

ขนมเป็๋องไทย

เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 9,000-10,000 บาท (เตาแก๊ส ชนิดที่มีกระทะสี่เหลี่ยมผืนผ้าติดมาด้วย ราคา ประมาณ 4,000-5,000 บาท รถเข็น 4,000 บาท)

รายได้

ประมาณ 500 บาทขึ้นไป/วัน



ส่วนผสม



ส่วนผสมแป้ง

- | | | |
|-----------------------|---|---------|
| ❖ แป้งข้าวเจ้า | 3 | ถ้วยตวง |
| ❖ ถั่วเขียวป่นละเอียด | 1 | ถ้วยตวง |
| ❖ ไข่ไก่ | 2 | ฟอง |
| ❖ น้ำปูนใส | 2 | ถ้วยตวง |
| ❖ น้ำตาลทราย | ½ | ถ้วยตวง |

ส่วนผสมหน้าน้ำตาล (ครีมขาว)

- | | | |
|--------------------|---|-----|
| ❖ ไข่ขาวของไข่เป็ด | 1 | ฟอง |
| ❖ น้ำตาลปีบ | 4 | ขีด |

ส่วนผสมไส้เค็ม

- | | | |
|---------------------------|-------|----------|
| ❖ รากผักชีหั่นฝอย | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| ❖ กระเทียม | 5 | กลีบ |
| ❖ พริกไทยป่น | 1 | ช้อนชา |
| ❖ มะพร้าวขูดขาว | 1 | ถ้วยตวง |
| ❖ เกลือป่น | 2 | ช้อนชา |
| ❖ น้ำตาลทราย | 4 - 5 | ช้อนโต๊ะ |
| ❖ กุ้งสดสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ | ½ | ถ้วยตวง |
| ❖ สีส้มอาหารสีส้มพอประมาณ | | |
| ❖ น้ำมันพืชเล็กน้อย | | |

ส่วนผสมไส้หวาน

- | | | |
|-------------------------------|---|---------|
| ❖ ฝอยทอง | 2 | ถ้วยตวง |
| ❖ งาขาว | ½ | ถ้วยตวง |
| ❖ มะพร้าวแก่ขูดฝอยเป็นเส้นยาว | 2 | ถ้วยตวง |

ข้อแนะนำ



1. ต้องผัดส่วนผสมของไส้เค็มให้แห้ง หากไม่แห้งเมื่อตักใส่แป้งจะทำให้แป้งเหนียวไม่กรอบ
2. ต้องละเลงแป้งให้บาง เพื่อความน่ารับประทานและทำให้ได้จำนวนมากขึ้น
3. อัตราส่วนดังกล่าวข้างต้นสามารถทำขนมเป็๋องได้ 700 - 800 ชิ้น

ศูนย์ข้อมูลอาชีพ กองส่งเสริมการมีงานทำ www.doe.go.th/vgnew



วัสดุ/อุปกรณ์



- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| ❖ เตาแก๊ส | ❖ กะละมัง |
| ❖ กระทะทำขนมเป็๋อง | ❖ ที่ตีไข่หรือส้อม |
| ❖ กระทะจ๋า (ใช้ละเลงแป้ง) | ❖ ถุงหรือกล่องกระดาษ |
| ❖ เหล็กโป้ว (ใช้แซะขนมเป็๋อง) | |

วิธีทำ



วิธีผสมแป้ง

นำแป้งข้าวเจ้า ถั่วเขียวคั่วป่น น้ำตาลทรายและไข่ไก่มาผสมรวมกัน จากนั้นเติมน้ำปูนใสลงในแป้ง ค่อยๆ นวดแป้งพร้อมกับทยอยเติมน้ำปูนใสทีละน้อยจนแป้งเข้ากับส่วนผสมอื่นเป็นเนื้อเดียวกัน ใช้เวลานวดประมาณ 10 นาที แล้วจึงเติมน้ำปูนใสที่เหลือจนหมดคนให้เข้ากัน

วิธีผสมหน้าน้ำตาล (ครีมขาว)

นำไข่ขาวผสมกับน้ำตาลปีบ ใช้ที่ตีไข่หรือส้อมตีส่วนผสมให้เข้ากันจนส่วนผสมมีสีขาวลักษณะคล้ายครีมเป็นอันใช้ได้

วิธีผสมไส้เค็ม

1. นำรากผักชีหั่นฝอย กระเทียม และพริกไทยป่น โขลกรวมกันจนละเอียด
2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันเล็กน้อยจนน้ำมันร้อนพอเห็นควันขึ้น แล้วจึงนำส่วนผสมข้อ 1. ลงผัดจนสุกหอมได้ที่
3. ใส่มะพร้าวขูดขาวและกุ้งสดสับลงไปผัดรวมกันในกระทะจนสุก เติมนีส้มอาหารสีส้มพอให้เกิดสีสวยน่ารับประทาน
4. ปรงรสด้วยเกลือป่นและน้ำตาลทราย แล้วตักขึ้นจากกระทะใส่ภาชนะพักไว้

วิธีทำขนมเป็๋อง

1. ใช้กระทะจ๋าตักแป้งที่เตรียมไว้ละเลงลงบนกระทะ โดยบี้แป้งให้เป็นวงกลมแบน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว รอจนแป้งสุกขาว
2. ใช้กระทะจ๋าตักหน้าน้ำตาลพอประมาณทาบนแผ่นแป้ง โดยวนให้อยู่รอบ ๆ ขอบแผ่นแป้ง
3. เมื่อหน้าน้ำตาลร้อนจนเดือดเป็นฟองอากาศ จึงตักไส้เค็มใส่ลงไปและเด็ดใบผักชีใส่สัก 1 ใบ ส่วนไส้หวานให้ตักฝอยทอง งาขาวและมะพร้าวขูดฝอยเป็นเส้นใส่ลงไปพอประมาณ
4. เมื่อแป้งเริ่มเกรียมกรอบให้แซะแป้งขึ้นพับครึ่งวงกลมใส่ถุงหรือกล่องกระดาษขาย

สถานที่จำหน่าย



ตลาด ย่านชุมชน หน้าสถานที่ทำงานหรือติดต่อฝากขาย ในมินิมาร์ทหรือซูเปอร์มาร์เก็ต (โดยแพ็คเกจกล่อง)

