

บัวลอยน้ำจิง-งาดำ

เงินลงทุน

ประมาณ 5,000 บาท



รายได้

ประมาณ 1,200 - 1,500 บาท/ 150 กล่อง



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าแก๊สหรือเตาถ่าน
- ❖ กระทะ
- ❖ ถาดอลูมิเนียม
- ❖ ถาดพลาสติก
- ❖ หม้ออลูมิเนียมเบอร์ 45
- ❖ กะละมังสแตนเลส
- ❖ ครกหินขนาดใหญ่
- ❖ หม้อต้มน้ำซूप
- ❖ ก๋วยเตี๋ยว
- ❖ ตะกร้าพลาสติก
- ❖ กระชอน
- ❖ กระบวย
- ❖ ถังน้ำพลาสติก

ส่วนผสม



- ❖ งาดำที่คัลดเมล็ดเสียทิ้งแล้ว 10 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทรายขาว 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทรายแดง 2 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลปีบ 2 กิโลกรัม
- ❖ แป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
- ❖ จิงแก่ 3 กิโลกรัม
- ❖ น้ำอุ่น 1 ลิตร
- ❖ น้ำสะอาด

สถานที่จำหน่าย

ย่านชุมชน บริเวณที่มีคนเดินพลุกพล่าน



ข้อแนะนำ



1. ไม่ควรใส่น้ำตาลในงาดำมากเกินไป เพราะน้ำจิงมีรสหวานอยู่แล้ว ถ้าใส่มากขนมจะหวานเกินไป
2. ขั้นตอนการต้มบัวลอยต้องหรีไฟให้อ่อนลง ไม่เช่นนั้นบัวลอยจะติดกันหม้อ
3. การต้มน้ำจิงควรต้มเวลากลางคืน และเตาที่ต้มควรเป็นเตาถ่าน เพราะจะทำให้ร้านอาหารระอุตลอดเวลา



วิธีทำ



ขั้นตอนทำไส้งาดำ

1. นำงาดำมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นตั้งกระทะใช้ไฟอ่อนคั่วงาดำพอให้มึกลิ่นหอมแล้วตักขึ้น แล้วเอามาโขลกให้ละเอียดด้วยครกหิน
2. นำกระทะตั้งไฟอ่อนอีกครั้ง ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาลทรายขาว เคี่ยวจนน้ำตาลปีบละลายเข้ากับน้ำตาลทรายขาว ใส่งาดำที่โขลกละเอียดลงไปเคี่ยวให้เข้ากันจนข้นแล้วตักใส่กะละมังสแตนเลสขึ้นมาพักไว้ให้เย็นแล้วปั้นงาดำเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดเล็กกว่าลูกชิ้นเตรียมไว้

ขั้นตอนทำแป้งบัวลอย

นำแป้งข้าวเหนียวเทลงในกะละมังสแตนเลส ค่อยๆ เทน้ำอุ่นลงไป ใช้มีอนวดไปเรื่อยๆ จนกว่าแป้งจะเหนียวเข้าที่ พักไว้

ขั้นตอนการทำบัวลอย

1. นำแป้งข้าวเหนียวและไส้งาดำที่เตรียมไว้มาปั้นเป็นขนมโดยหยิบแป้งบัวลอยขนาดเท่าหัวแม่มือ แยกออกเป็นแผ่น เอาไส้งาดำใส่ลงไป ห่อด้วยแป้งแล้วคลึงให้เป็นลูกกลมขนาดเท่าลูกชิ้น เสร็จแล้ววางลงบนถาดอลูมิเนียมที่มีแป้งข้าวเหนียวใส่ทั่วถาด เพื่อป้องกันไม่ให้บัวลอยติดกัน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำ ¾ ของกระทะ ใช้ไฟแรง เมื่อน้ำเดือดแล้วหรีไฟปานกลางทยอยใส่บัวลอยลงไปต้ม รอจนบัวลอยสุก ลอยขึ้นมาเอง ใช้กระชอนตักขึ้นมา ใส่ในถังน้ำพลาสติกที่มีน้ำอุ่นอยู่ประมาณ ½ ถัง แล้วค่อยตักขึ้น

3. นำขนมบัวลอยที่ได้มาใส่กล่องพลาสติกใส กล่องละ 5 ลูก เป่าด้วยพัดลมให้เย็นแล้วปิดฝาให้เรียบร้อย

ขั้นตอนการทำน้ำจิง

1. น้ำจิงแก่มาหั่นเป็นแผ่นบางๆ ล้างน้ำให้สะอาด
2. ตั้งหม้ออลูมิเนียมเบอร์ 45 ใส่น้ำ ¾ ของหม้อ ใส่จิงลงไปต้มน้ำต้มทิ้งไว้ทั้งคืน พอตอนเช้าก็ถ่ายลงในหม้อต้มซूपก๋วยเตี๋ยวลดเค็มใส่น้ำตาลทรายแดงประมาณ 2 กิโลกรัม ตั้งไฟให้ร้อนตลอดเวลา เมื่อนำออกมาขายบัวลอย 1 กล่อง 5 ลูก ให้ตักน้ำจิงร้อนๆ ให้ลูกค้า 1 ถ้วย

