

# ขนมปังไส้ต่าง ๆ

## ส่วนผสม



### ส่วนผสมขนมปัง

- ❖ แป้งสาลีตราว่าว 1 กิโลกรัม
- ❖ เนยเหลือง 80 กรัม
- ❖ นมผง 1/3 ถ้วยตวง
- ❖ เอ็มเพล็กซ์ 2 ช้อนชา
- ❖ ยีสต์ 4 ช้อนชา
- ❖ เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย 120 กรัม
- ❖ ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ❖ น้ำสะอาด 2 ¼ ถ้วยตวง

### ส่วนผสมไส้ไก่

- ❖ เนื้อไก่ต้มสุกหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ 1 ถ้วยตวง
- ❖ มันฝรั่งหรือมันเทศหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ 1 ถ้วยตวง
- ❖ ซอสปรุงรส 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- ❖ ผงกะหรี่ 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือป่น ½ ช้อนโต๊ะ

### ส่วนผสมไส้หมูหยอง

- ❖ น้ำพริกเผา 500 กรัม
- ❖ หมูหยอง 1 กิโลกรัม

### ส่วนผสมไส้ถั่วแดง/ไส้เผือก

- ❖ ถั่วแดง/เผือกต้มสุกหั่นเป็นชิ้น 2 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง
- ❖ หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง



## เงินลงทุน



ประมาณ 9,000-10,000 บาท  
(เตาพร้อมถังแก๊ส 4,000 บาท เตาอบชนิด  
ใช้แก๊ส 5,000 บาท)

## รายได้



ประมาณ 175 บาท/ขนมปัง 35 ก้อน

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาอบขนมปัง
- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ไม้พาย
- ❖ เครื่องบดอาหาร
- ❖ ที่ร่อนแป้ง
- ❖ กะละมังสแตนเลส
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ ถาดอลูมิเนียม
- ❖ ชุดช้อนตวง
- ❖ ชุดถ้วยตวง
- ❖ พิมพ์ขนม
- ❖ แปรงทาเนย

# ขนมปังไส้ต่าง ๆ

## วิธีทำ



### วิธีทำขนมปัง

1. ร่อนแป้งใส่กะละมัง ใส่เนยเหลือง นมผง และเอ็มเพิล็กซ์ (เป็นครีมผงสีเหลืองช่วยให้ขนมปังนุ่มและมีกลิ่นหอม) นวดให้เข้ากัน จากนั้นใส่เกลือ น้ำตาลทราย ยีสต์ และไข่ไก่ นวดให้เข้ากัน แล้วค่อย ๆ เทน้ำลงไป นวดต่อไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันเป็นเนื้อเดียว ขณะที่ นวดแป้งควรใส่น้ำมันพืชลงไปพอประมาณ เพราะเวลานวดแป้งจะไม่เหนียวติดมือ
2. เมื่อแป้งได้ที่ ให้นำออกผึ่งในกะละมัง ใช้ผ้ามือ ไล่แป้งไปมาให้หน้าแป้งเรียบ จากนั้นคลึงแป้ง ให้เป็นก้อนกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว นำไปวางในถาดอลูมิเนียมที่ทาเนยขาวเตรียมไว้แล้ว คลุมแป้งด้วยผ้าขาวบาง พักไว้ให้แป้งพองตัวขึ้น ประมาณ 45 นาที
3. ตบแป้งที่พองตัวให้เป็นรูปกลมแบน ตักใส่ใส่ ลงไปตรงกลางพอประมาณ แล้วห่อแป้งปิดไล่ ให้เรียบร้อย (หากปิดไม่แน่นหรือใส่ไส้มากเกินไป เวลาอบไส้ขนมจะแตกออกมา) นำไปใส่ในพิมพ์
4. พิมพ์อลูมิเนียมทาเนยขาวให้ทั่วก่อนข้างหนา (ป้องกันขนมปังติดพิมพ์) แล้วนำเข้าเตาอบ ที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที
5. เมื่อขนมปังสุกจะพองตัวขึ้นอีก 2 เท่า แกะขนมปังออกจากพิมพ์ ทาผิวขนมปังด้วยเนยเหลือง อีกครั้ง เพื่อให้ผิวแวววาวสวยงามและมีกลิ่นหอม แล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกจำหน่ายต่อไป



### วิธีทำไส้ไก่

ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอประมาณ ผัดหอมหัวใหญ่ จนหอม ตามด้วยเนื้อไก่และมันฝรั่ง ผัดจนสุก ปรุงรส ด้วยเครื่องปรุงที่เหลือ ผัดไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสม ทุกอย่างเข้ากัน

### วิธีทำไส้หมูหยอง

ตั้งกระทะใช้ไฟกลาง ผัดน้ำพริกเผาและหมูหยอง เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน โดยที่น้ำของน้ำพริกเผาจะต้อง งวดเข้าเนื้อหมูหยองจนหมด ผัดจนหมูหยองแห้ง

### วิธีทำไส้ถั่วแดง/ไส้เผือก

1. นำถั่วแดงแช่น้ำ 2 ชั่วโมง ต้มให้สุกจนเปื่อย แล้วนำไปบดให้ละเอียด
2. ตั้งกระทะใช้ไฟกลาง ใส่ถั่วแดงบด/เผือกต้มสุก น้ำตาลทราย และหัวกะทิหวานด้วยไม้พายให้ส่วนผสม เข้ากันเป็นเนื้อเดียว

### สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน บริเวณ สถานศึกษา ฝากขายร้านค้าหรือมินิมาร์ท

### ข้อแนะนำ



หากต้องการความหลากหลาย สามารถ เพิ่มไส้ขนมปังเป็นไส้ลูกเกด สังขยา ไส้กรอก ฯลฯ