

# ทำขนมทองม้วน



## เงินลงทุน



ประมาณ 1,000 บาท

## รายได้



ประมาณ 25-50 บาท/ถุง

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาอั้งโล่ขนาด 8 นิ้ว
- ❖ พิมพ์ทองม้วน
- ❖ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 5 นิ้ว
- ❖ ตะแกรงร่อนแป้ง
- ❖ อ่างผสม
- ❖ กระชอน
- ❖ กะละมัง
- ❖ ไม้แท่งกลม ๆ (ม้วนทองม้วน)
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ ยางรัดถุง

## ส่วนผสม



แป้งสาลีตราว่าว	1	กิโลกรัม	มะพร้าวขูด	2	กิโลกรัม
ไข่ไก่	10	ฟอง	งาดำ	½	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	9	ขีด	เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำสะอาด	7	ขีด	น้ำมันพืช	1	ถ้วยตวง

## สถานที่จำหน่าย



ตลาด แหล่งชุมชน

ขายส่งหรือฝากขายร้านค้าทั่วไป มินิมาร์ท

## ข้อแนะนำ



1. ก่อนจะตักแป้งใส่พิมพ์ ต้องรอให้พิมพ์ร้อนก่อนทุกครั้ง และต้องคนแป้งทุกครั้ง เพราะแป้งที่ผสมไว้จะนอนกัน
2. หากต้องการให้แผ่นแป้งทองม้วนบาง สามารถเติมน้ำผสมเพิ่มลงไปได้
3. นอกจากม้วนทองม้วนด้วยไม้แล้ว สามารถดัดแปลงเป็นรูปกรวย พับเป็นรูปสี่เหลี่ยม หรือลักษณะอื่นๆ ได้ตามต้องการ

## วิธีทำ



1. นำแป้งสาลีร่อนใส่ภาชนะไว้
2. นำมะพร้าวขูดมาคั้นกับน้ำ 7 ขีด
3. นำแป้งสาลีที่ร่อนแล้วและน้ำตาลทรายผสมกันในอ่างผสม ใส่ไข่ไก่และเกลือ คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำกะทิและงาดำ คนให้เข้ากัน
4. นำพิมพ์ทองม้วนมาอังไฟ ใช้ไฟอ่อน อังจนพิมพ์ร้อนจัด ทาน้ำมันพืชให้ทั่วพิมพ์ทั้งสองด้าน อังไฟให้ร้อนอีกครั้ง ตักแป้งหยอดบนพิมพ์ บีบพิมพ์ให้แน่น อังไฟสักครู่ พลิกกลับอีกด้าน พอเหลือง (สังเกตจากแป้งที่เกาะอยู่นอกพิมพ์) ยกพิมพ์ออกจากเตา
5. เปิดพิมพ์ใช้ปลายมือแตะขนมขึ้น ม้วนด้วยไม้กลม ๆ ทันทีขณะที่ย็กร้อนอยู่ เพราะถ้าเย็นจะแข็งกรอบม้วนไม่ได้ จากนั้นปล่อยให้ทองม้วนเย็น แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก รัดยางให้แน่น

