

ขายกล้วยแขก - กล้วยข้าวเม่า

เงินลงทุน ประมาณ 7,000 บาท (รถเข็นประมาณ 4,000 บาท เตาแก๊สพร้อมถัง 2,000 บาท)

รายได้ ประมาณ 800 บาทขึ้นไป/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์ รถเข็น เตาแก๊สพร้อมถัง กระทะ ตะแกรงทอดมีด้าม ไม้ปลายแหลม ถาดหม้อ หรือกะละมัง ถุงกระดาษ

ส่วนผสมกล้วยแขก

| | | | | | | | | |
|------------------------|---|----------|--------------|-----|----------|------------|----------|---------|
| กล้วยน้ำว้าสุกหรือห่าม | 1 | หวี | แป้งข้าวเจ้า | 2 | กล้วยตวง | งาดั่ว | 2 | ซอญโต๊ะ |
| แป้งสาลี | 1 | กล้วยตวง | มะพร้าวขูด | 1 | กล้วยตวง | น้ำตาลปีบ | 3 | ซอญโต๊ะ |
| เกลือ | ½ | ซอญซา | หัวกะทิ | 1 ½ | กล้วยตวง | น้ำปูนใส ½ | กล้วยตวง | |

น้ำมันพืชพอประมาณ

วิธีทำ

- นำแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี เกลือ นวดกับหัวกะทิ และมะพร้าวขูดนวดให้เข้ากัน ใส่น้ำปูนใส แล้วนวดต่อ ใสกลงไปให้ทั่ว
- ตั้งกระทะไฟปานกลาง ใส่น้ำมันกะให้ท่วมกล้วยที่จะทอด เมื่อน้ำมันร้อนนำกล้วยที่หั่นตามยาว 3-4 ชั้น ต่อ 1 ลูก (แล้วแต่ลูกใหญ่หรือเล็ก) ชุบแป้งที่ผสมไว้ตามข้อ 1 ใส่น้ำมันจนเต็มกระทะ
- ทอดจนแป้งเหลืองกรอบ และเนื้อกล้วยสุก ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมันก่อนนำไปถุงกระดาษขายให้ลูกค้า

ส่วนผสมกล้วยข้าวเม่า กล้วยไข่สุก 1 หวี น้ำมันพืชพอประมาณ

ส่วนที่ 1

| | | | | | |
|------------|---|-----|------------------------------|---|-----|
| มะพร้าวขูด | 4 | ซิด | ข้าวเม่าแห้งที่ทำจากข้าวเจ้า | 4 | ซิด |
| น้ำตาลปีบ | 4 | ซิด | น้ำตาลทราย | 2 | ซิด |

ส่วนที่ 2

| | | | | | | | | |
|------------|-----|-----|--------------|-----|-----|--------|---|-----|
| มะพร้าวขูด | 3 | ซิด | แป้งข้าวเจ้า | 2 ½ | ซิด | ไข่ไก่ | 1 | ฟอง |
| แป้งสาลี | 2 ½ | ซิด | เกลือป่น | ½ | ซิด | | | |

วิธีทำ

- ส่วนที่ 1 นำน้ำตาลปีบและน้ำตาลทรายผสมกัน เเทน้ำสะอาดลงเล็กน้อยพอละลายเข้ากัน นำไปตั้งไฟเดี่ยพอเหนียว จึงใส่มะพร้าวลงไปเดี่ยต่อจนเกือบแห้ง ใส่น้ำข้าวเม่าเดี่ยต่อจนแห้ง ยกออกจากเตา
- ส่วนที่ 2 นำน้ำสะอาดมาดั้นมะพร้าวให้ได้หัวกะทิ 1 ½ กล้วยตวง ทางกะทิ 1 ½ กล้วยตวง นำหัวกะทิเทลงในแป้งทั้ง 2 ชนิดที่ผสมกันไว้ ใส่น้ำเกลือป่น แล้วนวดให้เข้ากัน ตอกไข่ใส่ลงไป นวดต่อ รินหางกะทิลงไปผสม นวดต่อไปจนเนื้อแป้งไม่ติดมือ
- นำกระทะตั้งไฟปานกลาง ใส่น้ำมันกะให้ท่วมกล้วยที่จะทอด นำกล้วยที่ปอกเปลือกแล้วมาห่อด้วยส่วนผสมที่ 1 ห่อให้บาง (ถ้าหนาจะไม่กรอบ) พอน้ำมันร้อนได้ที่จึงนำกล้วยที่ห่อลงชุบในส่วนผสมที่ 2 และลงทอดติดกันเป็นคู่
- เอามือจุ่มแป้ง (ส่วนผสมที่ 2) โรยลงทอดในกระทะ และคอยเขี่ยให้มารวมกันเป็นแพ ตักขึ้นขึ้นวางบนกล้วยที่กำลังทอด เมื่อแป้งที่ห่อกล้วยสุกเหลือง จึงตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ตลาด บริเวณโรงเรียน หรือแหล่งที่มีคนให้สัญจรไปมา

ข้อแนะนำ

- รสของกล้วยแขกที่อร่อยดี จะต้องมีรสหวานจากกล้วย และมีรสเค็ม หวาน มัน กรอบจากแป้ง
- อาจขายควบคู่กับมันทอด เผือกทอด โดยนำมันหรือเผือกมาปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ ชุบแป้งชนิดเดียวกับกล้วยแขกนำไปทอด ควรมีน้ำจิ้มด้วย จะทำให้อร่อยขึ้น หรือขายคู่กับขนมชิ้นนกกกระทา...#

กองส่งเสริมการมีงานทำ โทรศัพท์ 0 2354 0088 www.doe.go.th/vgnew

