

ขายขนมเขี้ยว

เงินลงทุน ประมาณ 7,000 บาท (เตาพร้อมแก๊ส 2,000 บาท รถเข็น 3,000 บาท)

รายได้ ประมาณ 1,000 บาท / 1,000 ชิ้น

วัสดุ/อุปกรณ์ เตาพร้อมแก๊ส ไม้อัน เครื่องชูดมะพร้าว ผ้าขาวบาง ไม้พายขนาด 1 x10 นิ้ว ทัพพีกลม งานสังกะสี ซ้อนชา กะละมัง หม้อน้ำร้อนที่มีหวด ฝามือลึงกึ่ง ตะแกรง ฝาดอกตอนสีขาว ¼เมตร กุญพลาสติก กล่องโฟม รถเข็น

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ เวียงนครเซหม ดลองกม

ส่วนผสมแป้ง

ข้าวเจ้า (ข้าวขาวตาแห้ง)	1.5	กิโลกรัม
แป้งข้าวเจ้า	1.5	กิโลกรัม
ไบเตย	1.5	กิโลกรัม
แป้งมัน	800	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	3	กิโลกรัม
ปูนกินหมาก	1	กิโลกรัม
น้ำสะอาด	6	ลิตร

วิธีทำ

- นำปูนละลายกับน้ำสะอาด แล้วกวนทิ้งไว้ให้ตกตะกอน กรองเอาแต่น้ำ ปูนใส่แช่ข้าวเจ้าทิ้งไว้ 1 คืน แล้วล้างให้สะอาด ฝึกลงในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
- ไบเตยล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- นำข้าวเจ้า ไบเตย และน้ำปูนใสผสมเข้าด้วยกัน ใส่เครื่องไม้ แล้วนำมา กรอง จากนั้นนำแป้ง ที่กรองได้มาผสมกับแป้งข้าวเจ้า แป้งมันและน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้

ส่วนผสมไส้ขนม

ถั่วเขียว	1.5-2	กิโลกรัม	มะพร้าวแก่	5	ลูก
น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม	เกลือป่น	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- นำถั่วเขียวแกะเปลือกและผ่าซีกแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน แล้วล้างให้สะอาด นำมาใส่หม้อต้มน้ำร้อนด้วยผ้าขาวบาง หนึ่งจนสุก ฝึงไว้ให้เย็น
- นำมะพร้าวที่ตอนข้างแก่ แต่เปลือกยังมีสีเขียวผ่าออก แล้วชูดเอาเนื้อมะพร้าว แต่อย่าให้ติดกะลาสีน้ำตาล นำไปนึ่งจนสุก ฝึงไว้ให้เย็น
- นำถั่วเขียว มะพร้าว น้ำตาลทราย และเกลือ มาดลูกเด่ล้าให้เข้ากัน ก็จะได้ไส้ขนมเขี้ยว

....มีต่อด้านหลัง...

