ขายไอศกรีมกะทิ

เงินลงทุน

ครั้งแรก ประมาณ 8,500 บาท ขึ้นไป (รถเข็น ราคา 1,500 บาท ถังปั่นไอศกรีม ราคา 4,500 บาท ขึ้นไป ถังใส่ไอศกรีม ราคา 1,600 บาท ที่ตักไอศกรีม ราคา 200-600 บาท)

รายได้

ประมาณ 500 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น ถังใส่ไอศกรีม ถังปั่นไอศกรีม ที่ตักไอศกรีม ขวดโหล ไม้พาย ถ้วย-ช้อนพลาสติก ขนมปัง ถ้วยโคน นมสด ถั่วลิสงคั่ว

แหล่งจำหน่ายอุปกรณ์

คลองถม เวิ้งนาครเขษม ตลาดพญาไท วงเวียน 22 ตลาดมหานาค

วิธีทำ

ส่วนผสม

มะพร้าว	10	กิโลกรัม	น้ำตาล	5	กิโลกรัม
นมผง	1/2	กิโลกรัม			

ขนุนและเผือก (หั่นแล้ว), ลอดช่อง อย่างละ 1/2 กิโลกรัม

วิธีทำ

ต้มน้ำใส่ใบเตยให้เดือด ตักน้ำเดือด 2 ขัน ผสมกับน้ำธรรมดา 2 ขัน (ขันขนาดเบอร์ 20) นำมาคั้นกับมะพร้าว จะได้กะทิ 4 ขัน ตักใส่ภาชนะไว้ แล้วคั้นกะทิต่อกับน้ำปริมาณเท่าเดิม (จะได้กะทิอีก 4 ขัน) นำกะทิทั้งหมด 8 ขัน มาผสมกับน้ำตาลและนมผง ละลายให้เข้ากัน กรองด้วยผ้าขาวบาง แล้วนำไปปั่นในถังปั่นไอศกรีม

วิธีปั่น

ใช้ถังปั่นไอศกรีม โดยมีน้ำแข็งทุบใส่อยู่รอบๆ ถัง โรยเกลือเม็ดลงในน้ำแข็ง และปั่นไอศกรีมประมาณ 15 นาที เมื่อเริ่มมีการฝืด แสดงว่าไอศกรีมได้แข็งตัวลงแล้ว (ขณะที่ปั่นไอศกรีม ถ้าน้ำแข็งรอบถังละลาย ต้องเติมและโรยเกลือไปด้วยทุกครั้ง) จากนั้นตักไอศกรีมจากถังปั่นมาใส่ถังไอศกรีม ใส่ขนุน ลอดช่อง เผือก ใช้ไม้พายด้ามยาวคนให้เข้ากัน ใส่น้ำแข็งและเกลือในถังชั้นนอกรอบถังไอศกรีม นำผ้าคลุมน้ำแข็งให้มิดชิด เพื่อรักษาอุณหภูมิ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชน เช่น ปากซอย หมู่บ้าน

สถานที่ฝึกอบรม

1. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. มูลนิธิลุงขาวไขอาชีพ

ข้อแนะนำ

1. เครื่องที่รับประทานกับไอศกรีมควรมีหลาย ๆ ชนิด เช่น ข้าวเหนียว ลูกชิด มันเชื่อม ถั่วแดง ลูกบัว เป็นต้น
2. ควรใส่เครื่องไอศกรีมในขวดโหลที่ใส สะอาด ชวนให้น่ารับประทาน
3. เมื่อตักไอศกรีมใส่ถ้วย หรือขนมปัง ควรโรยนมสดและถั่วลิสงคั่วบนหน้าไอศกรีมด้วย