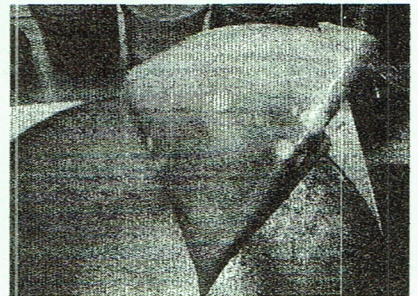


ขายขนมเครปญี่ปุ่น

เงินลงทุน ครั้งแรก ประมาณ 10,000 บาท

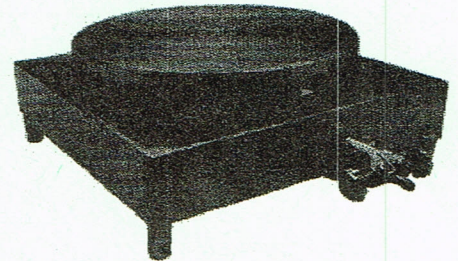
| | | |
|---------------------------|--------|-----|
| - เต้าเครป (ไฟฟ้า) ประมาณ | 10,000 | บาท |
| - เต้าเครป (แก๊ส) ประมาณ | 7,500 | บาท |
| - ไม้ปาดเครป | 100 | บาท |
| - เกรียง (เหล็ก) | 35 | บาท |
| - เกรียง (สแตนเลส) | 65 | บาท |



รายได้ ประมาณ 1,500 บาท/วัน

อุปกรณ์ เต้าเครป ไม้ปาดเครป เกรียง ที่ตีไข่ กะละมัง ทัพพีกลม ชองใส่เครป

แหล่งจำหน่ายอุปกรณ์ ร้านค้าหรือบริษัทขายเตาอบ ห้างสรรพสินค้าทั่วไป



วิธีทำ

ส่วนผสมแป้ง

| | | | | | |
|------------------------|----|-----------|-----------------------|-------|----------------|
| 1. ไข่ไก่ | 10 | ฟอง | 5. น้ำตาลทราย | 1 1/2 | ถ้วย (300กรัม) |
| 2. วานิลลา | 15 | มิลลิลิตร | 6. น้ำมันพืช | 60 | มิลลิลิตร |
| 3. เกลือ | 1 | ช้อนชา | 7. นมสด | 1 | กล่องลิตร |
| 4. แป้งสาลีเอนกประสงค์ | 8 | ถ้วยตวง | 8. เนยสด (ทาแผ่นแป้ง) | | |

ส่วนผสมไส้

- แยมรสผลไม้ต่าง ๆ
- ลูกเกด
- ฝอยกวนเหลว
- น้ำพริกเผากับหมูหยอง
- น้ำผึ้งกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- กล้วยกับช็อคโกแลต
- หมูหยอง แฮม ไข่กรอก จะราดด้วยซอสมะเขือเทศหรือมายองเนส

วิธีทำ

1. ผสมไข่ไก่ น้ำตาลทราย วานิลลา น้ำมันพืช เกลือ ไข่ที่ตีไว้ตีให้ละลายเข้ากัน
2. ใส่ นมสด และ แป้ง ตีให้เข้ากัน (ถ้าเหลวเกินไป เติมน้ำแป้งได้อีกเล็กน้อย)
3. วอร์มเตาโดยใช้ความร้อน ประมาณ 150-180 องศาเซลเซียส
4. ใช้ทัพพีกลมตักแป้งใส่บนเต้าเครปตรงกลาง ใช้ไม้ปาดเครปปาดตรงกลางแป้งค่อย ๆ ปาดแป้งโดยหมุนเป็นวงกลม
5. ทาเนยบนแผ่นแป้ง พอสุกใส่ไส้ต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ ใช้เกรียงแซะขอบแผ่นแป้งให้พับขึ้นมาเป็นรูปครึ่งวงกลม แล้วพับทบกันให้เป็นรูปทรงสามเหลี่ยม ตักใส่ถาดเครป

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาด ศูนย์การค้า

ข้อแนะนำ

ถ้าทำปริมาณมาก ต้องเพิ่มอัตราส่วนทุกชนิดให้มากขึ้น

ข้อมูลอาชีพอิสระ | ศูนย์ข้อมูลอาชีพ : กองส่งเสริมการมีงานทำ

โทร 02-3540088 /www.doe.go.th/vgnew2