

# ทำข้าวตังดิบ

เงินลงทุน ประมาณ 3,000 – 4,000 บาท

รายได้ 4,000 บาท / ข้าวสาร 10 กิโลกรัม

**วัสดุ/อุปกรณ์** กะละมัง ไม้พายไม้ ไม้พายพลาสติก กัฟพี พิมพ์สแตนเลส (สั่งทำเป็นรูปวงกลม/รูปสี่เหลี่ยม) แทนอัดข้าวตัง (เป็นเหล็กสั่งทำราคา 1,500 บาท) ตะแกรงตากเป็นผ้าถุงสีเขียว ขอบไม้ กุ้งพลาสติก

**แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์** ห้างสรรพสินค้าทั่วไป ย่านเวียงนครเกษม

<b>ส่วนผสม</b>	ข้าวหอมมะลิ	1	กิโลกรัม
	น้ำ	5.5	กิโลกรัม
	แป้งมัน	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

1. นำข้าวหอมมะลิมาเก็บกรวดสิ่งสกปรกออกให้หมด ล้างน้ำ 2-3 ครั้ง แล้วนำไปหุง ระหว่างรอข้าวสุกนำแป้งมันไปผสมกับน้ำพอประมาณ ใส่หม้อตั้งไฟเดี๋ยวให้พอมีสีขาวใสเหนียวไม่ต้องชันมาก
2. นำข้าวที่หุงสุกแล้วมาใส่กะละมัง ตลุกเตล้ากับแป้งมันให้เข้ากันทั้งหมด ใช้ฟองน้ำชุบน้ำเช็ดแทนกดให้สะอาด แล้วใช้กุ้งพลาสติกกดแผ่ออกให้ได้ขนาดเท่ากับแทนตัด วางลงบนแทน ตักข้าวใส่ตรงกลางแผ่นพลาสติก กะพอประมาณแล้วใช้พลาสติกใสอีกแผ่นหนึ่งมีขนาดเท่ากับปิดทับ หมุนแทนกดมาปิด หากต้องการให้หนามากก็กดลงไปน้อย หากต้องการให้บางก็กดลงมากหน่อย
3. เมื่อกดเสร็จแล้วยกแผ่นเหล็กออก ใช้พายพลาสติกตัดขอบข้าวให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม แล้วยกแผ่นออกมาวางบนโต๊ะ ใช้พิมพ์กดลงไปทีข้าวพยายามกดให้ชิดกันมากที่สุด แล้วใช้ไม้พายไม้แซะข้าวส่วนที่เกินจากรูปพิมพ์มาใส่ภาชนะไว้ เพื่อจะนำขึ้นแทนกดใหม่อีกครั้งจนกว่าข้าวจะหมด
4. นำข้าวตังดิบที่ได้จากข้อ 3 มาใส่ตะแกรงเพื่อนำไปตากแดด หากแดดจัดวันเดียวก็แห้ง แต่ถ้าแดดไม่จัดตากเพิ่มอีก 2-3 วัน พอรุ่งเช้าก็นำมาผึ่งแดดอีกครั้ง ประมาณ 1 ชั่วโมง ก่อนชั่งน้ำหนักบรรจุกล่อง เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

## ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ร้านขายขนม ร้านเบเกอรี่ ร้านที่ทำข้าวตังหน้าต่าง ๆ ขาย

## ข้อแนะนำ

1. นอกจากทำข้าวตังดิบแล้ว ควรทำข้าวตังหน้าต่าง ๆ ขายด้วย เช่น หน้าหมูหยอง หน้ากระเทียม หน้าเนย เพื่อเพิ่มรายได้
2. การทำข้าวตังดิบไม่ควรทำในฤดูฝน เพราะจะไม่มีแสงแดด ข้าวตังที่ได้จะแฉกร่วนไม่เป็นแผ่น ..#

