

ทำโดนัทยีสต์ (โดนัทน้ำตาล)

เงินลงทุน ประมาณ 2,000 บาท

รายได้ 200 บาท/40 ชิ้น

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาพร้อมถังแก๊ส กระทะ ตะแกรงทอด กะละมัง ที่ร่อนแป้ง พิมพ์โดนัท

แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์

แถวย่านเวียงนครเขมร พาทูร์ต สำเพ็ง ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าที่ขายวัสดุอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไป

ส่วนผสม

*แป้งขนมปัง	6 1/2	ถ้วยตวง	*แป้งสาลี (บัวแดง)	3 1/2	ถ้วยตวง
*ผงฟู	4	ช้อนชา	*นมผง	1/2	ถ้วยตวง
*ยีสต์	1	ช้อนโต๊ะ	*น้ำตาลทราย	1	ถ้วยตวง
*น้ำ	2 1/2	ถ้วยตวง	*เนยขาว	1/2	ถ้วยตวง
*เกลือป่น	2	ช้อนชา	*ไข่ไก่	1	ฟอง
*วานิลลา	2	ช้อนชา	*น้ำมันพืช	2	ถ้วยตวง
*น้ำตาลทรายสำหรับคลุกโดนัท	1 1/2	ถ้วยตวง			

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้ง 2 ชนิด ผงฟู นมผงเข้าด้วยกัน ใส่ยีสต์ เคล้าให้เข้ากัน
2. ผสมน้ำตาล น้ำ เกลือป่น ไข่ไก่ และวานิลลารวมกัน แล้วเทลงแป้งที่ผสมแล้วในข้อ 1 นวดให้เข้ากัน จากนั้นใส่เนยขาวลงนวดจนแป้งเนียน
3. หมักแป้งโดนัทพักไว้จนขึ้นฟูประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำมานวดไล่อากาศ
4. ตัดแป้งโดนัทก้อนละ 50 กรัม หรือตามน้ำหนักที่ต้องการ คลึงให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า หนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร ใช้พิมพ์โดนัทกดให้เป็นวง พักไว้สักครู่เพื่อให้แป้งขึ้นเท่าตัว จึงนำไปทอด
5. ใส่น้ำมันในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ไฟปานกลาง นำโดนัทลงทอดให้เหลืองทั้ง 2 ด้าน ตักขึ้นพักให้เย็น แล้วคลุกน้ำตาลทรายให้ทั่ว

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

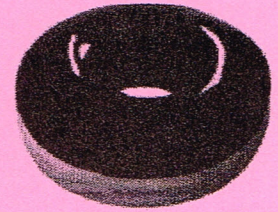
ตลาด แหล่งชุมชน เข้าที่ในศูนย์การค้า

สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 0-2211-2052, 0-2211-2056

ข้อแนะนำ

1. หากต้องการทวนเวลาการผลิต ให้ใช้ “สารเสริมคุณภาพ” (เป็นผงสีขาว) 2 ช้อนชา ผสมรวมกับแป้ง จะช่วยลดเวลาในการหมักแป้งเหลือเพียง 15 นาที และทำให้โดนัทนุ่มฟู เก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น
2. ในการทอดโดนัท ไม่ควรกลับโดนัทไปมาบ่อยครั้ง
3. สามารถดัดแปลง โดยปั้นแป้งเป็นรูปยาวรี หรือกลม ทอดแล้วผ่ากลางไม่ให้ขนมขาด สอดไส้ด้วยแยมหรือครีม ตกแต่งด้วยลึบประรด เชอร์รี่ น้ำตาลไอซิ่ง



ข้อมูลอาชีพอิสระ | ศูนย์ข้อมูลอาชีพ : กองส่งเสริมการมีงานทำ

โทร 02-3540088 / www.doe.go.th/vgnew2