

ทำเฉาก๊วยขาย



เงินลงทุน



ประมาณ 6,000 บาท

รายได้



300 บาท/100 ถ้วย/วัน

ส่วนผสม



เฉาก๊วย

- ❖ หนุ่ยเฉาก๊วยแห้ง ½ กิโลกรัม
- ❖ น้ำสะอาด 18 ลิตร (1 ถัง)

วิธีทำ



1. นำหนุ่ยเฉาก๊วยแห้งมาล้างให้สะอาด เพื่อให้ทรายหรือสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ออกหมด แล้วนำไปใส่ป้อนหรือถังสแตนเลส เติมน้ำสะอาดลงไป จากนั้นนำไปต้มด้วยไฟปานกลาง ใช้ไม้พายคนเรื่อย ๆ ไม่ให้น้ำล้นออกมา ใช้เวลาเคี่ยวประมาณ 4 ชั่วโมง ก็จะได้น้ำเฉาก๊วยที่ดำและเข้มข้น
2. เทน้ำเฉาก๊วยที่ได้ออกพักในหม้อ รอให้เย็น ซึ่งเมื่อเย็นแล้วจะมีความเข้มข้นมากกว่าเดิม แล้วจึงนำมากรองเอากากออก โดยใช้ผ้าขาวบางรองซ้อนกัน 3 ชั้น วางบนปากภาชนะ เทน้ำเฉาก๊วยกรองผ่านผ้าลงไป โดยกรอง 3 ครั้ง แต่แต่ละครั้งพยายามคั้นกาก ให้น้ำออกมามาก ๆ เพื่อจะได้มีความดำและเหนียวมาก ๆ
3. ตักเฉาก๊วยที่ได้จากข้อ 2 ใส่กะละมังสังกะสีขนาดเล็กหรือภาชนะอื่นที่จะใส่ขาย พักทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที ก็จะได้เฉาก๊วยที่เหนียวนุ่มพร้อมจะนำไปเติมน้ำเชื่อม และน้ำแข็งขาย

สถานที่จำหน่าย

ย่านชุมชน โรงเรียน ตลาด



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เตาด้าน
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ ป้อนหรือถังสแตนเลส
- ❖ ไม้พาย (สำหรับคนเฉาก๊วย)
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ กะละมังสังกะสีขนาดเล็ก (ใส่เฉาก๊วย)
- ❖ ซ้อน
- ❖ โหลใส่น้ำเชื่อม
- ❖ กระติกใส่น้ำแข็งขนาดใหญ่

ส่วนผสมน้ำเชื่อม



- ❖ น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม
- ❖ น้ำ ½ กิโลกรัม
- ❖ ใบเตย 5-6 ใบ

วิธีทำ



นำน้ำสะอาด น้ำตาล ใบเตย ไปตั้งไฟ ต้มให้น้ำตาลละลายจนหมด ยกลงจากเตาและทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นนำน้ำเชื่อมที่ได้มากรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้สิ่งสกปรกหมดไป แล้วนำไปใส่โหล

วิธีขาย

นำเฉาก๊วยที่ใส่กะละมังสังกะสีขนาดเล็ก กรีดด้วยมีดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ จากนั้นตักน้ำเชื่อมและน้ำแข็งใส่ลงไป พร้อมนำไปเสิร์ฟลูกค้า

ข้อแนะนำ



1. หากมีเงินลงทุนน้อย อาจหาตลาดหรือแหล่งรับซื้อเพื่อขายส่งเฉพาะเฉาก๊วย โดยใส่ถุงพลาสติกบรรจุขาย ½ - 1 กิโลกรัม หรืออาจจะทำบรรจุถุงพร้อมดื่ม โดยนำเฉาก๊วยและน้ำเชื่อมบรรจุในถุงเดียวกัน เพื่อส่งขายตามร้านที่มีตู้แช่ต่าง ๆ
2. หากต้องการให้เฉาก๊วยแข็งตัวเร็วขึ้น ให้ใส่แป้งท้าวายม่อมลงไปผสมกับเฉาก๊วยแห้งประมาณ 3-4 ซ้อนต่อเฉาก๊วยแห้งครึ่งกิโลกรัม

