

# ขนมกระทะ ( ถังแตก )



## เงินลงทุน



ประมาณ 7,500 บาท

- ซื้่ออุปกรณ์ เช่น รถเข็น กระทะเหล็ก แบบหนาที่มีฝาปิดที่ใช้ทำขนมชนิดนี้ โดยเฉพาะเตาแก๊ส ถังแก๊ส
- ซื้่อวัสดุ เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี น้ำมันพืช ฯลฯ

## รายได้



ประมาณ 500 บาท/วัน

## ส่วนผสม



- ❖ แป้งข้าวเจ้า
- ❖ แป้งสาลี
- ❖ มะพร้าว
- ❖ งาดำ
- ❖ น้ำมันพืช
- ❖ เบคกิ้งโซดา (แป้งเชื้อสำหรับทำขนมเค้ก)

## ข้อแนะนำ



หากที่พักอาศัยอยู่ในทำเลดีอาจขายอยู่กับบ้าน ซึ่งจะประหยัดค่ารถเข็นได้มาก

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ กระทะเหล็กที่มีฝาปิด
- ❖ เตาแก๊ส
- ❖ เหล็กสำหรับแช่ขนม
- ❖ เครื่องตีไข่
- ❖ ถังแป้ง

## วิธีทำ



1. นำแป้งข้าวเจ้าและแป้งสาลีจำนวนเท่าๆกันตามต้องการ ใส่ในถังสำหรับตี
2. ใส่น้ำปริมาณเท่าส่วนผสมของแป้งทั้ง 2 ชนิด
3. เติมน้ำตาลทรายพอรู้สึกหวานแล้วใส่เบคกิ้งโซดา ดังนี้ ถังแป้ง 2 ชนิด รวมกันแล้วได้ 1 ลิตร ให้ใส่เบคกิ้งโซดา 1 ช้อนกาแฟ
4. ใช้เครื่องตีไข่ ตีส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันโดยใช้เวลา ประมาณ 5-10 นาที แล้วหมักไว้ 3-4 ชั่วโมง จะมีกลิ่นเปรี้ยวและแป้งจะฟูขึ้น
5. นำมะพร้าวแก่มาขูดเป็นเส้นๆ แล้วคั่วจนพอสุกเตรียมไว้
6. กระทะตั้งไฟจนร้อนจัด ใช้น้ำมันพืชโลมจนทั่วกระทะ
7. ตักแป้งที่เตรียมไว้ใส่ลงกระทะประมาณ 1/3 ระวังไหม้ ใช้ทัพพีไล่แล้วปิดฝา กะพอสุก โรยน้ำตาล งาดำ และมะพร้าวขูดเป็นเส้น
8. แคะแป้งออกจากกระทะพับครึ่ง ตักขึ้นพักไว้ เมื่อลูกค้าต้องการซื้อก็นำใส่ถุง

## สถานที่จำหน่าย



ตลาด ที่ชุมชน หน้าโรงเรียน ขายที่บ้าน