

ข้าวหลาม

เงินลงทุน



ประมาณ 1,500 บาท (ไม่ใฝ่ล่ำละ 20-30 บาท ขึ้นอยู่กับความยาวของไม้ใฝ่)

รายได้



ประมาณ 10 บาทขึ้นไป/กระบอ

ส่วนผสม



- ❖ ข้าวเหนียวขาว/ดำ 5 ถ้วยตวง
- ❖ หัวกะทิ 4 ถ้วยตวง
- ❖ เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
- ❖ ถั่วดำ ¾ ถ้วยตวง

สถานที่จำหน่าย



ริมถนนย่านที่มีคนสัญจรไปมา ตลาด แหล่งชุมชน ขายส่งให้พ่อค้าแม่ค้า หรือ ฝากขายตามร้านค้า

ข้อแนะนำ



การเผาข้าวหลาม ควรหมั่นหมุนกระบอ ให้ความร้อนทั่วทุกด้าน เพื่อให้ข้าวหลามสุกทั่วถึงและรสชาติกลมกล่อม



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาเผาข้าวหลาม
- ❖ ไม้ใฝ่
- ❖ กาบมะพร้าว
- ❖ ใบตอง
- ❖ กะละมัง
- ❖ กระจอนหรือกระบุง
- ❖ หม้อ
- ❖ ช้อน

วิธีทำ



- นำข้าวเหนียวแช่น้ำสะอาดสัก 1 คืน จากนั้นนำไปใส่ในกระจอนหรือกระบุงเพื่อให้สะเด็ดน้ำ
- นำถั่วดำไปต้มโดยใส่น้ำให้ท่วม ต้มประมาณ 1 ชั่วโมงขึ้นไป จนเม็ดถั่วนิ่ม
- นำข้าวเหนียวขาว/ดำ คลุกเคล้ากับถั่วดำ แล้วรอกลงในกระบอไม้ใฝ่ที่ตัดเตรียมไว้ประมาณ ¾ ของกระบอไม้ใฝ่
- นำหัวกะทิผสมกับน้ำตาลทรายและเกลือป่น คนให้เข้ากัน แล้วรอกใส่กระบอข้าวหลามให้ท่วมข้าวเหนียว ไขจุกดปากกระบอข้าวหลาม ซึ่งทำมาจากใบตองแห้งห่อ กาบมะพร้าว แล้วมัดจนแน่นเป็นจุดพอดีกับรูกระบอข้าวหลาม
- ทำเตาเผาข้าวหลาม โดยใช้อิฐก่อโดยรอบ จากนั้นใช้เหล็กเส้นวางเป็นแกนกลาง
- ก่อไฟในเตา นำกระบอข้าวหลามวางตั้งพาดกับเหล็กเส้นเอียงประมาณ 45 องศา เเผาโดยใช้ความร้อนระดับปานกลางและสม่ำเสมอ ประมาณ 1 ชั่วโมง หรือจนข้าวเหนียวสุกได้ที่ เมื่อสุกแล้วนำออกมาผึ่งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วจำหน่ายต่อไป

