



สร้างอาชีพ สร้างรายได้

พุดดิ้งมะม่วง

วัตถุดิบ

(สำหรับพุดดิ้งนม)

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. น้ำเปล่า | 400 มิลลิลิตร |
| 2. นมสดจืด | 200 มิลลิลิตร |
| 3. ผงวุ้น | 1 ช้อนชา |
| 4. นมข้นหวาน | 20 มิลลิลิตร |

(สำหรับพุดดิ้งมะม่วง)

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. น้ำเปล่า | 400 มิลลิลิตร |
| 2. ผงวุ้น | 1 ช้อนชา |
| 3. เนื้อมะม่วงแช่แข็ง | 250 กรัม |
| 4. น้ำตาลทราย | 70 กรัม |

- ถ้วยพิมพ์พร้อมฝา 9 ชิ้น
- ช้อน 9 ชิ้น

ลงทุนครั้งแรก 600 บาท

ใช้จริง 82 บาท

ราคาต้นทุน 10 - 13 บาท/ชิ้น

ราคาขาย 25 บาท/ชิ้น



วิธีทำ

(สำหรับพุดดิ้งนม)

1. เตรียมภาชนะสำหรับผสม เติมน้ำเปล่า นมสดจืด ผงวุ้น คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ 10 นาที
2. ตั้งไฟใช้ไฟอ่อน เคี่ยวส่วนผสมจนร้อนได้ที่ เติมนมข้นหวาน เคี่ยวไฟต่อจนเดือด แล้วนำไปกรองอีกครั้ง
3. เทใส่ถ้วยพิมพ์ 80-85 กรัม/ถ้วย พักไว้ให้เย็น แล้วนำไปแช่เย็นเพื่อให้พุดดิ้งเซตตัว

(สำหรับพุดดิ้งมะม่วง)

1. เตรียมภาชนะสำหรับผสม เติมน้ำเปล่า ผงวุ้น คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักทิ้งไว้ 10 นาที
2. นำเนื้อมะม่วงแช่แข็งมาบดเล็กน้อย
3. เตรียมภาชนะตั้งไฟใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำเปล่าที่ผสม ผงวุ้น เคี่ยวต่อจนเริ่มเดือด เติมน้ำตาลทราย แล้วเคี่ยวต่อจนน้ำตาลทรายละลาย
4. นำน้ำที่เคี่ยวไฟ ตักใส่ภาชนะเนื้อมะม่วงที่เตรียมไว้ แล้วคนให้เข้ากัน
5. นำพุดดิ้งมะม่วงเทลงบนพุดดิ้งนม แล้วนำไปแช่เย็น 2-3 ชั่วโมง เป็นอันเสร็จ

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