

ทำนํ้านมข้าวยาคุ



เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท (เตาพร้อมถังแก๊ส
4,000 บาท เครื่องบดอาหาร 1,000 บาท)

รายได้



ประมาณ 15-20 บาท/ขวดขนาด 250 ซีซี

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ เครื่องบดอาหาร
- ❖ กะละมัง

- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ มีด
- ❖ ขวดแก้วบรรจุพร้อมฝาจุกปิดขวด
- ❖ กรวยสำหรับบรรจุ

ส่วนผสม



- ❖ รวงข้าวอ่อน (ข้าวเจ้าหอมมะลิ) 2 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
- ❖ ถั่วเหลือง 2 ถ้วยตวง
- ❖ ไบเดยหั่นละเอียด 1/2 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำสะอาดพอประมาณ

วิธีทำ



1. นำรวงข้าวอ่อนผสมน้ำสะอาดปั่นจนละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง เอาแต่นํ้านมข้าว
2. นำถั่วเหลืองแช่นํ้า 1 ชั่วโมง แล้วผสมน้ำสะอาดปั่นจนละเอียด กรองเอาแต่นํ้านมถั่วเหลือง
3. นำไบเดยหั่นละเอียดผสมน้ำเล็กน้อย ปั่นจนละเอียด กรองเอาแต่นํ้าไบเดย
4. นำนํ้านมถั่วเหลืองตั้งไฟ เคี่ยวให้ข้น ใส่นํ้านมข้าว คนเรื่อย ๆ ใส่นํ้าตาลทราย คนให้นํ้าตาลละลายและข้น จึงใส่นํ้าไบเดย ต้มจนเดือด
5. ยกขึ้นจากเตา ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วบรรจุขวดนำไปจำหน่าย

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดนัด ออกร้านในงานเทศกาล
ต่าง ๆ ฝากขายตามร้านค้าหรือมินิมาร์ท

ข้อแนะนำ



1. ข้าวเจ้าทุกพันธุ์สามารถนำมาทำนํ้านมข้าวยาคุได้ แต่ถ้าจะให้ดี ควรเป็นข้าวหอมมะลิ เพราะจะเพิ่มความหอมน่ารับประทาน
2. นํ้านมข้าวยาคุมีประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะอุดมไปด้วยวิตามินบี แมกนีเซียม คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไฟเบอร์ ซึ่งเป็นกากใยอาหารที่คอยดูดซับไขมันทำให้ไม่อ้วน เหมาะที่จะนำไปเป็นของฝากของเยี่ยมใจ หรือถวายพระ

