

เผือกหิมะ

เงินลงทุน	ประมาณ 3,000 บาท	ทุนค่าวัตถุดิบ 15 บาท /1 กล่อง
รายได้	ราคาขาย 30 บาท /1 กล่อง	
วัสดุ/อุปกรณ์	เตาแก๊ส กระจกขนาดใหญ่ 2 ใบ ตะหลิว กะละมัง ถาด เขียง มีด ที่ปอกเปลือกหัวเผือก กระจกxon ตะแกรง ตู้โซลาร์เซลล์ ฯลฯ (ส่วนใหญ่ใช้อุปกรณ์ที่มีในครัวเรือน)	
ส่วนผสม	เผือก (หัวใหญ่ 3 หัว) 5 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 1 ½ กิโลกรัม น้ำสะอาด (น้ำเปล่า) 1 ½ ถ้วยตวง ใบเตย 7-8 ต้น เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันสำหรับทอด ต้นหอม	
วิธีทำ	<ol style="list-style-type: none">1. นำเผือกมาปอกเปลือกแล้วล้างน้ำให้สะอาด (เผือกควรมีน้ำหนักต่อหัวประมาณ 1-2 กก.) จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้น ๆ มีขนาดความหนาของชิ้นประมาณ ½ นิ้ว กว้าง 1 นิ้ว โดยหั่นตามความยาวของหัวเผือก ใส่ภาชนะไว้2. นำใบเตยมาล้างน้ำแล้วผึ่งไว้ในตะแกรง จากนั้นยกกระทะตั้งไฟ เทน้ำมันลงในกระทะ กะพอท่วมเผือก (ใช้ไฟแรงพอประมาณ) พอน้ำมันร้อนนำเผือกลงไปทอด และใส่ใบเตยลงทอดเพื่อให้มีกลิ่นหอม ประมาณ 10-15 นาที ใช้ตะหลิวกลับเผือกให้สุกทั่ว ๆ กัน พอเผือกมีสีเหลืองนวล ใช้กระจกxonตักเผือกขึ้นพักไว้ในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน3. เทน้ำใส่กระทะยกขึ้นตั้งไฟ ใส่ น้ำตาลและเกลือลงไปใช้ไม้พายคนให้เข้ากันประมาณ 7-8 นาที (จนน้ำตาลงวดมีลักษณะข้นเหนียว) จึงใส่ต้นหอมซอย (ใส่หรือไม่ก็ได้)4. นำเผือกที่ทอดที่สะเด็ดน้ำมันแล้ว (ในข้อ 2) ลงไปคลุกเคล้าในกระทะ คนกลับไป-มา จนน้ำตาลเกาะกับชิ้นเผือกเป็นเกล็ดสีขาว ยกกระทะลงพักไว้ให้เย็นจึงนำมาบรรจุใส่ในกล่องประมาณ 13-15 ชิ้น /30 บาท	
ตลาด/สถานที่จำหน่าย	ย่านชุมชนทั่วไป ตลาดนัด หน้าศาลเจ้า หน้าสำนักงาน โรงเรียน	
ที่มา :	หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ ฉบับวันวันที่ 2 ตุลาคม 2548	
รวบรวมโดย :	กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน โทร. 0 2354 0088	
สนใจติดต่อได้ที่ :	นายฐาปณี วนิชวาทย์พิบูล ถนนตะนาว เยื้องศาลเจ้าพ่อเสือ โทร.0 68356269	

.....