

## ทำเพื่อมอบเนย

### เงินลงทุน

ประมาณ 3,500 บาท (เตาพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท)

### รายได้

ประมาณ 150 บาท/กิโลกรัม

### วัสดุ/อุปกรณ์

เตาพร้อมถังแก๊ส กระทะ ตะหลิวโปร่ง ตะแกรงลวด ถาด มีด เขียง กะละมัง หม้อ ไซ้ เครื่องชั่ง ไซ้กรอง  
ดวง กระด้ง ถุงพลาสติกใหญ่-เล็ก

### แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ทำขนม ย่านเวียงนครเขม

### ส่วนผสม

เปลือกหัวใหญ่หั่นบาง ๆ ขวางหัว	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เนยมาการีน	3	ก้อนโต๊ะ
น้ำเปล่าสำหรับละลายน้ำตาลทราย	60	กรัม
เกลือป่น	1 1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	3	ลิตร
น้ำปูนใส		



### วิธีทำ

- นำเปลือกปอกเปลือกหั่นบาง ๆ ขวางหัว แช่น้ำปูนใสประมาณ 15 นาที แล้วล้างให้สะอาด
- นำเปลือกใส่ถุงพลาสติก รัดยางให้แน่นไม่ให้อากาศเข้า ทิ้งไว้ประมาณ 12 ชั่วโมง แล้วนำมาแยกขึ้นออกไม่ให้ติดกันก่อนทอด
- ละลายน้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำเปล่า น้ำขึ้นตั้งไฟพอเดือด ใส่เนย มาการีน ละลายให้เข้ากัน ยกตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อนนำเปลือกในข้อ 2 มาคลุกกับน้ำเชื่อมในข้อ 3 ให้เข้ากัน แล้วนำลงทอดในน้ำมันร้อน ๆ ทันทีกี่ ใช้ไฟปานกลาง ใช้ตะหลิวคนเพื่อไม่ให้ขึ้นเปลือกติดกัน ทอดจนกรอบได้ที่ ใช้ตะแกรงลวดตักขึ้นพักไว้ในกระด้งเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้นนำมาเกลี่ยบนถาดขณะร้อน ๆ เพื่อไม่ให้ขึ้นเปลือกติดกัน
- ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงให้แน่นจำหน่าย ต่อไป

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน ท่าส่งมินิมาร์ท/ห้างสรรพสินค้า

### สถานที่ฝึกอบรม

- สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

### ข้อแนะนำ

- หากทำขายปริมาณมาก ควรซื้อเครื่องชั่งถ่วงพลาสติก เพื่อความสะดวกและสวยงาม
- เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน อาจตกแต่งถุงบรรจุให้สวยงาม เช่น ติดโบว์หรือริบบิ้น เป็นต้น

ข้อมูลอาชีพอิสระ | ศูนย์ข้อมูลอาชีพ : กองส่งเสริมการมีงานทำ

โทร 02-3540088 /www.doe.go.th/vgnew2