

ทำเฟือกอบเนย



เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท (เตาพร้อมถังแก๊ส 4,000 บาท)

รายได้



ประมาณ 150 บาท/กิโลกรัม

ส่วนผสม



- ❖ เฟือกหัวใหญ่หั่นบาง ๆ ขวางหัว 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 150 กรัม
- ❖ เนยมาการีน 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำเปล่าสำหรับละลายน้ำตาลทราย 60 กรัม
- ❖ เกลือป่น 1 ½ ช้อนชา
- ❖ น้ำมันพืช 3 ลิตร
- ❖ น้ำปูนใส

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน ทำส่งมินิมาร์ท

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิวโปร่ง
- ❖ ตะแกรงลวด
- ❖ ถาด
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ กะละมัง
- ❖ หม้อ
- ❖ ช้อน
- ❖ เครื่องชั่ง
- ❖ ช้อนตวง
- ❖ กระด้ง
- ❖ ถุงพลาสติกใหญ่-เล็ก

วิธีทำ



1. นำเฟือกปอกเปลือกหั่นบาง ๆ ขวางหัว แช่น้ำปูนใสประมาณ 15 นาที แล้วล้างให้สะอาด
2. นำเฟือกใส่ถุงพลาสติก รัดยางให้แน่นไม่ให้อากาศเข้า ทิ้งไว้ประมาณ 12 ชั่วโมง แล้วนำมาแยกชิ้นออกไม่ให้ติดกันก่อนทอด
3. ละลายน้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำเปล่า นำขึ้นตั้งไฟพอเดือด ใส่เนยมาการีน ละลายให้เข้ากัน ยกลงตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
4. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อนนำเฟือกในข้อ 2 มาคลุกกับน้ำเชื่อม ในข้อ 3 ให้เข้ากัน แล้วนำลงทอดในน้ำมันร้อน ๆ ทันที่ ใช้ไฟปานกลาง ใช้ตะหลิวคนเพื่อไม่ให้ชิ้นเฟือกติดกัน ทอดจนกรอบได้ที่ ใช้ตะแกรงลวด ตักขึ้นพักไว้ในกระด้งเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้นนำมาเกลี่ยบนถาดขณะร้อน ๆ เพื่อไม่ให้ชิ้นเฟือกติดกัน
5. ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงให้แน่น จำหน่ายต่อไป

ข้อแนะนำ



1. หากทำขายปริมาณมาก ควรซื้อเครื่องซีลถุงพลาสติก เพื่อความสะดวกและสวยงาม
2. เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน อาจตกแต่งถุงบรรจุให้สวยงาม เช่น ติดโบว์หรือริบบิ้น เป็นต้น

