

# ขายเต้าฮวยเย็นฟรุ้ตสลัด



## เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท  
(เตาแก๊สพร้อมถังแก๊ส 4,000 บาท  
ถ้วยพลาสติกพร้อมฝาปิด 200 บาท  
เจี๊ยะกอล 100 บาท/กิโลกรัม)

## รายได้



ประมาณ 500 บาท/40 ถ้วย

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ ผ้าขาวบาง
- ❖ ถ้วยพลาสติกขนาด 10 ออนซ์ พร้อมฝาปิด
- ❖ ถ้วยสแตนเลสมีหูจับ

## วิธีทำเต้าฮวยฟรุ้ตสลัด

### ส่วนผสมฟรุ้ตสลัด



1. สับประรดศรีราชา 2 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 6-8 ช้อนโต๊ะ
3. มะละกอแขกดำ 1 กิโลกรัม

## วิธีทำ



1. นำผลไม้ทั้งสองปอกเปลือก ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. สับประรดที่หั่นแล้ว ให้ผสมกับน้ำตาลทราย 3-4 ช้อนโต๊ะ ยกขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ ปล่อยให้เย็นๆ จนกว่าน้ำตาลทรายจะละลายเข้ากับสับประรด (ห้ามใช้ทัพพีคน เพราะจะทำให้เละ) เสร็จแล้วตั้งพักไว้
3. สำหรับมะละกอ หากดิบมาก ใส่น้ำตาลทรายผสม 4 ช้อนโต๊ะ หากเป็นมะละกอสุก ใส่น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ ยกขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ ปล่อยให้เย็นๆ จนน้ำตาลทรายละลายเข้ากับมะละกอ เสร็จแล้วตั้งพักไว้

## สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ฝากขายหรือขายส่ง  
ร้านค้าทั่วไป หรือขายผ่านช่องทางออนไลน์

## ส่วนผสมเต้าฮวย

1. แป้งมัน ¼ ถ้วยตวง
2. ผงวุ้น 200 กรัม
3. เจี๊ยะกอล 3 ช้อนโต๊ะ
4. นมสด 4 กิโลกรัม
5. น้ำตาลทราย 4 ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ



1. นำแป้งมัน ผงวุ้น และเจี๊ยะกอล คลุกเคล้าให้เข้ากัน (เจี๊ยะกอลเป็นตัวทำให้หนึ่มแข็งตัวเร็วและอยู่ตัว)
2. ตั้งหม้อใส่นมสดใช้ไฟอ่อน ใสแป้งมันที่ผสมแล้วในข้อ 1. และ น้ำตาลทรายผสมลงไป คนไปเรื่อยๆ เพื่อไม่ให้หนึ่มไหม้ติดก้นหม้อ จนเดือด ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที สังเกตได้จากนมจะมีกลิ่นหอมโชยขึ้นมา หากมีฟองให้ช้อนออก
3. เมื่อนมสุก กรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นใช้ถ้วยสแตนเลสตวงใส่ถ้วยพลาสติก ประมาณ ¼ ถ้วย
4. ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น 1 ชั่วโมง แล้วนำไปแช่ในตู้เย็นอีก ½ ชั่วโมง
5. นำนมที่แช่ออกจากตู้เย็น ใส่ฟรุ้ตสลัด โดยตักสับประรดใส่ 2 ช้อนโต๊ะ มะละกออีก 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝาให้เรียบร้อย ตัดสลาก นำไปจำหน่ายได้

