

เต้าหู้ทอด - เผือกทอด - ข้าวโพดทอด

เงินลงทุน	ประมาณ 4,500 บาท	ทุนหมุนเวียน 500 บาท
รายได้	1,000 บาท (กำไร 500 บาท)	
วัสดุ/อุปกรณ์	รถเข็น เต่าแก๊ส กระทะ กะละมัง ตะแกรง ถาด ตะแกรงดักขนม ที่ขูดมะพร้าว เชียง มีด ไม้เสียบลูกชิ้น ถุงพลาสติก ถุงใส่ของ	
ส่วนผสม	เต้าหู้ขาว 48 ก้อน น้ำมันพืชสำหรับทอด	
วิธีทำ	<ol style="list-style-type: none"> นำเต้าหู้ขาวมาหั่นเป็นแท่งขนาดเท่า ๆ กัน 4-5 แผ่น หรือหั่นเป็นรูปสามเหลี่ยม โดยหั่นมุมใดมุมหนึ่งเป็นรูปสามเหลี่ยม (ขนาด 1/3) เต้าหู้ส่วนที่เหลือจะเป็นรูปคล้ายบ้าน จากนั้นใช้มีดผ่ากลางหน้าจั่วจะได้เต้าหู้รูป ▲ 2 ชิ้น เทน้ำมันลงในกระทะตั้งไฟ พอน้ำมันร้อนนำเต้าหู้ลงทอด เมื่อเต้าหู้ลอยขึ้นมาใช้ตะแกรงและไม้ปลายแหลมกลับเต้าหู้ไปมาจนเต้าหู้เหลือง จึงดักขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน นำเต้าหู้ 4-5 ชิ้นมาหั่นเป็นชิ้นพอประมาณ ขายในราคา 10 บาท พร้อมน้ำจิ้ม 	
ส่วนผสม	เผือกทอด หัวเผือกสด 2 กิโลกรัม แป้งข้าวเหนียว 1.5 กิโลกรัม แป้งมัน 200 กรัม เกลือป่น 1 ช้อนชา น้ำสะอาด 2 ลิตร	
วิธีทำ	<ol style="list-style-type: none"> นำเผือกมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นใช้ที่ขูดมะพร้าวขูดหัวเผือกให้เป็นเส้นยาวประมาณ 2 นิ้ว ใส่กะละมังไว้ เทส่วนผสมทั้งหมดคือ แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน เกลือป่นและน้ำลงไปผสมกับเผือกที่ขูดไว้ คลุกให้เข้ากัน พักไว้ หยิบแป้งที่คลุกไว้มาปั้นเป็นก้อนกลมรูปทรงตามต้องการ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันร้อนจนเหลือง ดักขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน ขายในราคา 4-5 ชิ้น 10 บาท 	
ส่วนผสม	ข้าวโพดทอด แป้งข้าวเจ้า 1.5 กิโลกรัม แป้งสาลี 3 ช้อนโต๊ะ ข้าวโพดสด 2 กิโลกรัม เกลือป่น 2 ช้อนชา	
วิธีทำ	<ol style="list-style-type: none"> นำข้าวโพดมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นใช้มีดผ่าข้าวโพดตามแนวยาวของฝัก (ระวังอย่าผ่าจนถึงแกนข้าวโพด) ใส่ภาชนะไว้ เทส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี เกลือป่นลงไปผสมกับเมล็ดข้าวโพด ค่อย ๆ เทน้ำลงไปคลุกให้เข้ากัน ระวังอย่าให้แป้งเหลวเกินไป จากนั้นนำไปปั้นเป็นรูปทรงตามต้องการ 	