มน้ำให้เดือดใส่ชาแดงได้หวัน ปิดไฟปิดฝาทิ้งไว้ 30 นาที
2. กรองใบชาออกมาด้วยผ้าขาวบางหรือกระชอน ใส่คอฟฟี่เมต น้ำตาล นมข้นจืด
3. ใส่เม็ดไข่มุกลงไปต้มน้ำเดือด คนตลอดเวลาเพื่อไม่ให้ไข่มุกติดกัน 20 - 25 นาที
4. จากนั้นปิดไฟปิดฝาทิ้งไข่มุกต่ออีก 25 นาที
5. ล้างไข่มุกด้วยน้ำสะอาด 2 รอบ นำไข่มุกมาผสมกับน้ำตาลอ้อย

ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 5 บาทต่อแก้ว ราคาขาย 25 บาทต่อแก้ว 1 สูตรทำได้ประมาณ
20 - 30 แก้ว ขึ้นอยู่กับขนาดภาชนะ

วิทยาการ



นางสาวพิมพ์พร นวะมะวัฒน์ โทร. 098-831-1948



คัพเค้กฝอยทอง



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ แป้งเค้ก 50 กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 40 กรัม
- ❖ ผงฟู ½ ช้อนชา
- ❖ เนยเค็ม 40 กรัม
- ❖ ไข่ไก่ 2 ฟอง
- ❖ น้ำเปล่า 40 กรัม
- ❖ สารเสริมคุณภาพ sp 1 ช้อนชา
- ❖ ฝอยทอง 150 - 200 กรัม

สถานที่จำหน่าย



เปิดร้านขายและฝากขายตามร้าน

วิธีทำ



1. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทราย สารเสริมคุณภาพ sp จนขึ้นฟู ตีประมาณ 5 - 15 นาที
2. ใส่แป้งที่ร่อนกับผงฟูมาผสมดีกันประมาณ 3 นาที เทเนยลงไปผสม และตีต่อ 4 - 5 นาที ด้วยความเร็วต่ำ
3. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ให้เรียบร้อย เข้าเตาอบ 180 องศา 25 - 30 นาที แต่งหน้าเค้กด้วยฝอยทอง

วิทยาการ



ต้นทุน/ราคาขาย



ต้นทุน 6 บาทต่อชิ้น ราคาขาย 25 - 30 บาทต่อชิ้น
1 สูตรได้ 10 - 12 ชิ้น

นายสิริวิชญ์ กิรติมนัสชัย โทร. 088-129-4518

