

ขนมเครปญี่ปุ่น

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



ส่วนผสม



ส่วนผสมแป้ง

- ❖ ไข่ไก่ 10 ฟอง
- ❖ น้ำตาลทราย 1 ½ ถ้วย (300กรัม)
- ❖ วานิลลา 15 มิลลิลิตร
- ❖ น้ำมันพืช 60 มิลลิลิตร
- ❖ เกลือ 1 ช้อนชา
- ❖ นมสด 1 กล่องลิตร
- ❖ แป้งสาลีเอนกประสงค์ 8 ถ้วยตวง
- ❖ เนยสด (ทาแผ่นแป้ง)

ส่วนผสมไส้

- ❖ แยมรสผลไม้ต่าง ๆ
- ❖ ลูกเกด
- ❖ หมูหยอง แสม ไข่กรอก
จะราดด้วยซอสมะเขือเทศหรือมายองเนส
- ❖ เผือกกวนเหลว
- ❖ น้ำพริกเผากับหมูหยอง
- ❖ น้ำผึ้งกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ❖ กล้วยกับซ็อกโกแลต



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าเครป
- ❖ ไม้ปาดเครป
- ❖ เกรียง
- ❖ ที่ตีไข่
- ❖ กะละมัง
- ❖ ทัพพีกลม
- ❖ ซองใส่เครป

วิธีทำ



- ผสมไข่ไก่ น้ำตาลทราย วานิลลา น้ำมันพืช เกลือ ใช้ที่ตีไข่ตีให้ละลายเข้ากัน
- ใส่นมสดและแป้ง ตีให้เข้ากัน (ถ้าเหลวเกินไปเติมแป้งได้อีกเล็กน้อย)
- วอร์มเต้าโดยใช้ความร้อน ประมาณ 150-180 องศาเซลเซียส
- ใช้ทัพพีกลมตักแป้งใส่บนเต้าเครปตรงกลาง ใช้ไม้ปาดเครปวางตรงกลางแป้งค่อย ๆ ปาดแป้ง โดยหมุนเป็นวงกลม
- ทานเยยบนแผ่นแป้ง พอสุกใส่ไส้ต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ ใช้เกรียงแซะขอบแผ่นแป้งให้พับขึ้นมาเป็นรูปครึ่งวงกลม แล้วพับทบกันให้เป็นรูปทรงสามเหลี่ยม ตักใส่ถุงเครป

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาด ศูนย์การค้า

ข้อแนะนำ



ถ้าทำปริมาณมาก ต้องเพิ่มอัตราส่วนทุกชนิดให้มากขึ้น