

สร้างอาชีพสร้างรายได้

บ้ำบิ่นมะพร้าวอ่อน



วัตถุดิบ

1. เนื้อมะพร้าวอ่อน 500 กรัม
2. แป้งข้าวเหนียวขาว 250 กรัม
3. แป้งข้าวเหนียวดำ 50 กรัม
4. แป้งท้าว 40 กรัม
5. ผงมันม่วง 20 กรัม
6. น้ำตาลทราย 100 กรัม
7. น้ำตาลปี๊บ 100 กรัม
8. เกลือ 2/3 ช้อนชา
9. หัวกะทิ 150 กรัม
10. น้ำมันมะพร้าว 250 กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมภาชนะสำหรับผสมแป้ง ใส่ น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ หัวกะทิ เกลือ น้ำมันมะพร้าว (ใส่นิดหน่อย) แป้งข้าวเหนียว ทั้ง 2 ชนิด ผงมันม่วง แป้งท้าว นวดส่วนผสมให้เข้ากัน
2. เมื่อส่วนผสมเข้ากันแล้ว ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อน ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง (นวดเบาๆ)
3. เติมน้ำมันมะพร้าวอ่อนที่เหลือลงไปผสมให้เข้ากัน
4. ใช้กระทะขนมบ้ำบิ่นตั้งไฟกลางค่อนอ่อน เมื่อกระทะเริ่มร้อน ตักแป้งที่ผสมลงบนกระทะ รอให้แป้งสุก แล้วกลับขนมอีกด้าน ตักเสิร์ฟพร้อมรับประทาน

ลงทุนครั้งแรกประมาณ 836 บาท
ใช้จริง 521 บาท
ราคาต้นทุน 1 บาท/ชิ้น
ราคาขาย 3 ชิ้น/ 10 บาท

โดยสำนักงานจัดหางานจังหวัดกระบี่
อาคารศูนย์ราชการกระทรวงแรงงาน ชั้น 1
ท่าบ่อสาไทย อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ 0 7562 1279 โทรสาร 0 7562 1112

