

ขายข้าวเหนียวปิ้ง



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 4,000 บาท
รถเข็น 4,000 บาท
เตาถ่านและตะแกรง 1,000 บาท

รายได้



ประมาณ 450 บาท/150 ห่อ

ส่วนผสม

ส่วนผสมข้าวเหนียวมูน

- ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
- กะทิ 500 กรัม
- น้ำตาลทราย 300 กรัม
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำสะอาดพอประมาณ

ไส้กล้วย

- ใช้กล้วยน้ำว้าสุกพอเหลือง

ส่วนผสมไส้เผือก

- เผือก 1 กิโลกรัม
- กะทิ 500 กรัม
- น้ำตาลปีบ 300 กรัม

ส่วนผสมไส้มันและฟักทอง

- มันเทศ 1 กิโลกรัม
- ฟักทอง 1 กิโลกรัม
- กะทิ 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลปีบ 500 กรัม

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ รถเข็น
- ❖ เตาถ่าน
- ❖ ตะแกรงย่าง
- ❖ กระทะ
- ❖ หม้อ
- ❖ กะละมัง
- ❖ ทัพพี
- ❖ ถาด
- ❖ คีมคีบห่อข้าวเหนียว
- ❖ มิด
- ❖ ลังถึง
- ❖ ใบตอง
- ❖ ไม้กลัด
- ❖ ครกพร้อมสาก



วิธีทำ

การทำข้าวเหนียวมูน

- นำข้าวเหนียวมาล้างให้สะอาด แล้วแช่น้ำไว้ 2 ชั่วโมง จึงนำไปนึ่งให้สุกโดยใส่น้ำพอท่วมข้าวเหนียวประมาณ $\frac{1}{2}$ นิ้ว ใช้เวลานึ่งประมาณ 45 นาที แล้วยกกลง
- นำกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือ มาผสมให้เข้ากันแล้วเทราดข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ๆ คลุกเคล้าให้เข้ากัน ทั้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง หรือจนกว่าน้ำจะแห้งหมด จะได้ข้าวเหนียวมูนรสหวานมัน

ไส้กล้วย

ใช้กล้วยน้ำว้าสุกพอเหลืองนำมาปอกเปลือกแล้วผ่าครึ่งตามความยาว

ไส้มันและฟักทอง

นำเผือก มันเทศและฟักทองมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาดนำไปนึ่งให้สุก แล้วหุบให้ละเอียด ใส่กะทิและน้ำตาลปีบตามอัตราส่วนของแต่ละไส้ (สำหรับมันเทศและฟักทองให้นำมาผสมรวมกัน) กวนด้วยไฟอ่อนๆ จนเข้าเนื้อแล้วยกขึ้นผึ่งให้เย็น

วิธีห่อข้าวเหนียว

ทำความสะอาดใบตองแล้วฉีกให้ได้ขนาดกว้างประมาณ 4 นิ้ว จากนั้นนำ 2 แผ่นประกบกันให้ด้านมันอยู่ด้านนอก ใส่ข้าวเหนียวมูนแผ่ลงในใบตองพอประมาณ ตักไส้ใส่เล็กน้อย แล้วใส่ข้าวเหนียวปิดทับลงไปอีกชั้นหนึ่ง พับใบตองปิด กลัดด้วยไม้กลัด ตัดแต่งใบตองให้เรียบร้อย นำไปปิ้งด้วยไฟอ่อนๆ จนเหลืองหอม ห่อข้าวเหนียวที่ปิ้งสุกแล้วจะมีขนาดประมาณ 1X3 นิ้ว



สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
แหล่งชุมชน



ข้อแนะนำ

อัตราส่วนข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม สามารถทำข้าวเหนียวปิ้งตามขนาดข้างต้นได้ 140-150 ห่อ

