

เมนูอาชีพ ทางเลือก

โครงการขยายผลการพัฒนาประชาชนทุกส่วใจ ด้วยศาสตร์พระราชา

กิจกรรม: ขยายผลประชานสนุก สุขใจ ด้วยศาสตร์พระราชา



“เมนู ๑๐๘ อาชีพ” สร้างงาน สร้างรายได้ สร้างโอกาส สู้กลุ่มอาชีพ
“มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน”

เอกสารเลขที่ ๒/๒๕๖๐

จัดทำโดย กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ๒ (กลุ่มจังหวัดสนุก)

สารบัญ

หน้า

คำนำ

สารบัญ

บทที่ ๑ อาชีพด้านการเกษตร

บทที่ ๒ อาชีพด้านอาหาร

บทที่ ๓ อาชีพการแปรรูปพืช ผัก ผลไม้

บทที่ ๔ อาชีพทำขนม ของหวาน

บทที่ ๕ อาชีพทอผ้า ของใช้ เอนกประสงค์

ภาคผนวก

แบบสรุปผลการดำเนินงานของครัวเรือนเป้าหมาย

แบบจัดเก็บรายได้ครัวเรือนเป้าหมาย

บันทึกข้อตกลงการเข้าร่วมโครงการฯ

บันทึกผลการติดตาม/สนับสนุนการดำเนินงานและการตรวจเยี่ยมฯ

สมุดบันทึกรายรับ-รายจ่าย ในแต่ละวันของครัวเรือนเป้าหมาย

แผนชีวิตของครัวเรือนเป้าหมาย

บันทึกการปฏิบัติตามแผนของครัวเรือนเป้าหมาย

แบบประเมินผลโครงการฯ

คำนำ

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ๒ ซึ่งมีพื้นที่ประกอบด้วยจังหวัดสกลนคร จังหวัดนครพนม และจังหวัดมุกดาหาร หรือเรียกชื่อย่อว่า “กลุ่มจังหวัดสนุก” ด้วยลักษณะบริบทวิถีชีวิตของ ๓ จังหวัด อันได้แก่ประเพณี วัฒนธรรม ภาษา การแต่งกาย ที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งมีอาชีพด้านการเกษตรเป็นหลัก ทำให้มีรายได้ไม่พอเพียงในการดำรงชีวิตประจำวัน บ้างจัดหาอาชีพเสริมด้วยการรับจ้าง ค้าขาย บริการและอื่นๆ ซึ่งอาจต้องมีการอพยพแรงงาน ทั้งถิ่นฐานไปทำงานนอกบ้าน เพื่อให้ประชาชนใน ๓ จังหวัดได้มีทางเลือกในการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ภายในระยะเวลาสั้นๆ จึงได้จัดทำหนังสือ เมนูอาชีพทางเลือก อันประกอบด้วยความรู้ และข้อมูลเชิงวิชาการที่จำเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพทางการเกษตร การค้าขาย งานหัตถกรรม บริการ หรืออื่นๆ เพื่อใช้เป็นข้อมูลการส่งเสริมการประกอบอาชีพแก่ครัวเรือนเป้าหมาย ในโครงการขยายผลการพัฒนาตามแนวทางศาสตร์พระราชา กิจกรรม “ประชาชนสนุก สุขใจด้วยศาสตร์พระราชา” ดังกล่าว

ในการจัดทำหนังสือ เมนูอาชีพทางเลือก นี้ ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจาก หน่วยงานราชการจาก กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสกลนคร สำนักงานเกษตรจังหวัดสกลนคร สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร สำนักงานประมงจังหวัดสกลนคร สำนักงานแรงงานและสวัสดิการจังหวัดสกลนคร สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสกลนคร สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสกลนคร สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดนครพนม และสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดมุกดาหาร ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ ข้อมูลความรู้ในการประกอบอาชีพ ขอขอบคุณทุกหน่วยงานที่ให้ความร่วมมือในการจัดทำหนังสือ เมนูอาชีพทางเลือก ณ โอกาสนี้ด้วย

กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ๒ (กลุ่มสนุก)
เมษายน ๒๕๖๐

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

๑. นายวิทยา	จันทร์ฉลอง	ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร
๒. นายสมชาย	วิทย์ดำรง	ผู้ว่าราชการจังหวัดนครพนม
๓. นายสรสิทธิ์	ฤทธิ์สรไกร	ผู้ว่าราชการจังหวัดมุกดาหาร
๔. นางศรินันท์	รักขติวงศ์	พัฒนาการจังหวัดสกลนคร
๕. นายทวี	ดำรงเลิศบวร	พัฒนาการจังหวัดนครพนม
๖. นายอัครา	เคียงวิมลรัตน์	พัฒนาการจังหวัดมุกดาหาร

คณะทำงาน

๑. ว่าที่ร้อยตรี สมพร	กุลบุญ	ประมงจังหวัดสกลนคร	สำนักงานประมงจังหวัดสกลนคร
๒. นายยุทธชัย	แพ่งปัสส	สัตวแพทย์อาวุโส	สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสกลนคร
๓. นายประสาท	ทศคร	หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน	สพจ. สกลนคร
๔. นายสุรพล	แก้วอินธิ	หัวหน้ากลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาชุมชน	สพจ. นครพนม
๕. นายชัยณรงค์	กาญจนะกันโห	หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน	สพจ. มุกดาหาร
๖. นางจิรา	บุญบรรจง	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ	สพจ.สกลนคร
๗. นางสาวชนิษฐา	เปี่ยมดี	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	สพจ.สกลนคร
๘. นายสมัย	เชิงหอม	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	สพจ.สกลนคร
๙. นางบุผา	ปัญญา	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	สพจ.มุกดาหาร
๑๐. นายสุริยา	สุคนธชาติ	นักวิชาการพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ	สพจ.มุกดาหาร
๑๑. นายอรรณพ	มาลีชัย	นวก.ปฏิบัติการ	สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสกลนคร
๑๒. นางสาวจุรีรัตน์	ภาวงศ์	นวส.ปฏิบัติการ	สำนักงานเกษตรจังหวัดสกลนคร
๑๓. นางสุมล	จันทร์นาค	นักวิชาการศึกษา	สนง.กศน.จังหวัดสกลนคร
๑๔. นางนันทิพร	นามพิกุล	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ	สพจ.สกลนคร

พิมพ์/เรียบเรียง/ออกแบบ

๑. นายชัยศรี	อุปละ	หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ	สพจ.สกลนคร
๒. นางสาวทัศนารณ์	จิรารักษ์	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญ	สพจ.สกลนคร
๓. นายสมัย	เชิงหอม	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญ	สพจ.สกลนคร

เมนูอาชีพด้านการเกษตร

๑. การเพาะถั่วงอก

๑. นำถังพลาสติก มาเจาะรูที่ก้นถึงขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๑ เซนติเมตร จำนวน ๕ รูต่อไป เพื่อให้ให้น้ำไหลออก

๒. นำเมล็ดถั่วเขียวน้ำหนัก ๑๕ กิโลกรัม แช่น้ำสะอาด ๑ วัน เมื่อแช่น้ำจนได้ที่แล้วให้ล้างเมล็ด ถั่วเขียวให้สะอาด พร้อมกับซอนเมล็ดถั่วที่ลอยน้ำทิ้ง เพราะเป็นเมล็ดเสียเพาะพันธุ์ไม่ได้

๓. จากนั้นนำมาเทลงในถังพลาสติก ๆ ละ ๓ กิโลกรัม จำนวน ๕ ถัง ปิดทับด้วยกระสอบข้าวสาร ใช้ระยะเวลาในการเพาะเลี้ยง ๓ วัน โดยในแต่ละวันต้องรดน้ำวันละ ๓ เวลา เช้า กลางวัน เย็น เมื่อครบ กำหนด ๓ วัน แล้วจะได้ถั่วงอกมีความยาวประมาณ ๓ เซนติเมตร ได้น้ำหนัก ๓๕ - ๓๘ กิโลกรัม/๑ ถัง รวม ๕ ถัง จะได้ถั่วงอกประมาณ ๑๗๕ กิโลกรัม ต่อเมล็ดถั่วเขียว ๑๕ กิโลกรัม

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินลงทุน ประมาณ ๑,๕๐๐ บาท
๒. รายได้ ๑,๔๐๐ บาท/๑๗๕ กิโลกรัม
๓. อุปกรณ์ ถังพลาสติก, กระสอบข้าวสาร, อ่างล้างถั่วงอก, สายยาง, เมล็ดถั่วเขียว
๔. แหล่งจำหน่าย เมล็ดถั่วเขียว หาซื้อได้ตามร้านค้าเมล็ดพันธุ์ไม้ทั่วไป

๒. การเพาะเห็ดโคนน้อย

วัสดุอุปกรณ์

- | | |
|--|--|
| ๑. เชื้อเห็ดโคนน้อย | ๒. น้ำสะอาด ๑๐๐ ลิตร |
| ๓. ปุ๋ย สูตร ๑๕ - ๐ - ๐ จำนวน ๑ กิโลกรัม | ๔. ปุ๋ย สูตร ๔๖ - ๐ - ๐ จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม |
| ๕. กากน้ำตาล ๒ กิโลกรัม | ๖. รำละเอียด |
| ๗. แป้งข้าวเหนียว | ๘. ผ้าพลาสติกสีดำ |
| ๙. ถังภาชนะใช้สำหรับต้มฟาง | ๑๐. ตะกร้า / บล็อก สำหรับเป็นแบบทำก้อนเห็ด |
| ๑๑. เชือกฟาง | ๑๒. ฟางแห้ง |

วิธีเพาะเห็ด/ทำก้อนเห็ด

๑. นำเชื้อออกจากถุง ขยี้หรือฉีกกระจายเชื้อเห็ดออกจากก้อน ด้วยการผสมรำอ่อน ๑ กำมือ แป้งข้าวเหนียว ๑ ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้าในกะละมัง ผ่าขาวหรือกระดาษปิดคลุมทิ้งไว้ ๑-๒๐ คืน เพื่อกระตุ้นเชื้อเห็ด
๒. นำ ๒ + ๓ + ๔ + ๕ รวมกัน ต้มน้ำ ๑๐๐ ลิตร จนอุณหภูมิน้ำไม่น้อยกว่า ๘๐ องศาเซลเซียส
๓. แบ่งมัดฟางเป็นมัดเล็กๆ แล้วนำฟางลงต้มนาน ๕ - ๑๐ นาที
๔. ตักฟางที่ต้มออก ผึ่งให้เย็น คลุมด้วยผ้าพลาสติก หมักทิ้งไว้ ๑ คืน
๕. การทำก้อนเห็ด ให้แบ่งเป็นชั้นๆ ประมาณ ๓-๔ ชั้น
 - ชั้นที่ ๑ ใส่ฟางบางๆ โรยเชื้อเห็ดทั่วทั้งหมด
 - ชั้นที่ ๒ - ๓ ใส่ฟางหนาประมาณ ๕ เซนติเมตร โรยเชื้อเฉพาะข้างหรือรอบขอบก้อน
 - ชั้น ๔ โรยเชื้อเห็ดทั่วทั้งหมด ฟางปิดทับบางๆ เชือกมัดให้แน่น
๖. รดน้ำให้ชุ่ม วางเรียงกันเป็นแถว คลุมผ้าพลาสติกไว้ ๓-๔ วัน เส้นใยเดินเต็มก้อน

๗. วันที่ ๓-๔ เปิดดูจะเห็นเส้นใยเดินเต็มก้อน ให้ทำการตัดใยหรือรดน้ำจนเส้นในยุบ
๘. นำก้อนเห็ดเข้าโรงเรือน ปิดผ้าพลาสติกให้มีมิดมิด นาน ๔ วัน ช่วงนี้ให้เปิดช่องระบายอากาศให้โรงเรือนวันละ ๕-๑๐ นาที เวลาผ่านไปวันที่ ๓-๔ เห็ดจะเริ่มออกดอกให้มันเปิดดูเข้าเย็น
๙. การเก็บดอกเห็ด ควรเลือกเก็บดอกที่โตสมบูรณ์ วันละ ๒-๓ ครั้ง เช้า กลางวัน เย็น ถ้าเก็บดอกเห็ดช้า ดอกเห็ดจะโตเร็วมาก ดอกเห็ดจะบานแล้วสลายตัวเป็นน้ำเยิ้มสีดำเสียหายได้
๑๐. การดูแลรักษา ถ้าก้อนฟางแห้งให้รดน้ำได้ตามสมควร
๑๑. ถ้าพื้นโรงเห็ดเป็นพื้นซีเมนต์ ควรรดน้ำที่พื้นทุกวันเพื่อเพิ่มความชื้นให้กับโรงเรือน

๓. การปลูกพืชผักสวนครัว

การปลูกพืชผักสวนครัวมีความสำคัญเป็นอันดับแรกของชีวิตประจำวันเพราะใช้เป็นอาหารในครัวเรือนได้ดี ถ้าปลูกมากมีเหลือจำหน่ายได้และสามารถยึดเป็นอาชีพได้

การปลูกพืชผักสวนครัวมีหลักปฏิบัติ ๕ ประการได้แก่ การเลือกเมล็ดพันธุ์ การเตรียมดิน การปลูก การดูแลรักษา การเก็บผลผลิตและการจำหน่าย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

วัสดุ/อุปกรณ์

- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| ๑. เมล็ดพันธุ์ | ๒. ปุ๋ยหมักชีวภาพ |
| ๓. น้ำหมักชีวภาพ/น้ำหมักจุลินทรีย์ | ๔. แกลบดำ |
| ๕. ฟาง | ๖. บัวรดน้ำ |

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. ขั้นตอนการเตรียมดิน การเตรียมดินในการปลูกผักต้องปรับโครงสร้างดินให้มีความร่วมสุข ถ้าดินมีความหนาแน่นมาก มีการใช้นานาชาตอาหาร ควรจะต้องปลูกพืชจำพวกตระกูลถั่วแล้วไถกลบในช่วงดอกบานเพื่อเพิ่มธาตุอาหารในดิน

๒. แปลงเพาะกล้าต้องผสมดินด้วยปุ๋ยหมักชีวภาพหรือแกลบดำอย่างละ ๑ ป้อนต่อ ๒ ตารางเมตร คลุกเคล้าให้เข้ากันกับดินทุบละเอียดหรืออาจนำมูลที่หมักหรือมูลสัตว์ที่ผ่านการหมักทิ้งไว้ ๒ ปี มาผสมกับดินจอมปลวกหรือดินขุยไผ่ หรือหน้าดินทั่วไป อัตราส่วนใช้ดิน ๑ ต่อมูลสัตว์ ๑ อัตราส่วน มูลที่หมักหรือทิ้งไว้ ๑ ปี อัตราส่วนใช้ดิน ๒ ต่อมูลสัตว์ ๑ หวานเมล็ด คลุมด้วยฟางห่มๆ รดน้ำให้ชุ่มชื้นอยู่เสมอทุกวัน พอต้นกล้ามีอายุประมาณ ๑๕-๒๐ วัน ก็ย้ายต้นกล้าไปเพาะปลูกได้

๓. แปลงผักควรมีทางเดินหรือร่องระบายน้ำเวลามีฝนตกควรใส่ปุ๋ยหมักชีวภาพประมาณ ๕๐๐ กรัม ถึง ๑ กิโลกรัมต่อ ๑ ตารางเมตร คลุกเคล้าให้เข้ากัน ผสมดินด้วยจอบ คราด หรือรถแทรกเตอร์ขนาดเล็ก หรือใส่ปุ๋ยหมักชีวภาพเป็นแนวยาวตลอดแปลงเพื่อปลูกผักโดยการหยอดเมล็ดเป็นแนวยาวตลอดแปลง

ผักสวนครัว เป็นผักที่ปลูกไว้ในบริเวณบ้านหรือที่ว่างในชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อปลูกไว้บริโภคภายในครัวเรือนและทำให้ผู้ปลูกมีสุขภาพดีเนื่องจากได้รับประทานผักสดที่อุดมไปด้วยวิตามินและเกลือแร่ต่างๆ และมีความปลอดภัยจากสารเคมี และลดรายจ่ายในครัวเรือน

๑. ข้อควรพิจารณา

๑.๑ การเลือกสถานที่หรือทำเลปลูก ควรเลือกพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ที่สุด อยู่ใกล้แหล่งน้ำ ไม่ไกลจากที่พักอาศัยเพื่อความสะดวกในการดูแลรักษาและสะดวกในการเก็บมาประกอบอาหารได้ทันทีตามความต้องการ

๑.๒ การเลือกประเภทผัก ควรเลือกปลูกผักให้มากชนิดเพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหารที่หลากหลาย

เป็นผักที่สมาชิกในครอบครัวชอบบริโภค และเลือกปลูกผักให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม และปลูกให้ตรงตามฤดูกาล

๑.๓ แสง และร่มเงา มีความจำเป็นในการสังเคราะห์แสงของพืช เพื่อสร้างอาหารปริมาณแสงที่ได้รับในพื้นที่ปลูกแต่ละวันนั้นจะมีผลต่อชนิดของผักที่ปลูก แบ่งความต้องการแสงในการปลูกผัก ดังนี้

- สภาพที่ไม่ได้รับแสงแดดตลอดทั้งวัน ควรปลูกพืชผักที่เจริญเติบโต ในร่มได้ เช่น ชะพลู สะระแหน่ ตะไคร้ โหระพา ขิง ข่า และกะเพรา เป็นต้น
- สภาพที่ได้รับแสงแดดตลอดทั้งวัน ควรเลือกผักที่สามารถเจริญเติบโตได้ในแสงปกติ เช่น ถั่วฝักยาว คะน้า ผักกาดเขียว กวางตุ้ง พริกต่างๆ ยกเว้น พริกชี้หูสวน

๒. ชนิดของผัก

ผักแต่ละชนิดมีความแตกต่างกันในเรื่องอายุการเก็บเกี่ยว และฤดูกาลเพาะปลูก การวางแผนการปลูกจะทำให้ได้ผลผลิตผักสม่ำเสมอ และใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์ได้เต็มที่ โดยจำแนกผักตามอายุการเก็บเกี่ยว

๒.๑ ผักอายุสั้น (น้อยกว่า ๒ เดือน) ได้แก่ ผักชี ผักกาดหอม ผักกาดเขียว กวางตุ้ง คะน้า ผักบุ้ง ผักกาดหัว ผักกาดขาว แตงกวา ข้าวโพดฝักอ่อน ปวยเล้ง ผักโขม

๒.๒ ผักอายุปานกลาง (๒-๔ เดือน) ได้แก่ กะหล่ำปลี บร็อคโคลี่ กะหล่ำดอก ถั่วฝักยาว ถั่วแขก หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ พริก แตงโม มะระ ฟักทอง

๒.๓ ผักอายุยืนนาน (๖-๑๒ เดือน) ได้แก่ ถั่วลันเตา ผักกาดขาวปลี น้ำเต้า กระเทียม หอม มันฝรั่ง กระเจี๊ยบ มันเทศ ข้าวโพดหวาน ถั่วกระถิน ถั่วแระญี่ปุ่น มันแกว ขึ้นฉ่าย

๒.๔ ผักยืนต้น (มากกว่า ๑ ปี) ได้แก่ กุยช่าย ผักหวาน มะเขือ ชะอม สะตอ ชะพลู โหระพา กะเพรา ถั่วพู ตะไคร้ แมงลัก กระชาย ขิง หน่อไม้ฝรั่ง ข่า ขมิ้น

๓. ฤดูกาล

ควรเลือกปลูกผักสวนครัวให้เหมาะสมกับฤดูกาล เพราะจะทำให้ดูแลรักษาง่าย ได้ผักที่มีคุณภาพ ผลผลิตดี มีโรคและแมลงรบกวนน้อย

๔. ขั้นตอน/วิธีทำ

๔.๑ การเตรียมดิน ผักสามารถปลูกได้ทั้งในพื้นที่ดินโดยตรง หากไม่มีดินเพียงพอสามารถปลูกได้ในภาชนะที่ลึกตั้งแต่ ๒๐ เซนติเมตรขึ้นไป เพื่อให้รากสามารถหยั่งลึกได้ สำหรับความกว้างของภาชนะขึ้นอยู่กับชนิดของผักที่จะปลูก

๔.๒ การดูแลรักษา

๑) การให้น้ำ พืชผักเป็นพืชอายุสั้น ระบบรากตื้น ต้องการน้ำสม่ำเสมอทุกระยะการเจริญเติบโต ต้องให้น้ำทุกวัน แต่ระวังอย่าแฉะหรือมีน้ำขัง เพราะน้ำจะเข้าไปแทนที่อากาศในดิน ทำให้รากพืชขาดออกซิเจนและเน่าตายได้ ควรรดน้ำในช่วงเช้า-เย็น ไม่ควรรดตอนแดดจัด

๒) การให้ปุ๋ย ใส่ช่วงเตรียมดิน หรือรองก้นหลุมก่อนปลูก ควรเป็นปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก เพื่อปรับโครงสร้างดินให้โปร่งร่วนซุย ช่วยในการอุ้มน้ำ และรักษาความชื้นของดินให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของพืช ส่วนการใส่ปุ๋ยในช่วงที่ผักโตแล้วควรโรยทุกระยะของการปลูกแล้วพรวนดิน รดน้ำทันที

๓) การกำจัดวัชพืช ใช้มีด จอบ หรือถอนด้วยมือ

๔) การป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืช การป้องกันกำจัดแมลงที่ปลอดภัย

๔. การปลูกกล้วยตีกลับ

การปลูกพืชแบบนี้คือการนำลำต้นที่เป็นต้นพันธุ์ หรือกิ่งพันธุ์ มาตัดให้ได้ความยาวที่เหมาะสม (เพื่อให้ธาตุอาหารที่อยู่ในลำต้นเก่า เพียงพอต่อการเจริญเติบโตของยอดอ่อนใหม่) ขึ้นอยู่กับชนิดสายพันธุ์ด้วย เช่น พืชที่มีการเจริญเติบโตไว สามารถใช้กิ่งหรือลำต้นที่ไม่ยาวมากนักได้ ต่างกับพืชที่ใช้เวลาในการเจริญเติบโตช้า ต้องใช้กิ่งหรือต้นพันธุ์ที่ค่อนข้างยาว เนื่องจากหากสารอาหารถูกใช้ไปหมดแล้วส่วนที่โผล่พ้นดินจะเกิดการเน่าสลายไปในที่สุด นำกิ่งหรือลำต้นพันธุ์ที่ได้ จัดเตรียมฝังลงดินโดยนำส่วนที่เป็นปลายยอด ฝังลงดินที่เรียกว่า การปลูกพืชกลับหัว ขั้นตอนนี้คล้ายกับการปลูกพืชแบบปกติ แต่สลับกันที่นำส่วนที่เป็นด้านยอด ปักลงในดิน แทนที่จะเป็นการนำส่วนของด้านรากปกติ ปักลงในดิน

ตามหลักการของการเจริญเติบโตของพืชคือการส่งอาหารจากรากสู่ใบ จากรากสู่ลำต้นขึ้นไปยังส่วนยอด ดังนั้น เมื่อพืชมีส่วนที่ไม่มีการใช้งาน หรือไม่สามารถใช้งานในส่วนนั้นได้จะมีการสลัดทิ้ง คือการตัดการส่งอาหารทำให้ส่วนดังกล่าวเน่าเสีย แห้งตายไปในที่สุด และจะเกิดการแตกยอดอ่อน หน่ออ่อนเกิดขึ้นบริเวณใกล้เคียงใหม่เพื่อทำการซ่อมแซมส่วนที่เสียหาย ยกเว้นไม่สามารถแตกหน่อหรือยอดอ่อนในส่วนนั้นได้ จะทำการขยายและเติบโตในส่วนอื่นต่อไป

การดูแลรักษาพืชตีกลับ

การดูแลรักษาพืชที่ปลูกด้วยวิธีตามธรรมชาตินี้ ไม่จำเป็นต้องดูแลมาก เพียงแต่น้ำใส่ปุ๋ยธรรมดา เหมือนกับการดูแลพืชปกติ เหมือนเป็นการปลูกพืชแบบปกตินั่นเอง (ต่างกันเฉพาะวิธีการปลูก) และที่สำคัญ หากสามารถปล่อยให้พืชเจริญเติบโตได้เอง ก็จะเป็นการดีมาก เพราะพืช จะเรียนรู้วิธีปรับตัวและอยู่รอดได้จากสภาวะผิดปกติที่ผู้ปลูกได้สร้างขึ้น

การเพิ่มมูลค่าพืชตีกลับ

การสร้างมูลค่าเพิ่มของพืชทุกชนิด ไม่จำเป็นจะต้องเป็นพืชตีกลับ หรือพืชกลับหัว แต่สามารถที่จะสร้างมูลค่าเพิ่มให้พืช ที่มีแนวทางการเจริญเติบโตเองตามธรรมชาติ หรือด้วยวิธีการสร้างการเจริญเติบโตให้ผิดปกติเหล่านี้ สามารถทำได้ทันที ในระหว่างที่พืช มีการเติบโตพ้นช่วงต้นอ่อนมาแล้ว และใกล้ที่จะให้ผลผลิตได้

กรณีศึกษา การปลูกกล้วยตีกลับ

การศึกษาวิธีการเพิ่มผลผลิตการปลูกกล้วยน้ำว้า กล้วยหอม หรือพืชตระกูลกล้วย แบบกลับหัว หรือการปลูกพืชตีกลับ ๑ หัวได้ ๒-๔ หน่อ ใช้ระยะเวลาประมาณ ๑ เดือนในการแตกหน่อ ขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของต้นพันธุ์

๕. วิธีการปลูกมะละกอ

การเตรียมพื้นที่

ครั้งแรกให้ไถดินก่อนโต ๆ ทิ้งให้ตากแดดจนแห้งดีแล้ว จึงไถพรวนย่อยดินอีกครั้ง ถ้าดินปลูกไม่ค่อยอุดมสมบูรณ์ควรใส่ปุ๋ยให้แก่ดิน โดยการปลูกพืชตระกูลถั่วก่อน แล้วไถกลบลง ดินให้เน่าเปื่อยผุพังอยู่ในดี

การเตรียมหลุมปลูก

หลุมที่ใช้ปลูกมะละกอควรขุดให้มีขนาดกว้าง ยาว ลึก ประมาณด้านละ ๕๐ เซนติเมตร ดินที่ขุดขึ้นมาจากหลุมให้ปล่อยตากแดด ทิ้งไว้ ๗-๑๐ วัน แล้วจึงย่อยให้ละเอียด ผสมปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก รองกันหลุมด้วยปุ๋ยหมัก ใบไม้ผุ แล้วจึงกลบดินลงหลุม จากนั้นจึงนำต้นกล้าหรือเมล็ดมะละกอลงปลูกระยะห่าง ๓๓๓ เมตร สำหรับพื้นที่ที่มีน้ำท่วมขัง ควรทำการปลูกแบบยกร่อง โดยทำเป็นร่องขนาดกว้าง ๓-๔ เมตร คู่น้ำระหว่างร่องกว้างประมาณ ๑ เมตร แล้วทำการเตรียมดินและหลุมต่อไป

วิธีการปลูก

มะละกอสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี แต่ที่นิยมกันคือปลูกในช่วงต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน การนำต้นกล้าลงปลูกในหลุมที่เตรียมไว้ ควรทำด้วยความระมัดระวัง อย่าให้ดินแตกออกจากราก และไม่ให้รากขาด เมื่อวางต้นกล้าลงหลุมปลูกแล้ว ให้กลบดินรอบโคนต้น กดให้แน่นให้ระดับดินในหลุมปลูกเสมอกับระดับดินเดิมที่ติดมากับต้นกล้า อย่ากลบโคนต้นสูงกว่ารอยดินเดิม จะทำให้เป็นโรคโคนเน่า เสร็จแล้วรดน้ำให้ชุ่ม ใช้ทางมะพร้าวหรือวัสดุอย่างอื่นคลุมบังแดดประมาณ ๗-๑๐ วัน รดน้ำทุกเช้า อย่าให้ขาดน้ำ ถ้าขาดน้ำในระยะนี้ต้นจะแคระแกร็น โตช้า และให้ผลช้าด้วย

๖. การเพาะเห็ดเผาะ (เห็ดถอบ)

๑. คัดเลือกเห็ดสำหรับการเพาะที่มีความแก่ (ข้างในมีสีดำ)
๒. ใช้มีดผ่าเห็ดแล้วใช้ช้อนเคาะส่วนที่เป็นสีดำ (เชื้อเห็ด) ที่อยู่ภายในเห็ดใส่ในถ้วย
๓. นำน้ำเปล่าผสมส่วนของเชื้อเห็ดที่เตรียมไว้ในถ้วยแล้วและใช้ช้อนคนเพื่อละลายเชื้อเห็ดให้เข้ากับน้ำ
๔. นำน้ำที่ผสมเป็นเชื้อเห็ดไปรดบริเวณที่มีความชื้นมีสภาพเป็นป่า หรือใต้ต้นน้อยหน่า เพื่อรอเก็บผลผลิตในปีหน้า

๗. การเพาะเห็ดโคนจอมปลวก

๑. คัดเลือกจอมปลวกที่มีลักษณะ แบน และโปร่ง
๒. เจาะรูจอมปลวกเล็กน้อย
๓. นำเห็ดใส่ลงในรูจอมปลวกที่ทำไว้เอาไว้ให้ปลวกกินเห็ดได้ เมื่อตัวปลวกกินเห็ดและถ่ายออกมา เชื้อของเห็ดจะติดอยู่กับอุจจาระของปลวกเพื่อรองอก
๔. เก็บเกี่ยวผลผลิตในปีถัดไป

๘. การปลูกผักกูด

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. ปรับพื้นที่ให้ราบเสมอกัน
๒. วางท่อเอสลอน ๒ นิ้ว ลงพื้นที่ปรับแล้วแยกท่อออกเป็น ๖ หุน ใส่หัวสปริงเกอร์ให้ห่างกันประมาณ ๔ เมตร
๓. หลังวางระบบน้ำเสร็จนำต้นผักกูดมาปลูกเป็นร่องหรือแถวห่างกันประมาณ ๕๐ เซนติเมตร
๔. หลังการปลูก หากมีหญ้าและวัชพืชขึ้น ห้ามใช้ยาฆ่าหญ้าเด็ดขาด ให้ใช้มือหรือจอบในการกำจัดแทน ควรระมัดระวังอย่าให้รากหรือลำต้นผักกูดขาด
๕. เมื่อผักกูดมีอายุได้ประมาณ ๕๐ วัน ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก (ในระยะเวลา ๑ ปี เราจะมีใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักได้ ๑ ครั้ง)
๖. การให้น้ำผักกูดนั้นควรจะให้ประมาณ ๓ วันต่อ ๑ ครั้ง ควรจะรดน้ำให้ชุ่มเพราะผักกูดเป็นผักที่ชอบน้ำมาก
๗. สามารถเก็บยอดผักกูดไปจำหน่ายได้เมื่อผักกูดมีอายุได้ประมาณ ๔ เดือน โดยเก็บรวมเป็นกำๆ แล้วใช้หนังยางมัดหลังจากนั้นนำมาล้างให้สะอาด
๘. เวลานำไปจำหน่ายควรใช้ใบตองกล้วยห่อเพื่อป้องกันผักกูดเหี่ยวเมื่อโดนอากาศหรือลม
๙. ระยะเวลาในการเก็บผักกูดประมาณ ๒ วันต่อ ๑ ครั้ง (แต่ถ้าผักกูดมีอายุประมาณ ๓ ปี สามารถ

เก็บจำหน่ายได้ทุกวัน)

๑๐. ราคาของผักกูดเราสามารถกำหนดราคาได้เอง ราคาประมาณ ๓๕ บาทต่อกิโลกรัมหรือ ๓ กิโลกรัม ๑๐๐ บาท นอกจากนี้เราสามารถเก็บหน่อของผักกูดขายได้อีกหน่อละ ๓ บาท

๙. การเพาะถั่วงอกแบบตัดราก

วัสดุ/อุปกรณ์

๑. เมล็ดถั่วเขียว
๒. ถังพลาสติกเจาะรู
๓. ตะกร้าพลาสติก
๔. กะละมัง
๕. ตะแกรงพลาสติกเบอร์ ๑๐ (ตัดเป็นวงกลมขนาดพอเหมาะกับถังพลาสติก)
๖. กระสอบป่าน (ตัดเป็นวงกลมขนาดเท่ากับตะแกรงพลาสติก)
๗. น้ำร้อน ๑ ลิตร
๘. น้ำเย็น ๑ ลิตร

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำเมล็ดถั่วเขียวมาล้างน้ำให้สะอาด (เลือกเมล็ดที่ลอยน้ำออกทิ้ง)
๒. นำน้ำร้อน ๑ ลิตร น้ำเย็น ๑ ลิตร มาเทรวมกัน แล้วนำเมล็ดถั่วงอกที่เตรียมไว้ลงไปแช่ประมาณ

๔-๖ ชั่วโมง

๓. นำกระสอบป่านที่เตรียมไว้มาแช่น้ำให้เปียก แล้วนำไปวางในถังพลาสติกที่เตรียมไว้ จากนั้นนำตะแกรงที่เตรียมไว้มาวางทับกระสอบป่านอีกรอบ แล้วนำเมล็ดถั่วเขียวมาโรยให้ทั่วแล้วเกลี่ยให้สม่ำเสมอ
หมายเหตุ : ในถังพลาสติกหนึ่งถังสามารถทำได้หลายชั้นตามความต้องการ

๑๐. วิธีการเพาะเมล็ดทานตะวันงอก

วัสดุอุปกรณ์

๑. เมล็ดทานตะวันสีดำ
๒. ถาดเพาะ หรือภาชนะที่มีรูสำหรับระบายน้ำได้
๓. ดินใส่เดือน หรือดินมะพร้าว
๔. บัวรดน้ำ
๕. แกลบดำ



ขั้นตอน

๑. นำเมล็ดทานตะวันแช่น้ำทิ้งไว้ ๑๒ ชั่วโมง (แช่ตอนเช้าปลูกตอนเย็นเมล็ดจะเก็บความชื้นได้ดีกว่าเพาะตอนกลางวันอาจจะให้เมล็ดแห้งอัตราการงอกก็จะลดลง)
๒. นำเมล็ดทานตะวันที่แช่น้ำล้างน้ำ ๓ รอบจนหายเหม็นเปรี้ยว แล้วนำมาห่อผ้าไว้ประมาณ ๑๒ ชั่วโมง จะมีรากงอกออกมาคล้ายจมูกข้าว แล้วเอาเมล็ดทานตะวันเกลี่ยลงดินให้ทั่วอย่าให้แน่นมาก
๓. เอาภาชนะแบบเดียวกันทับกันไปเลยทับให้โดนเมล็ด เพื่อจะบังคับให้ต้นที่โตเร็วชะลอ รอดันที่โตช้า ทำให้ต้นอ่อนโตเท่ากัน ทับไปประมาณ ๓ วัน จนต้นอ่อนโตเท่ากันเริ่มต้นขึ้นมา ระหว่างนี้รดน้ำ เช้า-เย็นปกติ
๔. หลังจากที่ดินอ่อนเริ่มโตจนวันที่ ๔-๕ เริ่มเปิดที่หีบออก
๕. ทุกขั้นตอนต้องมีการรดน้ำทุกเช้า ถ้าดินยังแฉะอยู่ไม่ต้องรดเพิ่ม ไม่ให้แฉะเพราะรากจะขึ้น
๖. ต้นทานตะวันงอก ๖-๗ วันตัดรับประทานได้
๗. ภาชนะที่ใช้ปลูกถ้าปลูกซ้ำให้ทำความสะอาดและเอาไปตากแดดก่อนปลูกเพื่อป้องกันเชื้อรา ห้ามใช้ซ้ำโดยทันที

ผลผลิตที่ได้/ต้นทุน/กำไร

๑. ใช้เมล็ดทานตะวันจำนวน ๑.๓ กิโลกรัม หลังจากแช่น้ำแล้วจะโรยได้ ๑๕ ถาด
๒. ต้นงอก ๑๕ ถาด สามารถตัดต้นอ่อนได้ประมาณ ๑๐ กิโลกรัม
๓. เมื่อเพาะเป็นต้นอ่อนแล้ว สามารถจำหน่ายได้กิโลกรัมละ ๑๐๐ บาท
๔. รวมต้นทุนการผลิต (๓๐๐ บาท ต่อ ๑ รอบ ขายได้ ๑,๐๐๐ บาท)
 - ค่าเมล็ดทานตะวันราคากิโลกรัมละ ๒๕๐ บาท
 - แกลบดำ/ดินใส่เดือน/น้ำ ๕๐ บาท
 - ผลผลิตที่ได้ ๑๐ กิโลกรัมๆละ ๑๐๐ บาท ๑,๐๐๐ บาท
 - ได้กำไร (ต่อ ๑ รอบ/๑๕ ถาด/๗ วัน) ๗๐๐ บาท

เทคนิค

- ๑.วิธีทำให้ต้นโตเท่ากัน หลังจากเกลี่ยเมล็ดเสร็จให้เอาภาชนะแบบเดียวกันซ้อนทับกันไว้ไม่เกิน ๓ ชั้น หนักประมาณ ๑-๒ กิโลกรัม เพื่อทับต้นที่โตไวให้รอดต้นที่โตช้าให้โตเท่ากัน สูงประมาณ ๑-๒ เซนติเมตร แล้วเอาที่ทับออกได้
- ๒.ห้ามใส่ปุ๋ยเคมี และEM ทุกชนิด
- ๓.ไม่แนะนำให้รดน้ำโดยการห่อผ้า เพราะเมื่อปลูกทำให้รากลอยไม่ลงดินและเสี่ยงต่อติดเชื้อราได้
- ๔.ใส่ดินใส่เดือน ๑ กำมือต่อ ๑ ถาด เพื่อเป็นธาตุอาหารแก่ต้นทานตะวันอ่อนทำให้ลำต้นอวบสมบูรณ์

๑๑. การปลูกผักพายน้อย

ผักพายน้อยเป็นพืชที่นิยมบริโภคกันอย่างกว้างขวาง เป็นผักเคียงกับส้มตำ ลาบ น้ำตก น้ำพริก และอื่นๆอีกมากมาย เป็นพืชขนาดเล็ก ขึ้นเองได้ง่ายตามธรรมชาติในช่วงหน้าฝน ในสภาพที่มีน้ำขังหรือมีความชื้นสูงแต่ปริมาณในธรรมชาติก็ไม่เพียงพอต่อการบริโภค ปีไหนแล้งก็จะมีบริโภค จึงได้มีเกษตรกรนำเมล็ดมาปลูกเพื่อการค้า

การเตรียมแปลงและการปลูก

- ๑.ใส่ปุ๋ยคอกในอัตรา ๑- ๒ ตัน/ไร่ (มากน้อยแล้วแต่ความอุดมสมบูรณ์ของดิน)
- ๒ ไถตะแล้วปล่อยน้ำท่วมแปลงทิ้งไว้อย่างน้อย ๗ วัน
- ๓.ไถแปรและคราดปรับพื้นที่ให้สม่ำเสมอได้ระดับเดียวกัน ทำเทือกหว่าน เมล็ดพันธุ์
อัตรา ๔ กิโลกรัม/ไร่ ผสมดินทรายหว่านทั่วแปลง แล้วปล่อยน้ำท่วม ซึ่งสูงประมาณ ๕ เซนติเมตร

การบำรุงรักษา

- ๑.รักษาระดับน้ำไว้อย่าให้แห้งจนถึงเก็บเกี่ยวผลผลิต
- ๒.ถ้าผักพายน้อยมีอาการใบเหลือง ควรใส่ปุ๋ยอินทรีย์เพิ่มเติม ด้วยการหว่านเพิ่มลงไปแปลงปลูก

การเก็บผลผลิต

เมื่อได้ประมาณ ๔๐ วัน ผักพายน้อยก็จะเริ่มโผล่ขึ้นมาเหนือน้ำหลังจากนั้น ๓๐ วันก็เริ่มเก็บผลผลิตได้แล้ว ในช่วงฤดูฝนจะเก็บผลผลิตได้ต่อเนื่องเกือบทุกวันจนถึงช่วงปลายเดือนตุลาคม ก็จะเริ่มออกดอก เกษตรกรควรปล่อยให้ดอกออกเพื่อเก็บไว้ทำพันธุ์ต่อไป

คำแนะนำ

สำหรับการปลูกนอกฤดู เกษตรกรจะเริ่มปลูกหลังเก็บเกี่ยวเมล็ดพันธุ์แล้ว ในการปลูกนอกฤดูนี้ การเก็บผลผลิตจะได้น้อยกว่าช่วงฤดูฝนเพราะเมื่อผักพายน้อยโตเต็มที่แล้วผักจะเริ่มออกดอก แต่ราคาจะสูงกว่าฤดูฝนเกินเท่าตัว สำหรับเรื่องรายได้เป็นที่น่าสนใจมาก

๑๒.การปลูกผักเสี้ยน

ชื่ออื่น : ผักส้มเสี้ยน ผักเสี้ยนขาว ผักเสี้ยนตัวผู้

เป็นพืชล้มลุก ลำต้นและใบมีขนปกคลุมทั่วไปมียางเหนียว ใบเป็นใบประกอบ มีใบย่อย ๓ - ๕ ใบ ลักษณะรูปไข่ปลายแหลม ดอกเป็นดอกช่อสีจางหรือสีเหลืองอ่อน ผลเป็นฝักเรียวยาว เมล็ดรูปไตและเรียงอยู่ในฝัก ฝักแก่จะแตกออกเป็น ๒ ซีก

การขยายพันธุ์ : การเพาะเมล็ด

การปลูก

ไถแล้วตากดินไว้ ๕ - ๗ วัน เตรียมดินให้ละเอียด ปรับหน้าดินให้สม่ำเสมอ ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักรองพื้นอัตรา ๑,๐๐๐ - ๑,๕๐๐ กก./ไร่ แล้วนำเมล็ดผักเสี้ยนหว่าน อัตรา ๑.๓ - ๑.๕ กิโลกรัม/ไร่ คราดดินกลบ หลังจากนั้น คลุมด้วยฟางข้าวแห้ง เพื่อรักษาความชื้น หลังจากปลูกประมาณ ๕ วัน ผักเสี้ยนจะเริ่มงอก ในช่วงผักเสี้ยนยังเล็กให้น้ำอย่าให้แฉะ และเมื่อมีใบจริง ๒ - ๓ ใบ ให้กำจัดวัชพืชและถอนแยกพร้อมปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักพื้นอัตรา ๒๐๐ - ๓๐๐ กก./ไร่ เมื่อผักเสี้ยนมีอายุ ๑๕ และ ๒๐ วัน รดด้วยปุ๋ยยูเรีย (๔๖ - ๐ - ๐)

โรคแมลงที่สำคัญ

๑. หนอนขอนใบ จะทำลายโดยการซ่อนไข่กัดกินผิวใบ หากระบาดรุนแรง ต้นผักเสี้ยนจะแคระแกรน การป้องกัน หากระบาดไม่รุนแรง เด็ดใบทิ้งทำลาย ใช้กับดักกาวเหนียววางทั่วแปลง กรณีระบาดรุนแรงฉีดพ่นสารเคมี พวงมาลาไรออน ไดเมทโฮเอท และคาร์บาริล อัตรา ๒๐ - ๓๐ ซีซี/น้ำ ๒๐ ลิตร

๒. เพลี้ยอ่อน จะเข้าทำลายผักเสี้ยนทุกระยะการเจริญ ทำให้ชะงักการเจริญเติบโตดอกร่วง และฝักคดงอปิด เบี้ยวการป้องกัน ใช้ผงสะเดาแช่น้ำอัตรา ๗๐๐กรัม/น้ำ ๒๐ ลิตร ฉีดพ่นทุก ๕ วัน

ฉีดพ่นสารเคมีพวง คาร์โบซัลแฟน คาร์บาริล หรือ เมทามิโดฟอส อัตรา ๒๐ - ๓๐ ซีซี/น้ำ ๒๐ ลิตร

เก็บเกี่ยวผักเสี้ยนเมื่ออายุ ๒๕ - ๓๐ วัน สังเกตจากดอกชุดแรกกำลังตูม เก็บเกี่ยวโดยการถอนทั้งต้น ตัดรากออก ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปดอง

ส่วนที่ใช้บริโภค

ต้นและใบ นำมาทำเป็นผักเสี้ยนดอง (ไม่นิยมบริโภคสด)

ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิตทั้งหมด ๑๐,๑๗๐ บาท/ไร่

ผลผลิตรวม ๓,๕๐๐ กิโลกรัม/ไร่

ราคาที่เกษตรกรขายได้ ๑๑.๑๖ บาท/กิโลกรัม

รายได้รวม ๓๘,๐๖๐ บาท/ไร่/รุ่น

รายได้สุทธิ ๒๘,๘๙๐ บาท/ไร่/รุ่น

วิธีดองผักเสี้ยน

การดองผักเสี้ยนทำได้โดย นำผักเสี้ยนมาเด็ด หรือหั่นเป็นท่อน ขนาดพอเหมาะ นำไปตากแดดพอสวยๆ เพื่อขจัดกลิ่นเหม็นเขียวทิ้งไป จากนั้นจึงเอาข้าวสุกเย็น ๑ กำมือ ต่อดองผักเสี้ยน ๕ ถ้วยแกง ขยำกับเกลือให้มีรสเค็มเล็กน้อย ๕ ถ้วยแกง แล้วนำผักเสี้ยนที่เตรียมไว้ใส่ลงไป ใส่น้ำตาลโตนด ๕ ช้อนแกง คลุกเคล้าให้เข้ากันดี ปิดฝาภาชนะ ตั้งทิ้งไว้ในร่ม ๓-๔ คืน ผักเสี้ยนจะมีรสเปรี้ยว นำมารับประทานเป็นผักจิ้ม น้ำพริก หรือนำไปแกงกระดุกหมู หรือแกงส้มกับกุ้ง หรือปลาก็ได้

๑๔. การปลูกกุยช่าย

กุยช่าย เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศจีน บางท้องถิ่นเรียกว่า ผักแป้น มีลักษณะลำต้นที่เป็นหัวหรือเหง้าอยู่ใต้ดิน ส่วนใบจะมีสีเขียวคล้ายใบกระเทียมเป็นส่วนใหญ่เหนือดิน สูงประมาณ ๓๐-๔๕ เซนติเมตร ดอกจะแทงออกกลางลำต้น ก้านดอกมีลักษณะกลม เรียวยาว สูงกว่าใบเล็กน้อย ส่วนดอกจะอยู่ปลายสุด ดอกตูมด้านนอกมีลักษณะสีเขียว เมื่อบานจะมีลักษณะสีขาวหรือม่วง กุยช่ายที่มีจำหน่ายตามท้องตลาดทุกวันนี้ประกอบด้วย ๓ ชนิด ซึ่งใช้การปลูกในขั้นตอนเดียวกัน แต่จะอาศัยการจัดการเพื่อให้ได้ผลผลิตกุยช่ายที่ต่างกัน ได้แก่

๑. กุยช่ายเขียว เป็นกุยช่ายที่ปลูกเพื่อการตัดเก็บใบเขียว โดยตัดใบในระยะที่ใบเจริญเติบโตเต็มที่ก่อนระยะการออกดอก ลักษณะใบเรียวยาวสีเขียว นิยมนำมาบริโภคทำขนมกุยช่าย ใส่ผัดไท ทำผักดอง และอาหารอื่นๆ
๒. กุยช่ายขาว มีลักษณะใบสีเหลืองอ่อน ถือเป็นผลผลิตที่ได้จากการตัดใบเหมือนกุยช่ายเขียว แต่ใช้วิธีการบังแสงแดด โดยวิธีการคลุมต้นด้วยวัสดุทึบแสง เพื่อไม่ให้ใบสังเคราะห์ และผลิตสารคลอโรฟิลล์ที่เป็นรงควัตถุสีเขียวเหมือนกุยช่ายเขียว ซึ่งจะใช้เวลาการเก็บเกี่ยวน้อยกว่ากุยช่ายเขียว ผลผลิตที่ได้จึงมีสีเหลืองอ่อน ถือเป็นที่ยอมรับในตลาด เพราะให้รสหวานกรอบกว่ากุยช่ายเขียว สีสวยงาม ปราศจากโรค และรอยของแมลง นิยมทำเมื่อเก็บเกี่ยวกุยช่ายเขียวหรือทำสลับแปลงกัน



๓. กุยช่ายดอก เป็นผลผลิตของกุยช่ายที่เป็นเฉพาะส่วนดอก ซึ่งดอกจะแทงยอดดอกเมื่อต้นกุยช่ายเจริญเติบโตเต็มที่โดยไม่มีการตัดใบเขียวหรือตัดใบกุยช่ายเขียว

การขยายพันธุ์

๑. การเพาะเมล็ด ถือเป็นวิธีที่นิยม และใช้ในการผลิตกุยช่ายเขียว และกุยช่ายดอก และเพื่อเตรียมต้นกล้าสำหรับผลิตกุยช่ายขาว ปัจจุบันเมล็ดพันธุ์ ๑ ถุง/กก. ราคาประมาณ ๓,๐๐๐-๔,๐๐๐ บาท อัตราการปลูกที่ ๑ กก./ ๔ ไร่
๒. การแยกเหง้าปลูก ใช้ในการปลูกทั้งกุยช่ายเขียว และกุยช่ายขาว ด้วยการสับผลผลิตกุยช่ายแต่ละชนิดในแปลงเดียวกัน วิธีนี้จำเป็นต่อการปลูกกุยช่ายขาว เพราะการปลูกจากเหง้าให้เป็นกอๆ จะสามารถใช้วัสดุทึบแสงคลุมกอได้ อัตราการปลูกที่ ๔๐๐ กก./ไร่

☞ การปลูก

๑. กุยช่ายเขียว

๑.๑ กุยช่ายเขียวจากการหว่านแปลง

- หลังจากเตรียมแปลงเสร็จประมาณ ๑ อาทิตย์ ให้หว่านด้วยเมล็ดพันธุ์ในอัตรา ๑ กก./ไร่
- คราดด้วยคราด ๑ รอบ พร้อมคลุมแปลงด้วยฟางข้าวหรือแกลบ
- รดน้ำให้ชุ่ม

– ดูแล ให้น้ำ ให้อายุประมาณ ๗-๘ เดือน ก็สามารถเก็บขายได้

๑.๒ กุ่ยช่ายเขียวจากการแยกเหง้าปลูก

– ใช้วิธีการปลูกแบบกุ่ยช่ายขาว ในหัวข้อ ๒.๒ โดยไม่มีการคลุมด้วยวัสดุทึบแสงเท่านั้นเอง การผลิตกุ่ยช่ายเขียวกับกุ่ยช่ายขาวจะทำการสลับกันเป็นรุ่นๆในแปลงเดียวกัน

– ดูแล ให้น้ำ ให้อายุ ประมาณ ๔ เดือน หลังปลูกก็สามารถตัดใบขายได้

☞ ๒. กุ่ยช่ายขาว

๒.๑ อุปกรณ์

– การะถางพลาสติกหรือกระถางดินเผา ขนาด ๑๐x๒๓x๓๐ เซนติเมตร (เส้นผ่าศูนย์กลางก้น กระถาง x เส้นผ่าศูนย์กลางปากกระถาง x ความสูง)

– ตาข่ายพรางแสง (ซาแลน)

– ไม้ไผ่

☞ ๒.๒ ขั้นตอนการปลูก

– ใช้กล้าพันธุ์ที่เตรียมได้จากเหง้ากุ่ยช่ายเขียว ที่มีการตัดใบจำหน่ายแล้ว อย่างน้อย ๑ ครั้ง แต่ไม่ควรเกินอายุ ๑ ปี หรืออาจใช้ต้นกล้าอายุตั้งแต่ ๓-๔ เดือน

– ทำการขุดเหง้ากุ่ยช่าย และเก็บไว้ในที่ร่ม แต่ควรปลูกทันทีเมื่อขุดเหง้าขึ้น

– ทำการตัดรากให้ชิดเหง้าประมาณ ๑ เซนติเมตร และตัดใบให้เหลือประมาณ ๑ นิ้ว

– ปลูก ๔-๖ เหง้า/หลุม ในระยะระหว่างต้น และระหว่างแถว ๓๐x๓๐ เซนติเมตร เว้นขอบแปลง ด้านละ ๑๕ เซนติเมตร แปลงขนาด ๑.๓-๑.๕ เมตร จะได้ประมาณ ๔-๕ แถว

– ดูแล ให้น้ำ ให้อายุ และเก็บเกี่ยวกุ่ยช่ายเขียว กุ่ยช่ายดอกจำหน่ายแล้ว จนถึงอายุประมาณ ๑ ปี จะเหมาะสำหรับผลิตเป็นกุ่ยช่ายขาวได้

– การตัดใบกุ่ยช่ายเขียวจำหน่ายครั้งสุดท้าย ให้ตัดใบในระดับผิวน้ำดิน

– ใช้กระถางครอบแต่ละกอต้นกุ่ยช่าย โดนออกแรงกดให้กระถางจมลงดินเล็กน้อยหรือให้อยู่ในระดับที่ไม่เกิดการล้มของกระถางได้

– ขุดหลุมฝังเสาไม้ พร้อมชิงตาข่ายพรางแสง

– รดน้ำวันละ ๑-๒ ครั้ง ในระยะ ๑๐ วัน ก็สามารถเก็บผลผลิตได้

☞ ๓. กุ่ยช่ายดอก

๓.๑ กุ่ยช่ายดอกจากการหว่านแปลง

– การปลูกกุ่ยช่ายดอกจากการหว่านเมล็ด ให้ทำตามขั้นตอนการปลูกกุ่ยช่ายเขียวจากการหว่านเมล็ดในหัวข้อ ๑.๑

– ดูแล ให้น้ำ ให้อายุ โดยไม่มีการตัดใบจนถึงระยะแก่ กุ่ยช่ายจะแทงช่อดอกออกมาก็สามารถเก็บผลผลิตได้

๓.๒ กุ่ยช่ายดอกจากการแยกเหง้าปลูก

– ใช้วิธีการปลูกแบบกุ่ยช่ายขาว ในหัวข้อ ๒.๒ แต่ไม่มีการคลุมด้วยวัสดุทึบแสง

– ดูแล ให้น้ำ ให้อายุ โดยไม่มีการตัดใบจนถึงระยะแก่ กุ่ยช่ายจะแทงช่อดอกออกมา

– การปลูกกุ่ยช่ายขาวจากวิธีการแยกเหง้า สามารถทำสลับกับการเก็บกุ่ยช่ายเขียวได้อีกด้วย

☞ การดูแล

ทั้งกุ่ยช่ายเขียวจากการหว่านแปลง และแยกเหง้าปลูก กุ่ยช่ายขาว และกุ่ยช่ายดอก มีขั้นตอนการดูแล ดังนี้

– ให้น้ำวันละ ๑ ครั้ง ทุกวัน ในช่วงเช้า

- ใส่ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกร่วมกับปุ๋ยเคมีสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ ปุ๋ย ปุ๋ยคอก ๕๐๐ กก./ไร่ ปุ๋ยเคมี ๕๐ กก./ไร่ ในทุก ๒ เดือน/ครั้ง

☞ การเก็บผลผลิต

๑. กุยช่ายเขียว

๑.๑ กุยช่ายเขียวจากการหว่านแปลง

- สามารถตัดใบจำหน่ายได้หลังปลูกประมาณ ๗-๘ เดือน และครั้งต่อไปประมาณ ๔๕ วัน

๑.๒ กุยช่ายเขียวจากการแยกเหง้าปลูก

- สามารถตัดใบจำหน่ายได้หลังปลูกประมาณ ๔ เดือน
- การตัดใบครั้งต่อไป สามารถทำได้ในระยะเวลาประมาณ ๔๕ วัน

☞ ๒. กุยช่ายขาว มักทำสลับกับการตัดกุยช่ายเขียว

- สามารถตัดใบจำหน่ายได้หลังคลุมด้วยกระถาง ประมาณ ๑๐-๑๕ วัน
- หลังจากตัดใบกุยช่ายขาวแล้ว ไม่คลุมกระถางจะตัดกุยช่ายเขียวได้อีก ประมาณ ๔๕ วัน

☞ ๓. กุยช่ายดอก

๓.๑ กุยช่ายดอกจากการหว่านแปลง

- สามารถตัดดอกจำหน่ายได้หลังปลูกประมาณ ๘ เดือน และครั้งต่อไปประมาณ ๒ เดือนครั้ง

๓.๒ กุยช่ายดอกจากการแยกเหง้าปลูก

- สามารถตัดดอกจำหน่ายได้หลังปลูกประมาณ ๔ เดือน และครั้งต่อไปประมาณ ๒ เดือนครั้ง

๑๕. การปลูกผักโหระพา

โหระพาเป็นพืชล้มลุกอายุสั้น ลำต้นเป็นทรงพุ่มสูงประมาณ ๖๐ - ๗๐ เซนติเมตร ใบเขียว ก้านใบและลำตัวมีสีม่วง ใบมีกลิ่นหอม ใบโหระพาเป็นผักที่ใช้ใบบริโภค ใช้ปรุงแต่งอาหารให้มีรสชาติ และกลิ่นหอมน่ารับประทาน

☞ หว่านเมล็ดให้ทั่วแปลง

☞ โหระพาที่ปลูกกันทั่วไปในประเทศไทยส่วนมากเป็นพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกต่อๆ กันมา โดยเก็บเมล็ดพันธุ์เอง และต่อมาบางที่เกิดจากการกลายพันธุ์ไปแต่ก็ยังไม่มีการแบ่งแยกเป็นแต่ละพันธุ์อย่างชัดเจน สาเหตุเพราะการปลูกเป็นการค้าที่ยังไม่แพร่หลายเท่าใดนัก เนื่องจากปริมาณความต้องการยังมีจำกัด มีการซื้อขายกันจำนวนมากๆ เฉพาะในเมืองใหญ่เท่านั้น

การเลือกพื้นที่ โหระพาเป็นพืชที่ปลูกครั้งเดียวสามารถเก็บเกี่ยวได้ ๑-๒ ปี การเลือกพื้นที่ควรพิจารณาถึงสิ่งต่อไปนี้ คือ ดินควรมีความร่วนซุยมีความอุดมสมบูรณ์ดี มีการระบายน้ำดี อยู่ใกล้แหล่งน้ำและสามารถนำน้ำมารดได้สะดวก อยู่ใกล้ที่พักอาศัยและการคมนาคมสะดวก

วิธีปลูก การปลูกโหระพาควรกระทำในตอนเย็น วิธีการปลูกที่นิยมมี ๒ วิธีด้วยกัน คือ

๑. การเพาะกล้าย้ายปลูก โดยการหว่านเมล็ดให้กระจายทั่วแปลงแล้วใช้แกลบสด แกลบเผาหรือฟางหว่านหรือคลุมบางๆ แล้วรดน้ำตามทันที หลังจากนั้น รดน้ำทุกวันเช้าและเย็น จนกระทั่งเมื่ออายุได้ ๒๐-๒๕ วัน จึงทำการย้ายปลูก โดยการถอนกล้าแล้วเด็ดยอดนำไปปลูกในแปลง โดยใช้ระยะปลูก ๒๐x๒๐ เซนติเมตร เมื่อถอนกล้าออกจากแปลงแล้วจะต้องปลูกให้เสร็จภายในวันเดียวกัน หลังจากปลูกเสร็จควรหาฟางหรือหญ้าแห้งมาคลุมเพื่อเก็บความชื้นและรดน้ำตามทันที

๒. การปักชำ โดยตัดกิ่งที่โตเต็มที่ยาวประมาณ ๕-๑๐ เซนติเมตร แล้วปลิดใบออกให้หมดนำไปปักชำในแปลง โดยใช้ระยะปลูก ๒๐x๒๐ เซนติเมตร ใช้หญ้าแห้งหรือฟางแห้งสะอาดคลุมให้ทั่วแปลง และรดน้ำตามทันที โหระพาเป็นพืชที่ต้องการความชื้นสูงและสม่ำเสมอ ดังนั้นจึงควรมีการรดน้ำให้ทุกวัน แต่ระวังอย่าปล่อยให้

มีการท่วมขังของน้ำในแปลง ในระยะแรกควรทำการพรวนดินและกำจัดพืชทุกๆ ๑-๒ สัปดาห์ โดยการใช้มือ ถอนจอบหรือเสียมดายหญ้าออกและควรทำด้วยความระมัดระวังอย่าให้กระทบต่อต้นและราก

๓. โหระพาเป็นพืชที่ดูแลรักษาง่าย เจริญเติบโตดี การใช้ปุ๋ยแอมโมเนียมซัลเฟต (๒๑-๐-๐) ในอัตรา ๑๐ กิโลกรัมต่อไร่ ละลายน้ำรดหลังปลูกประมาณ ๑๕-๒๐ วัน จะทำให้การเจริญเติบโตของโหระพาดีขึ้น และมียอดอวบงามและใช้ปุ๋ยสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ ในอัตรา ๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ทุกครั้งหลังจากการเก็บเกี่ยว สำหรับการป้องกันกำจัดโรคและแมลงนั้น เนื่องจากโหระพาเป็นพืชที่ไม่ค่อยมีปัญหาเรื่องโรคและแมลงมากนัก การแก้ปัญหาจึงไม่ควรใช้สารเคมี เพราะอาจไม่คุ้มค่า

๔. หลังจากปลูกประมาณ ๓๐-๓๕ วัน สามารถทำการเก็บเกี่ยวได้ โดยใช้มีดคมๆ ตัดต้นหรือกิ่ง ห่างจากยอดลงมาประมาณ ๑๐-๑๕ เซนติเมตร นำไปขายหากยังไม่มีผู้รับซื้ออาจจะลดการเก็บเกี่ยวได้ โดยการตัดยอดดอกออกโหระพาจะแตกกิ่งแตกใบออกมาอีกเรื่อยๆ การเก็บเกี่ยวสามารถกระทำได้ทุกๆ ๑๕-๒๐ วัน ไปจนถึงอายุ ๗-๘ เดือน

๑๖. การเพาะเห็ดฟางในตระกร้าพลาสติก

เป็นอีกวิธีในการเพาะเห็ดฟางสำหรับผู้สนใจเริ่มต้นทำเพื่อไว้บริโภคเองในครัวเรือนหรือเพื่อศึกษาแล้วต่อยอดเพื่อเพาะเห็ดฟางขาย เพราะการเพาะเห็ดฟางในตระกร้าพลาสติกช่วยลดการใช้พื้นที่ เคลื่อนย้ายสะดวก อีกทั้งยังสามารถเก็บผลผลิตได้ง่าย ทำประมาณแค่ภายในหนึ่งสัปดาห์ก็สามารถเก็บผลผลิตได้แล้ว

เทคนิควิธีการเพาะเห็ดฟาง ที่น่าสนใจ

วัสดุอุปกรณ์สำหรับการเพาะเห็ดฟางในตระกร้าพลาสติก

๑. วัสดุเพาะเห็ดฟางหลักๆ ได้แก่ ฟาง ฟางทุกชนิด แห้งสนิทไม่เปียกฝนมาก่อน ถ้าเป็นตระกร้าใหม่ก็สามารถนำมาเพาะเห็ดได้เลยหรือถ้าเป็นตระกร้าที่เคยเพาะเห็ดมาแล้วควรทำความสะอาดและตากให้แห้ง

๒. อาหารเสริม เช่น ผักตบชวาสด หรือแห้ง เปลือกกล้วยต่างๆ ผักบุ้ง มูลวัว/ควายแห้ง รำ เศษฝ้าย ใสนุ่น ก้อนเชื้อนางรม/นางฟ้าเก่า เป็นต้น

๓. อุปกรณ์อื่นๆ ได้แก่ ตะกร้า พลาสติก บัวรดน้ำ เชื้อเห็ดฟาง

วิธีการ เพาะ เห็ดฟาง

๑. ฟางแช่น้ำค้าง ๑ คืน
๒. หัวเชื้อ ๑ ก้อน แบ่งเป็น ๓ กอง เพาะได้ ๓ ตะกร้า
๓. ฟางอัดลงก้นตะกร้ากดให้แน่น สูง ๑ ฝ่ามือ
๔. อาหารเสริมต่างๆแช่น้ำพอชื้น โรยชิดขอบตะกร้า
๕. โรยเชื้อเห็ดฟาง ๑ ส่วนทับบนอาหารเสริม เสร็จขั้นที่ ๑
๖. ทำชั้นที่ ๒ และ ๓ เหมือนขั้นที่ ๑
๗. ชั้นบนสุด โรยอาหารเสริมเต็มหน้าตะกร้า โรยเชื้อให้ทั่ว กลบด้วยอาหารเสริมอีกครั้ง

การดูแลรักษาสำหรับการเพาะเห็ดฟางในตระกร้า

สถานที่ควรเป็นพื้นดิน ไตร่ตรองไม้หรือร่มสนิท

ซ้อนตะกร้า เป็นรูปสามเหลี่ยม แนวยาว ๑ แถว หรือ ๒ แถว

- รดน้ำที่พื้นดินให้เปียกแฉะ จะได้รับความชื้นจากการระเหยของน้ำที่ดิน
- คลุมด้วยพลาสติก ทับด้วยฟางแห้ง หรือแกลบ ปล่อยทิ้งไว้ ๓ คืน
- ครบ ๓ คืน เปิดระบายอากาศตรงกลาง แล้วคลุมไว้เหมือนเดิม อีก ๓-๔ วันเก็บผลผลิตได้
- ผลผลิต ๑ ตะกร้า ๑ กิโลกรัม ขึ้นอยู่กับอาหารเสริม ยิ่งใส่มาก ผลผลิตยิ่งสูงตาม
- อาหารเสริมจะใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือใช้ร่วมกันหลายๆอย่างก็ได้

๑๗. การเลี้ยงจิ้งหรีด

ชนิดของจิ้งหรีด จิ้งหรีดที่พบและรู้จักในประเทศไทย มี ๔ ชนิด คือ

๑. จิ้งหรีดทองคำ นิยมเลี้ยงมากที่สุด มีสีดำ สีทอง สีอำพัน
๒. จิ้งหรีดทองแดง (จินาย)
๓. จิ้งหรีด (จิลอ หรือสตั๊ง) นิยมเลี้ยงเพราะรสชาติดี
๔. จิ้งโกร่ง (จิโป่ม)

วงจรชีวิตจิ้งหรีด มี ๓ ระยะ คือ

ระยะไข่	ไข่มีสีเหลือง รวมเป็นกลุ่มอยู่ใต้ดิน ใช้ระยะเวลาประมาณ ๗ วัน
ระยะตัวอ่อน	จากไข่ฟักออกมาเป็นตัวอ่อนจะลอกคราบ ๘ ครั้ง จึงจะเป็นตัวเต็มวัย ใช้ระยะเวลาประมาณ ๓๖-๔๐ วัน
ระยะตัวเต็มวัย	เป็นระยะที่มีปีกเต็มตัวแยกเพศได้ชัดเจน มีอายุเฉลี่ย ๔๕-๖๐ วัน
การวางไข่	ตัวเมีย ๑ ตัว วางไข่ได้ ๖๐๐-๑,๐๐๐ ตัว โดยวางไข่เป็นรุ่นๆ ละประมาณ ๔ รุ่น ตัวละ ๒๐๐-๓๐๐ ฟอง

อุปกรณ์การเลี้ยงจิ้งหรีดในตู้

๑. ตู้จิ้งหรีดขนาดกว้าง ๑ เมตร ยาว ๒ เมตร ลึก ๕๐ เซนติเมตร โดยใช้ตาข่ายทำคอกจิ้งหรีด ด้านบนเย็บด้วยพลาสติกกันจิ้งหรีดออก ทำโครงไม้ขนาดเดียวกันสำหรับผูกอยู่
๒. อาหาร ใช้รำผสม และผักต่างๆ เช่น ผักบุ้ง หม่อน เป็นอาหารหลัก อาหารเสริม พวกหัวอาหารไก่ ปลา จะให้หรือไม่ก็ได้ แต่ถ้าเลี้ยงเพื่อยังชีพ ไม่ควรให้เพราะเปลืองต้นทุน

๓. ถาดน้ำ ถาดอาหาร

๔. ฟางแห้ง หญ้าแห้ง กาบมะพร้าว เพื่อให้จิ้งหรีดซ่อนตัว

๕. พลาสติกสำหรับรองอนุบาลจิ้งหรีดตัวเล็ก อายุ ๑-๑๕ วัน หรืออนุบาลในกะละมัง

วิธีการเลี้ยง

๑. รองพื้นด้วยถาดพลาสติก กัดไม้พลาสติกกับขอบตู้ให้สูง ประมาณ ๓๐ เซนติเมตร

๒. วางถาดไข่บนพลาสติก จำนวน ๔ ถาดต่อตู้ (ราคาซื้อ ๒๐ บาทต่อถาด)

๓. ใช้ฟางแห้ง หญ้าแห้ง หรือกาบมะพร้าวคลุมบนถาดไข่พอสมควร ดูแลถาดไข่อย่าให้แห้งมาก ถ้าแห้งควรพ่นละอองน้ำบนถาดไข่

๔. เมื่อไข่ฟักออกเป็นตัว ควรให้น้ำโดยใช้สำลิจุ่มน้ำวางบนถาดเป็นจุดๆ ประมาณ ๓ จุด เมื่อฟักออกมาหมด ให้อาหารโดยใช้รำใส่ถาดวางไว้ประมาณ ๓ จุด เสริมด้วยยอดผักบุ้งอ่อนให้ด้วย

๕. ดูแลให้น้ำอาหารและผักทุกวัน สังเกตศัตรูพวกมด จิ้งจก ตุ๊กแก นก มารบกวน

๖. เมื่อเลี้ยงได้ ประมาณ ๑๕-๑๘ วัน จิ้งหรีดจะโตให้นำพลาสติกรองออก เลี้ยงดูตามปกติ

๗. เมื่อเลี้ยงได้ประมาณ ๓๐ วัน ก็สามารถจับมาบริโภคได้ เมื่ออายุ ๔๐ วัน จะเป็นตัวเต็มวัย อายุ ๔๕ วัน วางไข่ให้วางไข่ โดยใช้ทราย แกลบดำ หรือดินร่วนขึ้น วางประมาณ ๒ วันเอาออก แล้วเปลี่ยนถาดใหม่สามารถวางไข่เพื่อขายได้ราคาถาดละ ๒๐ บาท

๘. ผลผลิตต่อตู้ประมาณ ๓ กิโลกรัม แล้วแต่จะใส่ถาดไข่มากหรือน้อย

๑๘. การเพาะเลี้ยงกบ

ลักษณะเพศของกบ สามารถสังเกตได้จากลักษณะภายนอก ดังนี้

- กบตัวผู้ จะพบกล่องเสียงอยู่ใต้คางทั้งสองข้าง สังเกตได้คางจะเป็นจุดดำๆ โดยรอบ
- กบเพศเมีย จะไม่มีกล่องเสียงอยู่ใต้คาง ตามปกติแล้วกบเพศเมียจะโตกว่ากบเพศผู้ และมีความกว้างของลำตัวมากกว่ากบเพศผู้ ใต้คางจะขาวไม่มีจุดดำ

ลักษณะของกบที่พร้อมผสมพันธุ์

- เมื่อกบโตเต็มวัย จะเริ่มผสมพันธุ์กันได้ อายุตั้งแต่ ๖ เดือนขึ้นไป จะสังเกตเห็นรอยย่นของกล่องเสียงเป็นสีเทาดำคล้ำ ใต้คางทั้งสองข้างของกบเพศผู้ เพื่อใช้ในการขยายเสียงเรียกกบเพศเมีย นอกจากนี้ฤดูผสมพันธุ์จะพบแถบปุ่มสีน้ำตาลทางด้านในของผิวหนังแม่มือของกบเพศผู้ทั้งสองข้าง เพื่อยึดเกาะตัวเมียในเวลาผสมพันธุ์
- กบเพศเมีย เมื่อพร้อมที่จะผสมพันธุ์ ใต้ท้องของกบเพศเมียจะมอบเห็นเม็ดดำๆ เป็นสายและข้างลำตัวจะมีลักษณะสากมือคล้ายเอามือจับกระดากทราย
- กบเพศผู้ ให้เอานิ้วมือของเราสองนิ้ว แหย่เข้าตรงกลางสองขาหน้า ถ้ากบกดมือเราได้แสดงว่ากบเพศผู้พร้อมที่จะผสมพันธุ์

ขั้นตอน/วิธีทำ

การเตรียมบ่อเพาะเราควรทำบ่อไว้สามบ่อ เพื่อแยกพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ออกจากกัน และเตรียมอีกบ่อสำหรับใช้ผสมพันธุ์ เตรียมบ่อเพาะด้วยการล้างอ่างให้สะอาด แล้วตากอ่างให้แห้ง ช่วงเย็นก่อนมืดให้เอาน้ำเติมลงไปให้อ่างให้น้ำสูงประมาณ ๑๐-๑๕ เซนติเมตร รอให้ฝนตก กบจะร้อง ให้จับกบตัวผู้และตัวเมียลงบ่อหรือถ้าทำนอกฤดูให้ใช้น้ำแข็งละลายน้ำสะอาดให้ทั่วอ่าง อ่างจะเย็นกบก็จะออกไข่ สังเกตเมื่อกบออกไข่ให้จับ พ่อพันธุ์แม่พันธุ์ออก ในช่วงระยะแรกไข่จะจมต่อมาไข่จะลอยขึ้น

แสงเป็นปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่ง ที่มีผลต่อการฟักไข่ของกบ ถ้าแสงแดดไม่เพียงพอ หรือแสงแดดส่องไม่ถึง ไข่กบจะไม่ฟักออกมาเป็นตัว ถ้าแสงแดดเพียงพอไข่กบจะฟักออกมาเป็นตัว ไข่กบจะฟักตัวประมาณ ๑๘-๓๖ ชั่วโมง ก็จะเป็นตัวลูกอ๊อด ลูกกบฟักออกมาใหม่ ยังไม่กินอาหาร เนื่องจากมีอาหารสะสมอยู่ที่บริเวณท้องสามารถอยู่ได้ ๓-๕ วัน

ลูกอ๊อดจะเริ่มกินอาหารเมื่ออายุได้ ๓ วันขึ้นไป โดยการให้อาหารสำเร็จรูปที่เป็นอาหารปลาตุ๊กเล็กพิเศษ เมื่อลูกอ๊อดอายุได้ ๔ สัปดาห์ - ๑ เดือนจะกลายเป็นลูกกบ คือ ในระยะแรกลูกอ๊อดจะมีเฉพาะหางและต่อมาอีก ๑ สัปดาห์จะมีขาหลังสองขา เมื่อสองขาหลังสมบูรณ์เต็มที่ สองขาหน้าก็เริ่มโผล่ออกมา และหางค่อยๆ หด เมื่อสองขาหน้าสมบูรณ์เต็มที่ หางจะหดหมดไปในระยะ ๑ เดือน

มีวิธีเลี้ยงได้หลายวิธี เช่น บ่อดิน บ่อซีเมนต์ กระชัง การเลี้ยงในกระชังจะสะดวกสบายกว่า เพราะประหยัดค่าใช้จ่าย ลงทุนน้อยและไม่ต้องถ่ายเทน้ำ ขนาดความหนาแน่นของกบ ๘๐-๑๐๐ ตัว ต่อหนึ่งตารางเมตร

วิธีการรักษา

๑. ให้ใช้ยาออกซิเตรทราไซคลีน ๓ กรัม ต่ออาหารกบ ๑ กิโลกรัม ให้กบกินทุกมื้อประมาณ ๓-๗ วัน กบก็จะหายเป็นปกติ

๒. น้ำที่ใช้เลี้ยงกบควรอยู่ในช่วงสภาพความเป็นกรดต่ำ (พีเอช) ประมาณ ๖.๕-๘.๕

๓. ในวันที่ฝนตกหนัก หรืออุณหภูมิเปลี่ยนอย่างรวดเร็วร่างกายของกบจะปรับตัวไม่ทัน อาจตายได้ในวันรุ่งขึ้นอย่างน้อย ๑ ตัวเสมอ ดังนั้นในช่วงฝนตกจึงควรสร้างหลังคา หรือใช้ผ้าใบคลุมบ่อ หรือปรับอุณหภูมิในบ่อเลี้ยงให้คงที่

๔. เมื่อกบเล็กอายุ ๑ เดือน ควรมีการถ่ายพยาธิ โดยใส่ดีเกลือ ๓ กรัมต่ออาหาร ๑ กิโลกรัม ให้เพียง

๑ มือ ทำเดือนละครึ่งจะทำให้กบเจริญเติบโตรวดเร็วและต้านทานโรคได้ดีขึ้น

สิ่งสำคัญในการป้องกันไม่ให้กบเกิดโรค

๑. รักษาความสะอาดของบ่อเลี้ยง
๒. อย่าเลี้ยงกบหนาแน่นเกินไป
๓. เปลี่ยนน้ำในบ่อบ่อยๆ หรืออย่างน้อยทุกวัน
๔. อาหารที่ให้ควรมีโปรตีนสูงและเป็นอาหารที่กบชอบ
๕. มีการจัดการที่เหมาะสม

๑๙. การเลี้ยงหมูหลุม

วัสดุ/อุปกรณ์/ส่วนผสม

๑. ท่อพีวีซีขนาด ๔ นิ้ว
๒. แกลบ
๓. มูลสัตว์
๔. เกลือ
๕. น้ำหมักอีเอ็ม ๑ แก้ว (เชื้อราเขียว ๑ ถุง ถ้ามมี)

ขั้นตอน/วิธีทำ

ขุดดินลึกประมาณ ๙๐ เซนติเมตร ถ้าเป็นที่ลุ่มน้ำจะซึมเข้าไป ควรขุดลึกประมาณ ๖๐ เซนติเมตร เอาดินขึ้นมาวางรอบ ๆ ข้างเพื่อยกระดับขึ้นอีกประมาณ ๓๐ เซนติเมตร รวมทั้งสิ้น ๙๐ เซนติเมตร แล้วนำท่อพีวีซีขนาด ๔ นิ้ว วางในรูปโค้งมา เพื่อให้ปริมาณน้ำมากพอที่จะนำไปใช้ เมื่อวางท่อพีวีซีเสร็จแล้วให้นำแกลบลงไปใส่ไว้ในหลุมที่เตรียมไว้ ๓๐ เซนติเมตร มูลสัตว์ ๑๐ เซนติเมตร และเกลือ ๑ กิโลกรัม น้ำหมักอีเอ็ม ๑ แก้ว (เชื้อราเขียว ๑ ถุง ถ้ามมี) ทำเหมือนกัน ๓ ชั้น แต่ชั้นบนให้ใส่ดินบาง ๆ ให้มิดแกลบ ส่วนด้านบนหลุมให้ทำเหมือนกับเล้าหมูทั่ว ๆ ไป แล้วแต่จะมีอุปกรณ์ วิธีนำลูกหมูมาเลี้ยง ถ้าลูกหมูยังเล็กเกินไปยังไม่แข็งแรงพอ ควรเลี้ยงไว้ข้างนอกก่อนประมาณ ๗-๑๐ วัน แล้วจึงนำไปเลี้ยงในเล้าที่เตรียมไว้ และควรทำเล้าหมูก่อนประมาณ ๑ เดือน แล้วให้น้ำจืดแกลบขุยมะพร้าวแกลบอยู่ตลอดเวลา เพื่อให้แก๊สในแกลบสลายตัวเสียก่อน แต่ถ้านำไปเลี้ยงเลยก็ได้ ให้หมั่นระบายน้ำในท่อพีวีซีออกไปใช้เป็นน้ำอุ่นแล้วนำน้ำเย็นเข้าไปแทนจะทำให้แก๊สในเล้าหมูลดน้อยลง หมูก็จะอยู่อย่างสบายขึ้น แกลบก็จะย่อยสลายเร็ว เมื่อขายหมูเสร็จเราก็สามารถนำแกลบไปใช้ได้

๒๐. การเลี้ยงไก่พื้นเมือง

ไก่พื้นเมือง หรือเรียกว่า “ไก่บ้าน” หรือไก่ไทยเป็นไก่ที่เลี้ยงง่าย กินอาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติได้ เริ่มต้นจากซื้อลูกไก่อายุประมาณ ๑ เดือนขึ้นไปมาเลี้ยง สร้างโรงเรือนหรือเล้าให้ไก่นอนแบบง่าย ๆ โดยใช้วัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น ไม้ไผ่นำมาทากันเป็นเล้า มุงหลังคาด้วยแฝกหรือจาก พื้นเล้าต้องไม่ชื้นแฉะ อาจปูด้วยแกลบ ขี้เลื่อย หรือฟางแห้ง หนาอย่างน้อย ๔ ซม. และต้องเปลี่ยนทุก ๆ ๓ เดือนให้หนาเท่าเดิมอยู่เสมอ เล้าไก่ต้องมีประตูเปิด - ปิดได้เพื่อให้ไก่ออกหาอาหารกินเองภายนอกได้

เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๑. พันธุ์ไก่ แม่พันธุ์ที่ใช้ต้องเป็นไก่ลูกผสมสายเลือดที่มีคุณสมบัติให้ไข่ดก และพร้อมที่จะไข่ เมื่อนำมาผสมกับพ่อพันธุ์ไก่พื้นเมืองหรือไก่ชนแล้ว ลูกไก่ที่ได้ต้องมีลักษณะ สีขน หงอนและคุณภาพเนื้อใกล้เคียงกับไก่พื้นเมือง ส่วนไก่พื้นเมืองที่จะใช้เป็นพ่อพันธุ์ควรคัดเลือกพ่อพันธุ์ที่มีโครงสร้างใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๓ กิโลกรัม

๒. โรงเรือนและอุปกรณ์ หลักร้าง ๓ เมตร ยาว ๔ เมตร สูง ๒ เมตร เลี้ยงไก่ขนาดใหญ่ได้ ๒๐ - ๔๐ ตัว และเล็กกว้าง ๑ เมตร ยาว ๒ เมตร สูง ๑ เมตร เลี้ยงไก่ขนาดใหญ่ ๖ - ๘ ตัว ไก่เนื้อผสมพื้นเมือง สามารถเลี้ยงปล่อยเป็นฝูงบนพื้นคอกได้เช่นเดียวกับการเลี้ยงไก่เนื้อทั่วไป การสร้างโรงเรือนควรสร้างแบบง่าย ๆ ใช้วัสดุท้องถิ่นราคาถูก โรงเรือนที่เหมาะสม คือ โรงเรือนแบบกึ่งชั่งกึ่งปล่อย มีลานดินหรือแปลงหญ้า ล้อมบริเวณด้วยอวนหรือตาข่าย หรือไม้ไผ่ขัด รางน้ำ รางอาหาร ต้องมีทั้งภายในและภายนอกคอกย่อยหลาย ๆ คอก เพื่อเป็นการป้องกันปัญหาการแย่งแม่ไก่ นอกจากนี้จะต้องมีโรงเรือนสำหรับตู้ฟักไข่และคอกอนุบาลสำหรับลูกไก่รอจำหน่าย

๓. อาหารและการให้อาหาร อาหารสำหรับพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ไก่ลูกผสม ควรใช้อาหารที่มีคุณภาพดี และให้กินตลอดเวลาควรมีการเสริมด้วยหญ้าสดหรือเศษพืชผัก เพื่อเพิ่มวิตามินที่สำคัญให้แก่แม่ไก่

ต้นทุนและผลตอบแทน

๑. ต้นทุน เงินลงทุน ค่าพันธุ์ไก่ (อายุ ๑ เดือน) ราคาตัวละประมาณ ๘ - ๑๐ บาท ค่าอาหาร ประมาณ ๘๐ บาท/เดือน/ตัว

๒. รายได้ ขายเป็นไก่เนื้อประมาณ ๕๐ บาท/ตัว ขายไข่ ประมาณ ๑.๕๐ บาท/ฟอง

๓. อุปกรณ์ เล้า สุ่ม รางอาหาร ภาชนะใส่น้ำ

๔. แหล่งจำหน่าย ฟาร์มเลี้ยงไก่ทั่วไป

๒๑. การเลี้ยงปลาตกในกระชังบก

ปลาตกอุย เป็นปลาน้ำจืดของไทยชนิดหนึ่งมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Carias macrocephalus* พบว่ามีการแพร่กระจายทั่วไปเกือบทุกภาค ของประเทศไทยและในประเทศใกล้เคียงเช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ พม่า และบังกลาเทศ ฯลฯ ปลาตกอุยเป็นปลาที่มีรสชาติดี ประชาชนชาวไทยโดยทั่วไปนิยมรับประทานแต่มีราคาค่อนข้างสูงต่อมาเกษตรกรนิยมเลี้ยงปลาตกอุย ปลาตกบึกอุย(สำหรับปลาตกบึกอุยซึ่งเป็นปลาดุกลูกผสมจากพ่อปลาดุกอัฟริกัน กับแม่ปลาตกอุยซึ่งให้ผลผลิตและมีความต้านทานโรคสูง มีอัตราการเจริญเติบโตเร็ว) ทำให้เกษตรกรหันมาให้ความสนใจเลี้ยงปลาตกบึกอุยกันอย่างแพร่หลาย ทั่วทุกภูมิภาค แต่อย่างไรก็ตามปลาตกอุยก็ได้รับความนิยมอย่างยิ่ง เนื่องจากเป็นที่ต้องการของเกษตรกรผู้เพาะพันธุ์ปลาโดยวิธีผสมเทียมในการผลิตลูกปลา ตกบึกอุย เนื่องจากต้องใช้เป็นแม่พันธุ์ และผู้บริโภคที่พอใจในคุณภาพของเนื้อปลาตกอุยที่อ่อนนุ่มและเหลือทิ้งน้อยรับประทาน

ข้อดีของการเลี้ยงปลาตกในกระชังบก

รูปแบบนี้ถือเป็นรูปแบบการเลี้ยงตามความสะดวก เพราะขนาดกระชังสามารถกำหนดได้ตามพื้นที่ เป็นรูปแบบที่ใช้น้ำน้อย ประหยัดน้ำ ส่วนการ เปลี่ยนถ่ายน้ำ สะดวก ทำได้ง่าย เพียงแค่ปลดเชือกน้ำก็จะไหลออกมา

รูปแบบการเลี้ยงปลาตกในกระชังบก

กระชังบกขนาด ๒x๓ เมตร ปล่อยปลาตกได้ ๙๐๐ - ๑,๒๐๐ ตัว

กระชังบกขนาด ๒x๔ เมตร ปล่อยปลาตกได้ ๑,๒๐๐ - ๑,๖๐๐ ตัว

(อัตราการปล่อย ๑๕๐-๒๐๐ ตัว/ตารางเมตร)

การจัดการระหว่างการเลี้ยง

อาหารปลาตุก จะให้วันละ ๒ มื้อ (เช้า-เย็น) ในปริมาณที่ปลาตุกกินอิ่ม
การเปลี่ยนถ่ายน้ำ จะทำวันเว้นวัน โดยการใช้สายยางฉีดล้างทำความสะอาดของเสีย
การป้องกันโรค การเลี้ยงปลาตุกในกระชังบักจะง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่แตกต่างจากการเลี้ยงใน
บ่อปูน เรื่องของการเกิดโรคแทบจะไม่ใช่ปัญหา

๒๒. การเลี้ยงปลาหมอไทย

เป็นปลาน้ำจืดพื้นบ้านของไทยที่นิยมบริโภคกันทั่วทุกภาค มีชื่อเรียกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น เช่น
ภาคเหนือ และอีสาน เรียกว่า ปลาแซ้ง ภาคใต้ เรียกว่า อีแกงปู
ปลาหมอไทยเป็นปลาที่มีความทนในสภาพที่มีน้ำน้อยหรือขาดน้ำ จึงสามารถขนส่ง และจำหน่ายในรูปพลาสติก
มีชีวิตในระยะทางไกลๆได้ เป็นปลาที่ต้องการทางตลาดทั้งภายใน และต่างประเทศสูงในแต่ละปี (จีน ไต้หวัน
เกาหลี มาเลเซีย และประเทศแถบตะวันออกกลาง) โดยเฉพาะปลาหมอที่มีขนาดใหญ่ (๓-๕ ตัว/กิโลกรัม) ราคา
จำหน่ายในประเทศ กิโลกรัมละ ๑๐๐-๑๕๐ บาท ขึ้นอยู่กับพื้นที่ และฤดูกาล ซึ่งปัจจุบันมีผลผลิตไม่เพียงพอกับ
ความต้องการทั้งใน และต่างประเทศ

ประโยชน์ และการแปรรูป

ปัจจุบัน ปลาหมอจัดเป็นปลาที่นิยมเลี้ยง และบริโภคกันมากในทุกภาคของไทย เนื่องจากให้เนื้อแน่น
เนื้อนุ่มอร่อยต่างจากปลาชนิดอื่น มีก้างน้อย มักพบปิ้งย่างเกลือขายตามตลาด ร้านอาหาร ริมถนน
โดยเฉพาะถนนสายอีสาน และภาคเหนือ นอกจากนั้น ยังนิยมประกอบอาหารหลากหลายเมนู เช่น ต้มยำ แกง
และทอด

การแปรรูปปลาหมอนิยมใช้ปลาหมอขนาดเล็กในการทำปลาร้า ส่วนปลาหมอที่มีขนาดใหญ่ขึ้นมาจะแปรรูปตาก
แห้งหรือทำปลาเค็มสำหรับย่างหรือทอด

การเลี้ยงในบ่อดิน

เมื่อลูกปลาได้ขนาด จะทำการปล่อยลงเลี้ยงในบ่อ อัตราเลี้ยงที่เหมาะสม ๓๐-๕๐ ตัว/ตารางเมตร หรือ
๔๐,๐๐๐-๘๐,๐๐๐ ตัว/ไร่ ส่วนวิธีปล่อยพ่อแม่พันธุ์ปลาให้ผสมพันธุ์ และวางไข่ในบ่อเลี้ยงเลย อัตราพ่อแม่พันธุ์
ประมาณ ๒๕-๕๐ คู่/ไร่ จะได้ลูกประมาณ ๕๐,๐๐๐-๑๐๐,๐๐๐ ตัว/ไร่

สำหรับเกษตรกรไม่มีความเรื่องการเพาะพันธุ์ปลา อาจหาซื้อลูกปลาตามฟาร์มหรือโรงเพาะพันธุ์ ขนาด ๒-๓
นิ้ว (อายุ ๖๐-๗๕ วัน หรือ ๒-๓ เดือน) อัตราการปล่อยประมาณ ๒๕ ตัว/ตารางเมตร หรือ ๔๐,๐๐๐ ตัว/ไร่ บ่อ
ที่ใช้เลี้ยงควรขึงด้วยผ้าเขียวรอบบ่อ เพื่อป้องกันศัตรูของปลาหรือปลาป็นภัยออกนอกบ่อ โดยเฉพาะเวลาฝนตก
และอาจติดตั้งระบบการเพิ่มออกซิเจนหากคุณภาพน้ำมีปัญหา

อาหาร และการให้อาหาร

อาหารปลาหมอในระยะเลี้ยงดูในบ่อดิน ในระยะ ๑-๒ เดือน จะใช้อาหารสำเร็จรูปที่มีเปอร์เซ็นต์
โปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ระยะ ๒-๓ เดือน ขึ้นไป อาหารสำเร็จรูปที่มีเปอร์เซ็นต์โปรตีนไม่น้อยกว่าร้อยละ
๓๕ หรืออาหารเม็ดปลาตุกเล็ก ร่วมกับอาหารเสริมอื่นๆ เช่น ไรแดง ปลวก รำข้าว เป็นต้น ระยะเวลาในการ
เลี้ยงที่เริ่มจับขายได้ ๙๐-๑๒๐ วัน หรือประมาณ ๔-๕ เดือน

รูปแบบการเลี้ยงกบในกระชังบัก

จากคุณสมบัติที่ดี ทำให้รูปแบบการเลี้ยงกบ วิธีการนี้มีความน่าสนใจสำหรับคนเลี้ยงกบมือใหม่ ให้ได้
ทดลองเลี้ยง ขนาดกระชัง ที่สามารถเลี้ยงได้ จะเลี้ยงที่ขนาด ๒x๓ เมตร ปล่อยกบได้ ๑,๐๐๐ ตัว กระชังบัก

ขนาด ๒×๔ เมตร ปลอยกบได้ ๑,๕๐๐ ตัว และกระชังขนาด ๒×๕ เมตร ปลอยลูกได้ ๒,๐๐๐ ตัว สามารถเลี้ยงได้จนกบโต

อาหารกบ จะให้วันละ ๒ มื้อ เติบให้รอบเดียว ในปริมาณที่กบกินอิ่ม ไม่เน้นการให้อาหารเยอะ จะทำให้กบท้องอืด อัตรารอดจะต่ำ

การเปลี่ยนถ่ายน้ำ จะทำวันเว้นวัน โดยการใช้สายยางฉีดล้างทำความสะอาดของเสีย

การคัดไซส์ การคัดไซส์ใน ๑ กระชัง จะคัด ๓ ไซส์ เล็ก, กลาง, ใหญ่ จะคัดกบอายุ ๑-๒ เดือน เพื่อลดปัญหาการแตกไซส์ กัดกินกันเอง เป็นการเพิ่มอัตราการรอด

การป้องกันโรค การเลี้ยงกบในกระชังบ่งจะง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่แตกต่างจากการเลี้ยงในบ่อปูน เรื่องของการเกิดโรคแทบจะไม่ใช่ปัญหา ที่จะมีบ้างก็เป็นการกัดกินกันเอง กบหนาแน่นจนเกินไป ทำให้กบตาย และถ้ากบกินอาหารมากเกินไป ท้องอืด จะพบการตายบ้าง แต่ไม่มาก เพราะสามารถควบคุมได้ กระชัง/กระชัง

ผลผลิต กระชังขนาด ๒×๕ ปลอยลูกกบ ๒,๐๐๐-๒,๕๐๐ ตัว จะได้ผลผลิต ๑๕๐-๒๐๐ กิโลกรัม ใช้ระยะเวลาการเลี้ยง ๓ เดือนครึ่ง สามารถทยอยจำหน่ายผลผลิตออกได้ สำหรับตลาดภายในประเทศ จะบริโภคกบไซส์ ๔-๕ ตัว ส่วนตลาดต่างประเทศที่พ่อค้ามารับไปส่ง จะบริโภคกบขนาดไม่ใหญ่มาก อยู่ที่ไซส์ ๖-๘ ตัว/ก.ก.

ต้นทุนการผลิต ด้วยระยะเวลา ๓ เดือนครึ่งสามารถทยอยจำหน่ายผลผลิตออกไปได้ ต้นทุนเฉลี่ย ไม่เกิน ๓๘ บาท/ก.ก. หรือขึ้นอยู่กับอาหารที่เลือกใช้

กบสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ ปัจจุบันมีการพัฒนาไขว้สายพันธุ์ เพื่อให้กบใช้ระยะเวลาการเลี้ยงสั้นลงมีการเจริญเติบโตที่ดี ตลาดผู้บริโภค ยังมีความต้องการสูงสามารถเลี้ยงได้ตลอดทั้งปี แต่ช่วงที่มีกำไรจะเป็นช่วงต้นปี ประมาณเดือน ม.ค.-พ.ค ราคาจะขยับสูงขึ้นเกษตรกรที่สนใจ ต้องมีการวางแผนและศึกษาตลาดให้ดีก่อนลงมือเลี้ยง

๒๓. เลี้ยงปลาตุกในบ่อปูน

ปลาตุกอยู่ หรือที่ชาวบ้านนิยมเรียกว่า “ปลาตุกบึกอยู่” เป็นปลาที่มีการผสมข้ามสายพันธุ์ระหว่างปลาดุกรัสเซียกับปลาดุกอยู่ โดยใช้ปลาดุกรัสเซียเพศเมีย และปลาดุกอยู่เพศผู้ลูกปลาจะมีลักษณะใกล้เคียงกับปลาดุกอยู่มาก คืออัตราการเจริญเติบโตสูง และมีความทนทานต่อโรคสูง เกษตรกรนิยมเลี้ยงกันมาก และมีการบริโภคกันอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีรสชาติดี ราคาถูก และเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายตามแบบเศรษฐกิจพอเพียงอีกด้วย อาหารสำหรับเลี้ยงปลาตุก ต้องแล้วแต่ขนาดของตัวปลา โดยปกติแล้วจะมีรายละเอียดการให้อาหารดังนี้ ถ้าเป็นปลาขนาดเล็ก (๒-๓ เซนติเมตร) ควรเป็นอาหารเม็ด ผสมข้าวสุก คลุกกับน้ำแล้วปั้นให้เป็นก้อนๆ ถ้าปลาโตแล้วจนมีความยาว ๑๕ เซนติเมตร ขึ้นไป จะใช้อาหารเม็ด, รำละเอียด, เศษผัก หรือเศษอาหารใช้อัตราส่วน ๒ : ๔ : ๔ หรือใครจะใช้เป็นอาหารเม็ดเพียงอย่างเดียวก็ได้ แต่ต้นทุนมันจะสูงกว่า อาหารผสมแบบนี้ ถ้าลูกปลามีขนาด ๑๐ ตัว ต่อกิโลกรัม คุณก็หาผักตบชวา หรือผักบุ้งใส่ลงไปโน่นวางที่เลี้ยงปลาตุก แล้วก็ค่อยลดปริมาณอาหารสำเร็จรูปลงเรื่อยๆ เมื่อปลาหิวจัดๆ มันก็จะกินผักตบชวา หรือผักบุ้งเป็นอาหาร ในช่วงเย็น เราก็ให้อาหารเม็ดกินเพียงเล็กน้อยก็เพียงพอแล้ว สำหรับปลาตุก ๑ ปูนวง และในหนึ่งบ่อเราจะใช้ผักตบชวาประมาณ ๔ กอ ต่อ ๗ วัน ซึ่งปลาจะกัดกินบริเวณใบและยอดอ่อนจนหมด เหลือไว้เพียงลำต้นแก่ๆ เท่านั้น การเลี้ยงปลาตุกในบ่อปูนวง ต้นทุนต่ำ รายได้ดี จำนวนในการเลี้ยงปลาตุก ควรเลี้ยง ๗๐ ตัว / หนึ่งปูนวงนะ จะต้องเปลี่ยนถ่ายน้ำ ๕ วัน ต่อครั้ง และในแต่ละครั้งจะเปิดน้ำที่เลี้ยงปลาออกทิ้งจนหมด จากนั้นก็ดูน้ำใหม่มาใส่ทันที วงปูนที่เราใช้เลี้ยงปลานั้น จะมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ เมตร และสูง ๕๐ เซนติเมตร ส่วนพื้นบ่อปูน วงก็ทำพื้นปูนปิด และต่อท่อพลาสติกเพื่อใช้ในการถ่านน้ำออก ในการเลี้ยงปลาตุกตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงในบ่อปูนวงนี้ จะใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงประมาณ ๓ เดือนกว่าๆ คุณจะได้ปลาตุกขนาด ๔ ตัวต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นขนาดที่

ตลาดต้องการ ราคาขายของปลาดุกในขณะนี้ตกกิโลละ ๔๐ – ๔๕ บาท เทคนิคและวิธีการเลี้ยงปลาดุก ขนาดปลาที่จะนำมาเลี้ยง ปลาที่เริ่มเลี้ยงยาวตั้งแต่ ๑.๕ นิ้วขึ้นไปไม่ควรนำปลามาเลี้ยงในฤดูหนาวเพราะปลามีความต้านทานต่อโรคต่ำ อัตราการเลี้ยงปล่อยลูกปลาในอัตรา ๕๐ – ๗๐ ตัว/ตารางเมตร การปล่อยปลาแช่ถุงลูกปลาไว้ในบ่อเลี้ยง ๓๐ นาที จึงค่อยๆ ปล่อยลงบ่อ ช่วงแรกที่ปล่อยให้เติมน้ำลงบ่อมีความสูงประมาณ ๑๐ ซม.แล้วค่อยเพิ่มระดับน้ำขึ้นไปเรื่อยๆ ทุกๆ อาทิตย์จนมีระดับสูงสุด ๓๐-๕๐ ซม. การถ่ายเทน้ำ ทำการเปลี่ยนถ่ายน้ำเมื่อน้ำเริ่มเสีย ไม่ควรถ่ายน้ำออกหมด เหลือน้ำเก่าไว้ ๒/๓ เปลี่ยนถ่ายน้ำหลังให้อาหารแล้วไม่น้อยกว่า ๓ ชั่วโมง น้ำที่ถ่ายออกสามารถนำไปรดพืชผักได้ การให้อาหารปลาดุก การให้อาหารปลา การเลี้ยงปลา ๑ รุ่น ใช้เวลา ๓ เดือน อาหารเสริม (ไส้ไก่ ไก่บด) ให้อาหารสำเร็จรูปโปรตีน ๒ กระสอบ โดยให้วันละ ๒.๕ กก./๑ มื้อ/๑,๐๐๐ ตัว ให้อาหารเม็ดเล็กและบูปพอกแตกสำหรับปลาเล็ก อาหารสดพวกเศษเนื้อ สับให้ปลากินได้ ตัวปลวกแมลงเม่า และแมลงอื่น ๆ โปรยให้ปลากิน ให้อาหารเป็นเวลาวันละ ๒ มื้อ เช้า – เย็น โรคปลาดุกและการป้องกัน การเกิดโรคของปลาดุกที่เลี้ยงมักจะเกิดจากปัญหาคุณภาพของน้ำในบ่อเลี้ยงไม่ดี ซึ่งอาจเกิดจากสาเหตุของการให้อาหารมากเกินไปจนอาหารเหลือเน่าเสีย เราสามารถป้องกันไม่ให้เกิดโรคได้โดยต้องหมั่นสังเกตว่าเมื่อปลาหยุดกินอาหารจะต้องหยุดให้อาหารทันที เพราะปลาดุกถูกผสมมีนิสัยชอบกินอาหารที่ให้ใหม่ โดยถึงแม้จะกินอิ่มแล้วถ้าให้อาหารใหม่อีกก็จะคายหรือสารถอกอาหารเก่าทิ้งแล้วกินอาหารให้ใหม่อีกซึ่งปริมาณอาหาร ที่ให้ไม่ควรเกิน ๔ – ๕ % ของน้ำหนักตัวปลา หากมีอาหารเหลือให้ซ่อนทิ้ง วิธีป้องกันและกำจัดโรคปลาดุก ควรใช้ EM ขยาย จำนวน ๒ ลิตร/สัปดาห์ ซึ่ซื้อพันธุ์ปลาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ว่าเป็นปลาแข็งแรง และปราศจากโรคหมั่นตรวจดูอาการของปลาอย่างสม่ำเสมอถ้าเห็นอาการผิดปกติต้องรีบหาสาเหตุและแก้ไขโดยเร็ว อย่าให้อาหารจนเหลือ หรือมากเกินไป

ด้านอาหาร

๑. ขนมจีนน้ำยา

ส่วนผสมน้ำยา

ปลาช่อน (หรือปลาน้ำดอกไม้หรือปลาสำลี)	๑ กิโลกรัม
น้ำปลา	๑/๒ ถ้วยตวง
มะพร้าวขูดแล้ว	๑ กิโลกรัม

วิธีทำ

นำมะพร้าวมาคั้นเป็นหัวกะทิ ๑ ถ้วยตวง หางกะทิ ๑๐ ถ้วยตวง นำปลาไปต้มแกะเอาเฉพาะเนื้อปลา มาโขลกรวมกับพริกแกง (ที่โขลกไว้แล้วข้างต้น) จากนั้นหางกะทิใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด เอาปลาที่โขลกรวมกับพริกแกงใส่ลงไป คนให้เข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำปลา แล้วเติมหัวกะทิ

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินลงทุน ครั้งแรกประมาณ ๗,๕๐๐ บาท (ไม่รวมค่าเช่าสถานที่) เตาแก๊สพร้อมถัง ๒,๐๐๐ บาท รถเข็น ๓,๐๐๐ บาท โต๊ะ – เก้าอี้ ๓ ชุด ประมาณ ๑,๘๐๐ บาท
๒. รายได้ ประมาณ ๑๕,๐๐๐ บาท/เดือน
๓. อุปกรณ์ รถเข็น เตาแก๊สพร้อมถัง หม้อ ท็อปพี จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ภาชนะใส่ผัก ภาชนะใส่ช้อนส้อม โต๊ะ – เก้าอี้

๒. ก๋วยจั๊บน้ำข้น

ส่วนผสมเครื่องปรุง

เส้นก๋วยจั๊บน้ำข้น	๗ กิโลกรัม	หมูสามชั้น	๘ กิโลกรัม
ไข่เป็ด	๑๐๐ ฟอง	เต้าหู้	๕ พวง
ไส้หมู	๖ กิโลกรัม	ตับหมู	๑ กิโลกรัม
เลือดหมู	๕ กิโลกรัม	หนังหมู	๒ กิโลกรัม
แป้งข้าวเจ้า	๑ กิโลกรัม	แป้งมัน เกลือ	๓ ช้อนโต๊ะ
กระเทียมสับละเอียด	๓ ช้อนโต๊ะ	พริกไทยป่น	กระเทียมเจียว ผักชีหั่นฝอย

วิธีทำ

๑. เริ่มจากต้มน้ำสะอาดในหม้อใบใหญ่ โดยใส่น้ำค่อนหม้อ เมื่อน้ำเดือดก็ใส่เส้นก๋วยจั๊บน้ำข้นซึ่งเป็นแผ่น ๆ ลงไป คนสักครู่เส้นจะม้วนกลม โดยอัตโนมัติ ถึงตอนนี้ก็ละลายแป้งข้าวเจ้า แป้งมันกับน้ำให้เข้ากันแล้วเทลงผสมในหม้อใบใหญ่ คนให้เข้ากันแล้วรีบยกลงทันที เพราะถ้าตั้งไฟนานเส้นจะเละ
๒. นำหมูสามชั้นหมักเกลือ กระเทียมพริกไทย ประมาณ ๑๕ นาที จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันหมู พอเหลืองกรอบแล้วตักขึ้นพักไว้
๓. นำเลือดหมูมาหั่นเป็นชิ้น ๆ ลวบน้ำร้อนให้สุดพักไว้
๔. นำไข่เป็ดไปต้มให้สุก ปอกเปลือกเสร็จแล้วพักไว้

วิธีทำน้ำซุป

กระดูกหมู	๒ กิโลกรัม	ผงพะโล้	๔ ช้อนโต๊ะ
รากผักชี	๑๐ ราก	ซีอิ๊วดำ	๑ ขวดใหญ่
กระเทียมเจียว	๓ ช้อนโต๊ะ	เกลือถุงเล็ก	๔ ถุง

๑. ต้มน้ำประมาณครึ่งหม้อใบใหญ่ละลายผงพะโล้ลงไป ๓ ช้อนโต๊ะ เติมซีอิ๊วดำลงไปพอให้น้ำออกสีเหลือง ๆ ใส่เกลือ ๓ ถุงเล็ก และใส่รากผักชี ๓ ราก พอน้ำเดือดใส่ไข่ต้มลงไปเคี่ยวให้ออกสีเหลืองตักขึ้น

จากนั้นก็ใส่ไส้หมู หนัหมู ปอด ตับ เต้าหู้ ลงไปเคี่ยวให้เปื่อยโดยใช้เวลาประมาณ ๑ ชั่วโมง เมื่อเคี่ยวทุกอย่างได้ที่แล้วก็ตักขึ้นนำเครื่องก้วยจับทั้งหมดมาจัดวางรวมกันให้ดูสวยงามน่ารักประทาน

๒. นำน้ำพะโล้ที่เคี่ยวได้จากข้อ ๑ มาเติมนำลงไป ใส่กระดูกหมูลงไป เติมซีอิ๊วดำส่วนที่เหลือเพิ่ม ใส่เกลืออีก ๑ ถูง กระเทียมเจียว รากผักชีที่เหลือเคียวไปอีกประมาณครึ่งชั่วโมง ก็เป็นอันใช้ได้

๓. เวลาเสิร์ฟลูกค้าให้ตักก้วยจับใส่ชามใส่เส้นประมาณ ๑ ส่วนของชามใส่หมูสามชั้น ๕ ชิ้น เต้าหู้หั่นครึ่ง ๓ ชิ้น ตับหั่นชิ้นพอคำ ๒ ชิ้น ปอด ๒ ชิ้น ไส้ ๔ ชิ้น เลือด ๒ ชิ้น หนัหมูหั่นเป็นเส้น ๒ ช้อน ไข่ผ่า ๔ ใส่ครึ่งฟอง เมื่อใส่เครื่องครบแล้วตักกระเทียมเจียวโรยหน้า โรยต้นหอม ผักชีหั่นฝอย ตักน้ำก้วยจับใส่พอท่วมเครื่องแล้วเหยาะพริกไทยลงไปนิดหน่อย เพื่อเพิ่มความอร่อยก่อนเสิร์ฟลูกค้า

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินลงทุน ประมาณ ๕,๐๐๐ – ๖,๐๐๐ บาท
๒. รายได้ ประมาณ ๔,๐๐๐ บาท/๒๐๐ ชาม
๓. อุปกรณ์ หม้อใบใหญ่เบอร์ ๔๕ เตาแก๊สพร้อมถัง ชาม ช้อน เขียง มีด กระดาษ ไม้ตะเกียบ-แก้อี ชุดอุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง

๓. ข้าวชาหมู

ส่วนผสม

ข้าวสารหุงสวย	๑ หม้อ	ชาหมูสด	๒ ขา
กระเทียม	๕ หัว	รากผักชี	๑๐ ราก
พริกไทย	๒๐ เม็ด	ผงพะโล้	๓ ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	๑ ถ้วยตวง	ซีอิ๊วดำ	๑/ ๒ ถ้วยตวง
น้ำปลา	๒ ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	๑/ ๒ ถ้วยตวง
ผักชีหั่น	๑ ถ้วยตวง	ผักกาดดอง	๑/ ๒ กิโลกรัม
ยอดผักคะน้า	๑/ ๒ กิโลกรัม		

วิธีทำ

๑. นำชาหมูสดไปย่างไฟให้หนังไหม้เกรียม ใช้มีดขูดขนออกให้หมด แล้วนำไปใส่หม้อ และใส่น้ำพอท่วมชาหมู

๒. โขลกกระเทียมและพริกไทยให้ละเอียด ใส่ลงในหม้อชาหมู พร้อมทั้งใส่รากผักชี ผงพะโล้ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลและน้ำปลา น้ำขึ้นตั้งไฟใช้ไฟแรง พอเดือดลดไฟอ่อน เคี่ยวจนชาหมูเปื่อยตักชาหมูขึ้น เติมน้ำเอาแต่น้ำองพักไว้ บนตะแกรงที่วางไว้บนปากหม้อ

๓. นำผักกาดดองต้มน้ำปลา เคี่ยวจนเปื่อย จึงเอาผักขึ้น นำไปเคี่ยวในน้ำชาหมูต่อ เพื่อให้ชาหมูเข้าไปในเนื้อผักกาดดอง แล้วจึงตักขึ้นใส่ภาชนะไว้

๔. นำยอดผักคะน้าไปลวก หั่นเป็นชิ้นยาวพอประมาณใส่ภาชนะไว้

๕. ตักข้าวใส่จาน หั่นชาหมูเป็นชิ้นพอคำวางไว้ข้างในจาน พร้อมกับตักผักกาดดองและยอดผักคะน้าลวกวางไว้ข้าง ๆ โรยหน้าด้วยผักชีหั่น และตักน้ำจิ้มใส่ถ้วยเล็ก เสิร์ฟพร้อมกัน

๖. ถ้าตักใส่ถาดขาย ให้ตักน้ำและชาหมูใส่รวมกันในถาด โรยหน้าด้วยผักชีหั่น ส่วนผักกาดดองและยอดผักคะน้าลวกให้แยกต่างหาก

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินลงทุน ตู้กระจก ๑,๐๐๐ บาท
๒. รายได้ ประมาณ ๒๐,๐๐๐ บาท/เดือน
๓. อุปกรณ์ รถเข็น เตาแก๊สพร้อมถัง หม้อข้าว หม้อต้มชาหมู ตะแกรงวางปากหม้อ ทัพพี มีด เขียง ตู้กระจก ถังพลาสติก ยางรัดถุง

๔. ใส่กรอกอีสาน

ส่วนผสม

หนังหมูต้มหั่นเป็นเส้นเล็กๆ	๑ กิโลกรัม	เนื้อหมูสับ	๕๐๐ กรัม
ข้าวสุก	๕๐๐ กรัม	พริกไทยป่น	๕๐ กรัม
ซอสสุกเขากอง	๓๐๐ กรัม	เกลือป่น	๒๐ กรัม
ไส้หมู	๑ กิโลกรัม		
กระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียด	๕๐๐ กรัม		

วิธีทำ

๑. นำไส้หมูล้างน้ำให้สะอาดโดยใช้สายยางสอดเข้าไปในไส้ เปิดน้ำให้ไหลผ่านแรงๆ ใช้มีดคอยรีดทำความสะอาดให้ทั่วจนไม่มีเมือกสกปรกอยู่ในไส้
๒. นำหนังหมูหั่น เนื้อหมูสับ ข้าวสุก พริกไทยป่น กระเทียม ซอสสุกเขากองและเกลือใส่รวมกันในกะละมัง คลุกเคล้าจนทั่วด้วยมือให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน
๓. นำส่วนผสมยัดไส้เข้าไปในไส้โดยใช้มือกรอก แล้วใช้เชือกป่านหรือเชือกฝ้ายมัดเป็นปล้องๆ ขนาดตามต้องการ นำไปจำหน่ายได้ทั้งขายปลีกและขายส่ง หรือจะย่างขายเอง หากต้องการให้มีรสเปรี้ยวให้ทิ้งไว้ ๑ - ๒ วัน

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินลงทุน ประมาณ ๗๐๐ บาท
๒. รายได้ ๒๕๐ บาท/๕ กิโลกรัม
๓. อุปกรณ์ เตาถ่าน หม้อ กะละมัง มีด เขียง สายยาง เชือกป่านหรือเชือกฝ้าย

๕. ก๋วยเตี๋ยวเรือ

ส่วนผสมน้ำซุ๊ป

น้ำสะอาด	๔๐ ลิตร	ซีโคร่งไก่	๔ โคร่ง
ซีอิ้วดำดำ	๑ ถ้วยตวง	ซอสถั่วเหลือง	๑ ถ้วยตวง
เต้าเจี้ยว	๒ ช้อนโต๊ะ	กระเทียมดอง	๒ ชีด
เต้าหู้ยี้	๑ ก้อน	น้ำตาลกรวด	๒ ชีด
รากผักชี	๑ ชีด	หัวไชเท้า	๓ หัว
ใบเตย	๕ - ๖ ใบ		
เกลือ พริกไทยป่น อบเชย ดอกจันทร์ โป๊ยกั๊ก อย่างละ		๒ - ๔ ช้อนโต๊ะ	

วิธีทำ

๑. ต้มน้ำให้เดือดในหม้อก๋วยเตี๋ยว ใส่ซีโครงไก่ เต้าหู้ยี้ กระเทียมดอง น้ำตาลกรวด อบเชย ดอกจันทร์ โป๊ยกั๊ก เต้าเจี้ยว ลงในหม้อ

๒. เมื่อน้ำเดือดอีกครั้ง ใส่ใบเตย หัวไชเท้าหั่นเป็นท่อน ๆ รากผักชีทุบพอแหลก จากนั้นใส่ ซอสถั่วเหลือง ซีอิ๊วดำ เกลือ และพริกไทยป่น

เครื่องปรุง

๑. เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก เส้นใหญ่ บะหมี่ และวุ้นเส้น จัดเตรียมไว้ในตู้กระจก (เส้นหมี ควรแช่น้ำอุ่นให้เส้นคลายตัวเสียก่อน จึงนำขึ้นเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ส่วนวุ้นเส้นควรแช่ไว้ในน้ำเสมอเพื่อให้เส้นนิ่ม)

๒. เนื้อวัวสด ควรใช้เนื้อส่วนสะโพกและไม่มันติด โดยหั่นเป็นชิ้นบางๆ วางไว้บนน้ำแข็ง เพื่อให้เนื้อสดเสมอ

๓. ตับหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ วางไว้บนน้ำแข็ง

๔. เนื้อเปื่อย นำเนื้อวัวที่ติดมันติดเอ็นมาต้มน้ำซุบที่แบ่งออกมาต่างหาก ควรใส่เครื่องยาจีนลงไปผสมด้วยเพิ่มเติมรสชาติ ต้มจนเปื่อย แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้น

๕. ลูกชิ้นเนื้อวัว ควรใช้ลูกชิ้นชนิดดีและมีราคาสักเล็กน้อย

๖. เลือดวัวสด ใส่ภาชนะไว้

๗. ผักต่างๆ ผักบุ้ง หั่นเป็นชิ้น ๆ แขน้ำไว้ ถั่วงอก แขน้ำไว้ ต้นหอม ผักชี หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

๘. กระเทียมเจียวและกากหมู ควรใส่ภาชนะไว้

๙. ตั้งฉ่าย พริกไทยป่น

๑๐. เครื่องปรุง น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น น้ำส้ม (ใช้พริกชี้หนูเผาไฟ พอเกรียมดากับ กระเทียมผสมลงไปน้ำส้ม) แล้วใส่อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุงวางไว้บนโต๊ะทุกตัว เพื่อบริการลูกค้า

วิธีทำ

๑. ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยวพร้อมกับผักบุ้งหรือถั่วงอกด้วยตะกร้อลวดใส่ซามไว้แล้วใส่ตั้งฉ่าย

๒. ลวกลูกชิ้น ตับ เนื้อสด หรือเนื้อเปื่อย (ตามที่ลูกค้าต้องการ) ใส่ซาม

๓. ใช้กระบวยตักน้ำซุบมาใส่ใน “ซามปรุงรส” อีกใบหนึ่ง ใส่พริกป่น น้ำปลา น้ำตาลทราย หากลูกค้าสั่งก๋วยเตี๋ยวน้ำตกก็ต้องตักเลือดวัวใส่ในซามปรุงก่อน แล้วจึงค่อยตักน้ำซุบมาใส่ จากนั้นจึงนำไปเท ใส่ซามในข้อ ๑

๔. ใส่กระเทียมเจียว กากหมู ต้นหอม ผักชี โรยพริกไทยป่นลงไปแล้วเสิร์ฟลูกค้า

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินทุน ประมาณ ๑๐,๐๐๐ บาท (ไม่รวมสถานที่) (โต๊ะ – เก้าอี้ ๕ ชุด ๓,๐๐๐ บาท ตู้ กระจก ๑,๐๐๐ บาท โต๊ะวางตู้กระจก ๕๐๐ บาท หม้อก๋วยเตี๋ยว ๑,๓๐๐ บาท เตาและถังแก๊ส ๕๐,๐๐๐ บาท)

๒. รายได้ ประมาณ ๕๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป/เดือน

๓. อุปกรณ์ โต๊ะ – เก้าอี้ ๕ ชุด ตู้กระจก โต๊ะวางตู้กระจก หม้อก๋วยเตี๋ยว เตาและถังแก๊ส ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว กระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง ๕ ชุด ซาม ช้อน ตะเกียบ เขียง มีด

๔. แหล่งจำหน่าย ร้านจำหน่ายอุปกรณ์อลูมิเนียม ตลาด ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

๖. ยำแหนมสด

วิธีดำเนินการ

ส่วนผสมข้าวทอด

ข้าวเจ้าหุงสุกแล้ว ๘ – ๙ ถ้วยกาแฟ	มะพร้าวขูด	๑/ ๒ กิโลกรัม
เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูป ๑๐๐ กรัม	เกลือป่น	๑ ช้อนชา
แป้งสาเลี ๒๐๐ กรัม	แป้งข้าวเจ้า	๑๐๐ กรัม
น้ำสะอาดและน้ำมันพืชพอประมาณ		

วิธีทำ

๑. นำข้าวเจ้าหุงสุกแล้วที่อุ่นค่อนข้างร้อน มะพร้าวขูด เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูปและเกลือป่น มาผัดให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลมหรือแบนตามถนัด ขนาดประมาณไข่เป็ด
๒. นำแป้งสาเลีและแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำพอประมาณ ไม่ข้นหรือเหนียวเกินไป
๓. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชประมาณ ๒ ใน ๓ ของกระทะ ใช้ไฟแรงให้น้ำมันร้อนจนเดือด นำข้าวที่ปั้นเสร็จแล้วชุบแป้งสะบัดเล็กน้อยให้แป้งที่เกาะก่อนข้าวหลุดออกไป เพื่อไม่ให้แป้งหยดหรือเกาะกัน เป็นก้อน
๔. ใส่ก้อนข้าวป่นลงในกระทะหรือไฟเล็กน้อยให้อ่อนลง ทอดประมาณ ๔๕ นาที จนได้ข้าวทอดที่สุกมีสีเหลืองทอดกรอบนอกนุ่มใน

ส่วนผสมแหนมสด

เนื้อหมูสะโพกไม่ติดมัน (บทยาบ)	๑ กิโลกรัม
หนังหมูหั่นบางเป็นชิ้นยาว (ขนาด ๑.๕ - ๒ นิ้ว)	๒๐๐ กรัม
ข้าวเจ้าหุงสุกแล้ว	๑ ถ้วยตวง
กระเทียมบด	๑๐๐ กรัม
เกลือป่น	๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่กะละมังนวดให้เหนียว ๒๐ นาที ขึ้นไป แล้วปั้นเป็นชิ้นประมาณ ๒X๓ นิ้ว หรือขนาดอื่นตามต้องการ ห่อด้วยถุงพลาสติกทิ้งไว้ ๑ คืน จะได้แหนมมีรสเปรี้ยว

วิธีทำยำแหนมสด

๑. นำแหนมสด ๑ ชิ้น มาบีบเป็นชิ้นเล็ก ๆ ในภาชนะปรุงรส ใส่หนังหมู ๑ – ๒ ช้อนโต๊ะ ข้าวทอดบี้ให้แตกออกเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ถั่วลิสงทอด ขิงฝอย ผักชี ต้นหอมซอย ปรุงรสด้วยพริกขี้หนูป่น น้ำปลา มะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน รสชาติตามที่ลูกค้าต้องการ หากเป็น “รสจัด” ควรปรุงเป็น ๓ รส เปรี้ยว-เค็ม-เผ็ด
๒. ตักใส่ถุงพลาสติกให้ลูกค้า พร้อมผักสดต่าง ๆ และพริกขี้หนูสด

ข้อมูลประกอบการลงทุน

เงินทุน : ประมาณ ๔,๕๐๐ บาท (รถเข็น ๒,๕๐๐ บาท เตาถ่าน ๑๐๐ บาท)

รายได้ : ๑,๕๐๐ บาท/วัน

อุปกรณ์ : เตาถ่าน กะละมัง หม้อ กระทะ ตะหลิว ตะแกรง ทัพพี ครก สาก ถุงพลาสติกแหล่ง

๗. การทำแหนม

วิธีดำเนินการ

เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป

เครื่องบดเนื้อ เครื่องผสม เครื่องหั่นหนังหมู

เชียง มีด ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์

ใบตองสำหรับห่อแหนม และใส่พลาสติกสำหรับบรรจุทำเป็นแหนมแท่ง ทั้งนี้แล้วแต่ผู้ผลิตในแต่ละท้องถิ่น

ส่วนประกอบ

เนื้อหมู หูหมู หนังหมู

เครื่องปรุงมี เกลือ น้ำตาล กระเทียม และพริกขี้หนูสวน

ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้าที่หุงสุกแล้ว

การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

- ใช้เนื้อหมู เนื้อแดงล้วน ๆ ไม่มีมัน และไม่มีเอ็นบดให้ละเอียด

- หนังหมู หูหมู ต้มให้สุกหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ

- บดข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้ากับกระเทียมให้ละเอียด

- ใส่เนื้อหมู พร้อมเติมเกลือและเครื่องปรุง ใส่หนังหมู หูหมู และข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้ากับกระเทียมที่บดละเอียดแล้วนวดจนเหนียว พร้อมใส่พริกขี้หนู

- บรรจุใส่พลาสติก แล้วแต่ขนาดความต้องการของตลาดหรือห่อด้วยใบตอง

ข้อมูลการดำเนินการ

สำหรับต้นทุนในการจัดทำผลิตภัณฑ์แหนมจำนวน ๒๐ กิโลกรัม ซึ่งจะเป็นค่าวัสดุ เครื่องปรุง ค่าน้ำ - ค่าไฟ และค่าแรงจะมีค่าใช้จ่ายประมาณ ๑,๑๐๐ - ๑,๕๐๐ บาท

ผลตอบแทน : สำหรับการจัดทำผลิตภัณฑ์แหนมจำนวน ๒๐ กิโลกรัม บรรจุเป็นแหนมแท่งได้ ๑๐๐ แท่ง (บรรจุแท่งละ ๒๐๐ กรัม) จำหน่ายราคาแท่งละ ๒๕ - ๓๐ บาท จะมีผลตอบแทนประมาณ ๒,๕๐๐ - ๓,๐๐๐ บาท

๘. หมูและเนื้อแผ่น

วิธีดำเนินการ

๑. เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต : เชียง มีด ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ ตะแกรง

๒. ส่วนประกอบ : เนื้อหมูหรือเนื้อวัว, เครื่องปรุง (ซีอิ๊ว, น้ำตาล)

๓. การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

- แลเนื้อวัวหรือเนื้อหมู เอาแต่เนื้อแดงล้วนๆ ไม่มีติดมัน หั่นเป็นก้อนใหญ่ๆ

- เอาเนื้อวัวหรือเนื้อหมูที่ได้นี้ แช่เย็นจนแข็งพอหั่นได้สะดวก

- นำเนื้อวัวหรือเนื้อหมูมาหั่นหรือแล มาหมักในเครื่องปรุง ทิ้งไว้สักครู่หรือวางไว้ ๑ คืนในตู้เย็น

- นำมาแผ่เป็นแผ่นบางๆ บนตะแกรงผึ่งแดดจนแห้ง หรือนำมาเข้าตู้อบก็ได้โดยใช้อุณหภูมิ ๕๐ -

๖๐ องศาเซลเซียสจนแห้ง

- นำมาปิ้งบนเตาที่มีไฟอ่อนๆ จนเกรียมก็จะได้หมูแผ่นหรือเนื้อแผ่นตามต้องการ

๔. การเก็บรักษา บรรจุถุงพลาสติก นำออกจำหน่าย และถ้าบรรจุถุงสุญญากาศ จะทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บได้นาน

ข้อมูลการดำเนินการ

ต้นทุน : สำหรับการทำผลิตภัณฑ์หมูแผ่นหรือเนื้อแผ่น ๑๐ กิโลกรัมซึ่งจะเป็นค่าวัตถุดิบ เครื่องปรุงรสน้ำ – ค่าไฟและค่าแรงมีต้นทุนประมาณ ๑,๐๐๐ – ๑,๕๐๐ บาท

ผลตอบแทน : สำหรับการจำหน่ายหมูแผ่น เนื้อแผ่นที่ผลิตจำนวน ๑๐ กิโลกรัม เมื่อแห้งแล้วจะได้หมูแผ่นหรือเนื้อแผ่น ๓ กิโลกรัม มีราคากิโลกรัมละ ๕๕๐ – ๖๐๐ บาท จะได้ผลตอบแทนประมาณ ๑,๖๕๐ – ๑,๘๐๐ บาท

๙. หมูและไก่ยอ

วิธีดำเนินการ

๑. เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต

- เครื่องบดเนื้อ เครื่องสับเนื้อ เครื่องอัด - เขียง มีด
- ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ - เต้าแก๊ส หม้อต้ม
- ใบตองสำหรับห่อ ถุงพลาสติก บล็อกบรรจุ

๒. ส่วนประกอบ

- เนื้อหมูหรือเนื้อไก่ รวมถึงหนังไก่ และมันหมูด้วย
- น้ำแข็ง น้ำเปล่า
- เครื่องปรุง (พริกไทย เกลือธรรมดา น้ำตาล พอสเฟส)

๓. การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

- เตรียมเนื้อหมูควรเป็นเนื้อแดงล้วนๆ ไม่มีเอ็น ไม่มีมัน ส่วนเนื้อไก่ควรรวมหนังมันหมู ให้เป็นมันที่ได้จากส่วนต่างๆ ของหมู ยกเว้นมันเปลว

- บดเนื้อหมูหรือเนื้อไก่ให้ละเอียด
- ใส่เนื้อหมูหรือเนื้อไก่ที่บดละเอียดแล้วลงในกระทะของเครื่องสับ
- ปิดฝากระทะ และดินเครื่องพร้อมกับเติมน้ำแข็ง เครื่องปรุงต่างๆ
- ใส่มันหมูสับลงไป และบดจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- หยุดเครื่อง กวาดเนื้อที่ติดอยู่ภายในฝาคอบกระทะ เดินเครื่องต่อไปจนอุณหภูมิสุดท้ายไม่

เกิน ๑๒ องศาเซลเซียส

- บรรจุลงในถุงหรือบล็อกหรือห่อด้วยใบตอง นำไปต้มหรือนึ่งใช้อุณหภูมิ ๗๕ องศาเซลเซียส แล้วนำไปแช่น้ำเย็น ๒๐ นาที

ข้อมูลการดำเนินการ

ต้นทุน : ในส่วนต้นทุนคงที่ ซึ่งจะเป็นค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิตได้แก่ เครื่องบดเนื้อ เครื่องสับเนื้อ มีค่าใช้จ่ายประมาณ ๑๕๐,๐๐๐ – ๒๐๐,๐๐๐ บาท และเกษตรกรต้องใช้เงินทุนหมุนเวียนวัสดุในการจัดทำอย่างน้อย ๕,๐๐๐ บาท

สำหรับต้นทุนในการจัดทำผลิตภัณฑ์จำนวน ๕ กิโลกรัม ซึ่งเป็นค่าวัสดุ เครื่องปรุง ค่าไฟ และค่าแรงมีต้นทุนประมาณ ๖๐๐ – ๗๐๐ บาท

ผลตอบแทน : สำหรับการจำหน่ายหมูยอที่ผลิตได้จำนวน ๕ กิโลกรัมในราคากิโลกรัมละ ๑๕๐ – ๑๒๐ บาท มีผลตอบแทนเป็นเงินประมาณ ๗๕๐ – ๑,๐๐๐ บาท

๑๐. สูตรการทำหมูπίง

วิธีดำเนินการ

เครื่องปรุง

๑. หมู และต้องที่มีมันแทรกอยู่พอสมควร(หรือบริเวณสันคอหมู) เพราะจะทำให้เนื้อหมูไม่แข็งเกินไป เวลาอย่างแล้ว ใช้ประมาณ ๕ กิโล

๒. กระเทียมบดละเอียด ประมาณ ครึ่งขีด

๓. พริกไทยป่น ประมาณ ๑ ช้อนกินข้าว

๔. รากผักชี บดละเอียด ประมาณ ครึ่งขีด

๕. ซอสสุกเขา ประมาณ ๑ ถ้วย

๖. ซีอิ้วหวาน ประมาณ ครึ่ง ถ้วย

๗. น้ำตาลทรายประมาณ ครึ่ง กิโล

๘. น้ำตาลปีบ ประมาณ ครึ่ง กิโล

๙. เกลือ ประมาณ ๒ ช้อนกินข้าว

วิธีทำ

- เราก้เอาหมูใส่ในกระมัง แล้วเอาส่วนผสมทั้งหมดลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน คลุกเคล้าเบาๆ นะ อย่าไปขยำมันนะเดี๋ยวมุจะเละ คลุกเคล้าประมาณ ๓๐ นาที หลังจากนั้นก็เสียบไม้ให้เรียบร้อยแล้วเทใส่กล่องแช่ช่องฟรีด เข้ามาก็เตรียมขายได้เลย

- และอย่าลืม นึ่งข้าวเหนียวด้วยนะ การนึ่งข้าวเหนียวก็แค่ ต้องแช่ข้าวเหนียวก่อนประมาณ ๑๐ ชั่วโมง แล้วเอามาค่อนึ่งนะ

ข้อมูลดำเนินการ

- หมู ๕ กิโล กิโลละ ๙๙ บาท (ถ้าได้ถูกกว่านั้นก็ดีนะ แต่อย่าเอาหมูแก่นะ) รวมเป็นเงิน ๔๙๕ บาท
- เครื่องปรุงทั้งหมด ประมาณ ๒๐๐ บาท
- ค่าถุง ค่าไม้เสียบ ค่าถ่าน ประมาณ ๑๕๐ บาท
- หมู ๑ กิโล เสียบได้ประมาณ ๑๐๐ ไม้ ไม่เกินนี้ ถ้า ๕ กิโล ก็จะได้ ๕๐๐ ไม้
- ถ้าขายไม้ละ ๓ บาท เท่ากับ $๕๐๐ \times ๓ = ๑,๕๐๐$ บาท
- คิดกำไรหมูπίง ๕๐๐ ไม้ (ไม่รวมข้าวเหนียว) จะได้เท่ากับ $๑,๕๐๐ - ๘๔๕ = ๖๕๕$ บาท นี่คือการกำไร

เป็นอาชีพอิสระเราก้ยินดีมากๆ เพราะไม่แน ร้านหมูπίงของเพื่อนๆ อาจจะโด่งดังมากๆ จนใครผ่านจังหวัดนี้ต้องแวะซื้อเป็นของฝากก็ได้ (เพราะโลกนี้ไม่มีอะไรเป็นไปไม่ได้นะ)

๑๑. ปีกไก่ย่างขายไม้ละ ๕,บาท๑๐ บาท

สูตรการหมักปีกไก่ย่างขายไม้ละ ๕,บาท๑๐ บาท ทำเงินหลักแสนเคยโพสไปรอบหนึ่งหลายคนบอกว่าทำไมไม่ใส่นมสด นั้นเพิ่ม นี่เพิ่ม บอกเลยว่านี่มันสูตรปีกไก่ ไก่ย่างนะถ้าใส่เครื่องเทศเยอะเกิน มันไม่ได้ช่วยให้อร่อยขึ้นนะ มันจะเลียนไปค๊ะ เหมือนด้วยสูตรนี้เป็นสูตรมาตรฐานอร่อยจริง

ส่วนผสมของไก่ย่าง

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| - ปีกไก่สด ๓ กิโลกรัม | - กระเทียม ๒๐ กลีบ |
| - รากผักชีหั่น ๒ ช้อนโต๊ะ | - พริกไทย ๑๐ เม็ด |
| - เกลือป่น ๒ ช้อนชา | - ซีอิ้วหวาน ๑ ช้อนโต๊ะ |
| - น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ | - น้ำตาลปีบ ๑ ช้อนโต๊ะ |
| -ผงขมิ้น (เล็กน้อย เพิ่มสีส้ม) | |

** ส่วนผสมทุกอย่างสามารถเปลี่ยนแปลง ปริมาณได้ตามชอบ แต่ขอให้หวานนำ

วิธีทำ

นำไก่สดเป็นชิ้นๆ ได้แก่ น่อง ขา ปีก สะโพก ตับ กิ่ง มาคลุกเคล้ากับพริกไทย กระเทียม รากผักชี ที่โขลกละเอียดแล้ว ใส่เกลือป่น ซีอิ๊วหวาน น้ำตาลปี๊บ และน้ำตาลทราย ผงขมิ้น คลุกให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง แล้วจึงนำมาเสียบไม้ ปีก น่อง ขาสะโพก เสียบชิ้นละไม้ สำหรับตับและกึ่งเสียบไม้ละ ๓-๔ ชิ้น จากนั้นนำมาย่างเตาถ่านไฟปานกลาง ถ้าไฟแรงเกินไป โรยด้วยซีอิ๊ว อย่างให้สุกเกรียมทั้ง ๒ ด้าน แต่อย่าให้ไหม้

๑๒. ปลาตุ๋นย่าง

ปลาเป็นอาหารอร่อย ปลาตุ๋นเป็นปลาน้ำจืด มีสองชนิด คือปลาตุ๋นและปลาตุ๋นด้านปลาตุ๋น เนื้อจะเหนียว ตัวเล็กกว่าปลาตุ๋นด้าน เนื้อเมื่อนำไปปรุงอาหารจะอร่อยกว่าปลาตุ๋นด้านถ้าชอบทานปลาตุ๋นย่าง การทำก็ไม่ยากอะไร อยู่เมืองไทยก็ไปซื้อปลาตุ๋นที่ตลาดเอมาล้างโดยโรยเกลือไปที่ตัวปลา เพื่อให้หายกลิ่น ล้างควาปลา ใส่ซอสปรุงรส พริกไทย ขูรส ผงรสดี

ส่วนประกอบ

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| ๑.ปลาตุ๋น | ๒.ซีอิ๊วดำ |
| ๓.ซีอิ๊วขาว | ๔.เกลือ |
| ๕.พริกไทย | ๖.กระเทียมไทย |
| ๗.ไม้เสียบยาว เตาถ่าน, ตระแกรงย่าง | |

วิธีทำ

- ๑.นำปลาตุ๋นไปแช่ในน้ำเกลือประมาณ ๑๐ นาที เพื่อลดเมือก และกลิ่นคาวลง
- ๒.นำปลาตุ๋นมาเอาล้างออก เสร็จแล้ว ล้างน้ำให้สะอาด บั้งปลาตุ๋น ข้างละ ๓ บั้ง ทั้ง ๒ ด้าน โดยใช้มีดคม ๆ
- ๓.นำไม้แหลมมาเสียบเข้าทางปากปลาตุ๋นไปทางหาง โดยให้เหลือด้ามไม้พอที่จับได้
- หมักปลาตุ๋นกับเครื่องปรุงทั้งหมด ทิ้งไว้ประมาณ ๒๐ นาที
- ๔.จุดไฟในเตาถ่าน และ รอให้ไฟเบาลงเล็กน้อย และเริ่มมีซีอิ๊วเล็กน้อย นำปลาไปย่างบนเตาถ่าน ใช้ไฟอ่อน ๆ ถ้าไฟเริ่มลุกแรงขึ้นให้นำซีอิ๊วใส่ลงไปเพิ่ม กลับปลาตุ๋นสลับไปมาทั้ง ๒ ด้าน จนสุกเหลืองนวล ใช้เวลาประมาณ ๒๐ นาที จนสุก

๑๓. เนื้อแดดเดียว

ส่วนผสม

- | | |
|--|-------------------------|
| ๑.เนื้อวัว ½ กิโลกรัม | ๒.กระเทียมสับ ½ - ๑ หัว |
| ๓.รากผักชีบุบ ๔ - ๕ ราก | ๔.พริกไทย ๑ ช้อนชา |
| ๕.น้ำปลา ๒ ช้อนโต๊ะ (ไม่ชอบเค็มลดเหลือ ๑ ช้อนโต๊ะ) | |
| ๖.น้ำตาลทราย ๒ ช้อนชา | ๗.น้ำมันหอย ๒ ช้อนโต๊ะ |

วิธีปรุง

๑. เนื้อวัวนำไปล้าง แล้วนำมาซับน้ำให้แห้ง หั่นเป็นชิ้นบางๆไว้
๒. รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกเข้าด้วยกันไม่ต้องละเอียดมาก นำมาคลุกกับเนื้อที่หั่นไว้ เติมน้ำปลา น้ำตาล น้ำมันหอย
๓. นำไปตากทิ้งไว้ และกลับด้านเนื้อ ให้แห้งทั้งสองด้าน ใช้เวลาประมาณ ๓ - ๔ ชม. ถ้าได้แดดดีๆ

๑๔. ไช้เค็ม

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- | | |
|--------------|-------------------------------------|
| ๑. ไช้เปิด | ๒. ถังสำหรับดองไช้พร้อมฝาปิด |
| ๓. เกลือ | ๔. หม้อ/กระทะ |
| ๕. น้ำ | ๖. เตาแก๊ส |
| ๗. ผ้าขาวบาง | ๘. อุปกรณ์ทักไช้ขณะดองน้ำเกลือให้จม |

ขั้นตอนการผลิต

๑. เตรียมไช้เปิด คัดไช้ที่สดและใบใหญ่ๆ
๒. เมื่อคัดไช้แล้ว นำมาล้างให้สะอาด ๒ ครั้ง
๓. นำไช้เปิดที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ไปฟุ้งลมให้แห้ง
๔. ต้มน้ำเกลือให้เดือดด้วยสัดส่วน สูตรเกลือ ๑ กิโลกรัม ต่อน้ำสะอาด ๓ กิโลกรัม แล้วตักฟองออก
๕. ทิ้งน้ำเกลือไว้ให้เย็น แล้วใช้ผ้าขาวบางกรองน้ำเกลือ
๖. นำไช้ที่ล้างสะอาดแล้ว มาใส่ถังดองพร้อมกับน้ำเกลือให้ไช้เหนือหน้าเกลือขึ้นมาประมาณหนึ่งเซนติเมตร แสดงว่าความเค็มของน้ำเกลือได้ที่พอดี
๗. นำพลาสติกมาปิดแล้วนำฝามาปิดทับอีกที
๘. ถ้าต้องการจะกินเป็นไช้ดาว ดองไช้ทิ้งไว้ประมาณ ๘ วัน แล้วนำออกมาทอด
๙. ดองไช้ทิ้งไว้ ๑๕ วัน แล้วนำไช้มาต้มด้วยน้ำเปล่า ๑ ชั่วโมง
๑๐. เสร็จแล้วทิ้งให้ไช้เย็น นำมาบรรจุภาชนะที่เตรียมไว้
๑๑. นำออกจำหน่าย

๑๕. ไช้โอโด้น

วิธีดำเนินการ

๑. ผสมน้ำกับเกลือในปริมาณ ๑ : ๔ นำไปตั้งไฟให้เดือดและเกลือละลายหมดตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
๒. ล้างไช้เปิดให้สะอาด (ระวังอย่าให้ไช้แตก/ร้าว) ต้มทิ้งไว้ให้แห้ง
๓. บรรจุไช้ลงในภาชนะที่จะใช้ดอง
๔. เทน้ำเกลือที่เย็นแล้วลงให้ท่วมไช้
๕. นำไม้ไผ่ที่ผ่าซีกแล้วมาขัดลงในภาชนะที่ดองไช้เพื่อให้ไช้จมอยู่ในน้ำเกลือทั้งหมด (ระวังอย่าให้ไช้ลอย)
๖. นำไช้เปิดที่ดองได้ที่แล้วไปต้มให้สุกโดยใช้ไฟอ่อน ๆ ใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง

๗. ซ้อนไข่ขึ้นจากน้ำ ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วบรรจุใส่กล่องหรือภาชนะใส่ไข่ เพื่อส่งไปจำหน่าย

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินลงทุน ซื้่ออุปกรณ์ เช่น เตา หม้อ โอ่ง หรือถังพลาสติกประมาณ ๓,๐๐๐ บาท ซื้่อไข่ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับปริมาณที่ใช้แต่ละครั้ง

๒. รายได้ ไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณของไข่ที่ต้องในแต่ละครั้งและราคาของไข่เปิดที่เป็นวัตถุดิบที่สำคัญ ซึ่งขึ้น - ลง อยู่เสมอ

๓. อุปกรณ์ เตา หม้อต้มน้ำ โอ่ง/ภาชนะพลาสติก/ภาชนะ แก้วสำหรับดองไข่ ไข่เปิด เกือบ น้ำสะอาดในปริมาณ ๑ : ๔ และไม้ไผ่ผ่าซีก

๑๖. ไข่เค็มสมุนไพรว่านสาวหลง

วัสดุ/ อุปกรณ์

- | | | | |
|-------------------------------------|------------|------------------------|------------|
| ๑. ไข่เปิดใหม่ | ๒๐ ฟอง | ๒. สมุนไพรว่านสาวหลง | ๑ กิโลกรัม |
| ๓. เกลือแกง | ๓ กิโลกรัม | ๔. น้ำสะอาด | ๒ ลิตร |
| ๕. แผ่นวัสดุปิดทับเพื่อไม่ให้ไข่ลอย | ๑ แผ่น | ๖. ภาชนะสำหรับบรรจุไข่ | ๑ ใบ |
| ๗. หม้อ | ๑ ใบ | ๘. ทัพพี | |
| ๙. เตาไฟ | | | |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. เลือกไข่เปิดที่ใหม่ ล้างทำความสะอาด แล้ววางเรียงในภาชนะที่เตรียมไว้เพื่อผึ่งให้แห้ง
๒. นำน้ำสะอาด ๒ ลิตร ใส่หม้อต้มให้เดือด ใส่เกลือแกง ๓ กิโลกรัม และสมุนไพรว่านสาวหลง ๑ กิโลกรัม กวนให้เกลือละลายหมดแล้วยกหม้อลง ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
๓. นำไข่สมุนไพรว่านสาวหลงที่ต้มจากหม้อต้มเกลือ รองกันภาชนะสำหรับหมักดอง จากนั้นนำไข่เปิดที่ล้างทำความสะอาดแล้วมาวางเรียงในภาชนะที่เตรียมไว้ และปิดทับด้วยสมุนไพรว่านสาวหลงอีกครั้ง
๔. เทน้ำเกลือกับสมุนไพรว่านสาวหลงที่ต้มทิ้งไว้ตามข้อ ๒. ลงในภาชนะที่ใส่ไข่แล้วแล้ว และใช้แผ่นวัสดุที่มีน้ำหนักปิดทับเพื่อไม่ให้ไข่ลอย ปิดฝาภาชนะให้แน่น บันทึกวันที่หมักดอง
๕. หมักดองทิ้งไว้ ๘ วันสามารถนำมาทอดรับประทานได้ หรือหมักดองครบ ๑๒-๑๕ วัน นำมาต้ม แล้วนำไปบรรจุเพื่อจำหน่าย

๑๗. ผักกาดดองเค็ม

ส่วนผสม

- | | |
|----------------|----------------------|
| ๑. ผักกาดเขียว | ๒. เกลือทะเลชนิดเม็ด |
| ๓. น้ำสะอาด | |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. ล้างผักให้สะอาด ตากแดดให้หมาด
๒. นำเรียงใส่โอ่ง ให้หัวผักชนกับโอ่งโดยรอบ ๒ ชั้น
๓. โรยเกลือ ๑ กำมือ หรือ ๑ ชีด ทุก ๒ ชั้น
๔. ชั้นสุดท้ายโรยเกลือ ๒ ชีด ใส่ น้ำสะอาดลงไปในโอ่งให้ท่วมผัก แล้วขัดด้วยไม้ไผ่กันไม่ให้ผักลอย (ทิ้งไว้ในร่ม ปิดฝาหมักนาน ๒-๓ เดือน จึงนำออกมารับประทาน)

๑๘. การทำแหมมเห็ดนางฟ้า

ส่วนผสม

- | | |
|----------------------------|--------------|
| ๑. เห็ดนางฟ้าฉีกฝอยนึ่งสุก | ๑ กิโลกรัม |
| ๒. เนื้อหมูสับละเอียด | ๐.๒ กิโลกรัม |
| ๓. กระเทียมสับ | ๐.๒ กิโลกรัม |
| ๔. ข้าวสวย | ๐.๑ กิโลกรัม |
| ๕. เกลือป่น | ๑๘ กรัม |
| ๖. ซีอิ๊วขาว | ๑๐ กรัม |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. เลือกเห็ดที่กำลังจะบาน ล้างเห็ดให้สะอาด ตัดเอาส่วนที่เป็นโคนออก ให้เหลือแต่ดอกเห็ด
๒. นำเนื้อหมูสับละเอียด ลวกน้ำร้อนให้พอสุกใส่ตะแกรงปล่อยให้สะเด็ดน้ำแล้วนำไปคลุกกับเห็ดที่ล้างไว้กระเทียมสับละเอียด ข้าวสวย เกลือ ซีอิ๊วขาว นำมาคลุกเคล้าให้เข้ากันในภาชนะปากกว้าง เช่น กะละมัง หรือหม้อ โดยการบีบ นวด คั้น จนเหนียวขึ้นได้ ปั้นเป็นก้อน ก้อนละ ๑๐๐ กรัม (๑ ชีด) แล้วนำมาห่อด้วยถุงพลาสติก หรือใบตองกล้วย

๑๙. ทำปลาแดดเดียว

ส่วนผสม

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| ๑. เนื้อปลา ๑ กก. | ๒. เกลือป่น ๓๐๐ กรัม |
| ๓. น้ำตาลทราย ๓ ช้อนโต๊ะ | ๔. ซีอิ๊วขาว ๓ ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำปลาแดดเดียว

๑. ทำปลา ขอดเกล็ด ผ่าหลัง ควักไส้ แล้วล้างออกให้สะอาด
๒. นำปลาที่ทำแล้วหมักเกลือ น้ำตาล และซีอิ๊วขาว นำไปคลุกเคล้ากับตัวปลาแล้วหมักทิ้งไว้ประมาณ ๒ – ๓ ชม.
๓. นำไปตากแดด เวลาตากต้องพลิกปลาให้แห้งทั้งสองด้าน ถ้าแดดแรงๆ ตากเพียง ๑ วัน ก็พอ หากตากจนแห้งเกินไปจะทำให้เนื้อปลาแข็งไม่อร่อย
๔. เวลาทานนำลงทอดในน้ำมันร้อนๆ ใช้ไฟกลางทานคู่กับข้าวสวย หรือข้าวเหนียว

๒๐. การทำปลาสามตัว

ปลาสามเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่งที่สามารถทำให้ผลผลิตทางการเกษตร ที่เหลือกินเหลือใช้เก็บไว้ได้นานกว่าปกติ ทำให้มีอาหารบริโภคตลอดปี ปลาสามมีรสชาติอร่อยที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป ส่วนผสม ปลาตะเพียน ๑ กิโลกรัม เกลือ ๓๐ กรัม กระเทียม ๑ ถ้วย ข้าวสวย ๑ ถ้วย

วิธีทำ

๑. นำปลาตะเพียนมาขอดเกล็ด ควักพุงและไส้ออก บั้งตัวปลาแล้วนำไปล้างน้ำเปล่า ๑ น้ำ ตามด้วยการล้างคาบปลาด้วยการล้างน้ำสารส้ม ๑ น้ำ แล้วล้างน้ำเปล่าอีก ๑ น้ำ
๒. นำปลาไปแช่น้ำข้าวขาวทิ้งไว้ ๑๐ นาที เพื่อให้เนื้อปลาแข็งไม่เละ นำปลาที่แช่ไว้ใส่ตะกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ
๓. นำปลามาคลุกกับเกลือ แล้วนวดด้วยมือ หากปลาตัวใหญ่ก็ใช้ไม้แบนๆ ทูบตัวปลา เพื่อให้เกลือเข้าถึงเนื้อปลาข้างใน
๔. เคล้ากระเทียมและข้าวสวยให้เข้ากันในกะละมัง แล้วนำปลาที่นวดกับเกลือแล้วลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว

๕. นำปลาเรียงใส่ลงในถังพลาสติกอัดให้แน่น เพื่อที่จะบรรจุตัวปลาให้ได้มากที่สุด ปิดฝาทิ้งไว้ ๓-๔ วัน

๒๑. การทำแหนมปลา (ส้มผัก)

แหนมปลา เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและรสชาติคล้ายแหนมหมู มีการปรุงรส และหมักให้มีรสเปรี้ยวตามความต้องการ

วัตถุดิบ

ปลาที่ใช้ ได้แก่ ปลายี่สกเทศ ปลานวลจันทร์ ปลาชะโด ปลาจีน ปลาสวายขาว และปลาสลาด

ส่วนผสม

เนื้อปลาบด ๑ กิโลกรัม เกลือป่น ๒๐-๓๐ กรัม

ข้าวเจ้า หรือข้าวเหนียวสุก ๑๕๐ กรัม กระเทียมบด ๑๕-๓๐ กรัม

วิธีทำ

๑. ปลาสดทั้งตัว ขอดเกร็ด ตัดหัวเอาไส้พุงออก แล่เฉพาะเนื้อ ล้างน้ำให้สะอาด
๒. บดเนื้อปลาด้วยเครื่องบด
๓. นวดเนื้อปลาบดกับเกลือ ข้าวสุก กระเทียม ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที ให้เนื้อปลา ข้าวสุกและกระเทียมเข้ากันดี
๔. ห่อด้วยใบตองหรืออัดใส่ถุงพลาสติก
๕. วางไว้ในที่อุณหภูมิห้องประมาณ ๓ วัน จนเกิดเปรี้ยว การบรรจุและเก็บรักษา ใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกแล้วเก็บในตู้เย็น

๒๒. ปลาป่นปรุงรส

ปลาที่หามาได้จะนำมาตากแห้งเอาเก็บไว้กินในช่วงหน้าแล้ง นิยสนคนไทยขาดไม่ได้ คือ ขอบอาหารรสเผ็ด จึงนำปลาป่นมาโขลกกับน้ำพริกที่เป็นปลาป่นปรุงรส จะได้น้ำพริกแห้งที่เก็บไว้รับประทานได้นาน

ส่วนผสม

เนื้อปลาป่น ๑ กิโลกรัม เกลือป่น ๓ ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทราย ๔ ช้อนโต๊ะ พริกป่น ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. นำปลาป่นใส่ลงไปเคล้ากับส่วนผสมแล้วคั่วต่อไปจนเครื่องปรุงเข้ากัน
๒. เติมพริกป่นลงไป ผัดต่อไปจนแห้งดีแล้วจึงตักขึ้น ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วบรรจุใส่ภาชนะที่กันอากาศหรือความชื้นได้

๒๓. การทำกุ้งจ่อม

ส่วนผสม

กุ้งฝอย ๖ ถ้วยตวง เกลือป่น ๑ ถ้วยตวง

ข้าวคั่ว ๑ ถ้วยตวง กระเทียมโขลกละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ

ข้าวแดงบดละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ (ไม่ใส่ก็ได้)

วิธีทำ

๑. กุ้งฝอยเลือกเศษพองออกให้หมดล้างให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
๒. เคล้าเกลือ กระเทียมกับกุ้งให้ทั่ว หมักไว้ ๒ คืน

๓. เติมข้าวคั่วและข้าวแดงลงในกุ่ม คล้าให้ทั่ว อัดลงกระปุกดินเผาหรือขวดปิดฝาให้สนิท เก็บตากแดดไว้จนกุ่มมีกลิ่นหอมก็ใช้ได้ประมาณ ๗-๘ วัน

๔. กุ่มจ่อมแต่เดิมนำมาปรุงด้วยหอมซอย ชিংซอย ใบมะกรูด พริกขี้หนูแห้งผอยให้มีรสเปรี้ยวเค็มรับประทานกับผักสด

๒๔. การทำไส้กรอกอีสาน

ส่วนผสม

๑. เนื้อหมู	๔๐ กิโลกรัม	๒. ข้าวสุก	๔ กิโลกรัม
๓. กระเทียม	๑ กิโลกรัม	๔. พริกไทยป่น	ซอสปรุงรส น้ำตาล เกลือ
๕. ไส้สะอาด	๑ กิโลกรัม		

วิธีทำ

๑. บดหมูคลุกเกลือใส่ไว้ในตู้เย็น
๒. เติมเครื่องปรุงทั้งหมดจนพอใจ
๓. นำไปกรอกในไส้หมูจริง
๔. แขนวไว้ในที่โปร่ง ๒-๓ วัน พอเปรี้ยวแล้วนำมาทอดหรือย่าง

หมายเหตุ เวลาทำหมูต้องเย็น อุณหภูมิของเนื้อหมูเวลาทำการผลิตต้องต่ำกว่า ๑๕ องศาเซลเซียส อย่าใส่หมูมากเกินไปจะทำให้เนื้อหมูและมันหมูไม่ประสานกัน หมูและมันไม่จับตัวกัน อย่าต้มอุณหภูมิที่ร้อนเกินไปจะทำให้ไส้กรอกแตกอยู่ภายในไส้

๒๕. การผลิตน้ำพริกตาแดง

วัตถุดิบ

พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑,๙๐๐ กรัม	พริกขี้หนูแห้ง	๕๕๐ กรัม
ปลาย่าง	๑,๙๐๐ กรัม	หอมแดง	๑,๙๐๐ กรัม
กระเทียม	๑,๑๕๐ กรัม	มะขามเปียก	๕๕๐ กรัม
น้ำตาลปีบ	๓๗๐ กรัม	กะปิ	๕๐ กรัม
เกลือ	๑๘๐ กรัม	น้ำปลา	๙๕๐ กรัม

วิธีทำ

๑. พริกแห้งผ่าเอาเม็ดออก ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง คั่วให้กรอบ
๒. พริกขี้หนู ล้างน้ำสะอาด ผึ่งให้แห้งแล้วนำมาคั่ว
๓. หอมแดง กระเทียมปอกเปลือกคั่ว กะปิเผาไฟให้สุก
๔. ปลาย่าง หอมแดง กระเทียม กะปิบดให้ละเอียดอีกครั้ง
๕. ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา เกลือ น้ำตาล เก็บใส่ขวดที่สะอาดฆ่าเชื้อแล้วปิดฝาเก็บไว้
๖. รับประทานได้นาน

ข้อมูลประกอบการลงทุน

น้ำพริก ๑๐ กิโลกรัม ทุน ๕๔๕.๗๐ บาท
ขายกิโลกรัมละ ๑๐๐ บาท กำไร ๔๒๔.๓๐ บาท

๒๖. การผลิตน้ำพริกนรก

วัตถุดิบ

พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑,๙๐๐ กรัม	พริกขี้หนูแห้ง	๑,๐๐๐ กรัม
ปลาย่าง	๔,๕๐๐ กรัม	หอมแดง	๑,๐๐๐ กรัม
กระเทียม	๑,๐๐๐ กรัม	มะขามเปียก	๓๐๐ กรัม
น้ำตาลปีบ	๓๐๐ กรัม	เกลือ	๔๐๐ กรัม
น้ำปลา	๕๐๐ กรัม		

วิธีทำ

๑. ปลาย่างทอดกรอบ โขลกละเอียด
๒. พริกแห้งเม็ดใหญ่ผ่าเอาเม็ดออก ล้างน้ำผึ่งให้แห้ง
๓. พริกขี้หนูล้างน้ำ ผึ่งให้แห้ง
๔. หอมแดง กระเทียม ปอกเปลือกหั่นบางๆ
๕. นำทั้งหมดมาคั่วให้หอม และโขลกให้ละเอียดใส่ปลาย่างในข้อ ๑ ผสมกัน แล้วปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล มะขามเปียก
๖. โขลกรวมให้เข้ากัน เก็บใส่ขวดที่สะอาดฆ่าเชื้อโรค ปิดฝาเก็บไว้รับประทานได้นาน

ข้อมูลประกอบการลงทุน

น้ำพริก ๑๐ กิโลกรัม ทุน ๗๖๗ บาท

ขาย ๒,๐๐๐ บาท (กิโลกรัมละ ๒๐๐ บาท) กำไร ๑,๒๓๓ บาท

๒๗. ผงปรุงรสสำหรับ ต้ม แกง แจ่ว หมัก ย่าง และส้มตำ

ส่วนผสม

ใบผักหวานบ้าน	๓๐ กรัม	ใบมะรุ้ม	๑๐ กรัม
ใบส้มป่อย	๑๐ กรัม	ใบหม่อน	๓๐ กรัม
ใบหอม	๑๐ กรัม	ใบย่านาง	๑๐ กรัม
ใบมะขาม	๒ กรัม	ใบกระเจียวแดง	๒ กรัม
ชะมวง	๑๐ กรัม	ใบผัดโหมทั้งต้น	๕ กรัม
ใบกุยช่าย	๕ กรัม	ใบวอเตอร์เครส	๕ กรัม

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำผักพื้นบ้านมาล้างให้สะอาด และผึ่งแดด/ลมให้แห้ง
๒. นำเข้าอบในตู้อบ โดยใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ ๕๐ - ๕๕ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๒๔ - ๔๘ ชั่วโมง แล้วแต่ชนิดของผัก
๓. นำผักที่อบแล้วมาบดให้ละเอียดด้วยเครื่องบด โดยใช้ตะแกรงเบอร์ ๑๐๐
๔. นำส่วนผสมที่บดละเอียดคลุกเคล้าให้เข้ากัน สามารถนำไปประกอบอาหารได้ทันที หรือเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท

หมวดขนม/ของหวาน/อาหารว่าง

๑. ปอเปี๊ยะสด

วิธีการ

ส่วนผสม

แป้งปอเปี๊ยะ	๑/๒ กิโลกรัม	เนื้ปูแกะแล้วนึ่งให้ร้อน	๒ ชิต
กุ้งเชียง (หั่นเป็นแท่งยาว นึ่งให้ร้อน	๓	คู่	
ถั่วงอกลวก	๕	ชิต	
แตงร้านฝานเอาไส้กรอกหั่นเป็นชิ้น	๑	ลูก	
หมูตั้ง (หั่นเป็นแท่งยาว)	๓	ชิต	
ไข่กรอกหั่นฝอย	๓	ลูก	
หมูเต้าหู้ต้มเค็ม	๑	ชิต	

ส่วนผสมน้ำราดหน้าปอเปี๊ยะ

น้ำจากการต้มหมู - เต้าหู้	๒ ถ้วย
น้ำมะขามเปียก	๑/๔ ถ้วย
แป้งข้าวโพด	๑/๒ ถ้วย
เกลือ	๑ ช้อนโต๊ะ
ผัก (ต้นหอม พริกชี้ฟ้าหั่นขวาง มัสตาด)	

วิธีทำหมูเต้าหู้ต้มเค็ม

๑. นำน้ำมะพร้าวกระเทาะพอร้อนใส่เครื่องที่โขลกผัดให้หอม ใส่น้ำตาลมะพร้าวเคี่ยวจนเป็นน้ำตาลไหม้ ใส่เนื้อหมู ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว น้ำ อบเชย ใบยี่หุบ ตั้งไฟพอเดือด จึงใส่เต้าหู้หั่นเป็นแท่งเคี่ยวพอไฟอ่อน พอหมูนุ่มยกลง

๒. น้ำเหลือจากเต้าหู้ หมูต้มเค็ม ตั้งไฟพอเดือด น้ำมะขามเปียก ชิมรส เมื่อรสดีแล้วละลายแป้งข้าวโพดใส่พอข้นยกลง

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินลงทุน ครั้งแรกประมาณ ๒,๐๐๐ บาท (ตู้กระจก ๑,๐๐๐ บาท)
๒. รายได้ ประมาณ ๙,๐๐๐ บาทขึ้นไป/เดือน
๓. อุปกรณ์ รถเข็น ตู้กระจก มีด ไม้พายเล็ก เขียง กล่องโฟม ถังพลาสติก ยางรัดถุง

๒. ขายไข่หงส์

ส่วนผสม

แป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูป หรือ (แป้งโม้มน้ำ) ใช้ประมาณ ๔.๕ กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละไม่เกิน ๒๐ บาท

น้ำตาลทรายขาวใช้ ๓ กิโลกรัม กิโลกรัมละ ๑๐ กว่าบาท

น้ำมันบัว ใช้ ๓ กิโลกรัม ๆ ละ ประมาณ ๓๐ บาท

ถั่วเหลืองซีกใช้ ๑.๕ กิโลกรัมประมาณ ๓๐ บาท

เกลือป่นถุงเล็กประมาณ ๑ ถุงครึ่ง และพริกไทยเม็ดกับกระเทียมเล็กน้อย

วิธีทำ

๑. เริ่มจากการนำแป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัมครึ่ง มาผสมกับน้ำตาลทรายประมาณ ๑/๒ กิโลกรัม เติมน้ำแล้วนวดด้วยมือ ระหว่างนวดหมั่นเติมน้ำครั้งละเล็กน้อย
๒. ทำไส้ขนม เริ่มจากนำถั่วเหลืองซีก ๑ กิโลกรัมครึ่ง มาต้มให้สุกพอประมาณ อย่างให้ถึงกับแตก เทน้ำออกให้แห้ง จากนั้นตำกระเทียม ๓ หัวและพริกไทยเม็ดให้ละเอียด
๓. นำกระเทียม พริกไทย น้ำตาลทราย เกลือป่น คลุกให้เข้ากันแล้วนำถั่วเหลืองใส่ลงไปผัดให้เข้ากัน แล้วตักทำรอให้เย็น
๔. ปั้นไส้ เล็กกว่าไข่นกกระทา
๕. นำแป้งที่นวดมาห่อไส้ นำไปทอดโดยห่อบางๆ อย่าให้หนา
๖. ทอดขนมไข่หงส์แต่ละกระทะควรใส่ขนมลงไปประมาณ ๑๐๐ ลูก เป็นอย่างต่ำ และใส่น้ำมันให้ท่วมทอดไปเรื่อย ๆ ประมาณ ๒๐ – ๓๐ นาที จนแป้งพองขนาดใหญ่ขนาดกลาง และสีออกเหลืองๆ ก็เป็นอันใช้ได้
๗. เคี่ยวน้ำตาลทรายที่เหลือประมาณ ๒ กิโลกรัม ให้เหนียวจะเป็นฟองละเอียด เอามาแบ่งใส่หม้ออะลูมิเนียม จากนั้นนำขนมที่ทอดมาแบ่งใส่ลงไปเขย่าสักพักเพื่อให้น้ำตาลเปียกทั่วตัวขนม เมื่อน้ำตาลเป็นเกาะตัวขนมเป็นเกล็ดขาว ๆ

ข้อมูลประกอบการข้อมูล

๑. เงินลงทุน ๖๐๐ บาท
๒. รายได้ ๒๐๐ – ๓๐๐ บาท/วัน
๓. อุปกรณ์ เตาอั้งโล่ใบใหญ่ๆ กระทะขนาดใหญ่ หม้ออะลูมิเนียมเบอร์ ๓๐ ขึ้นไป กะละมังอะลูมิเนียมใบย่อม ๒ – ๓ ใบ กระชอนไม้แบบเก่า ตะแกรงตักของเหลว ไม้ไผ่ปลายแหลม

๓. ขนมแซนวิช

วิธีดำเนินการ

เครื่องปรุงใส่ไก่ ส่วนผสม

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| อกไก่ต้มสับละเอียด | ๑/๒ ถ้วยตวง |
| หมูแฮมติดมันเล็กน้อยสับละเอียด | ๑/๒ ถ้วยตวง |
| ผักดองสับละเอียด | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| น้ำสลัด (มายองเนส) | ๑/๔ ถ้วยตวง |

ผสมเครื่องปรุงพอเข้ากัน ทาบนขนมปังชั้นหนึ่ง โรงผักดองให้ทั่วแผ่นปิดด้วยขนมปังอีกชั้นหนึ่งซึ่งทาเนยด้านบนทาไส้กรอกหรือแยกข้างบนขนมปัง เอาขนมปังอีกชั้นหนึ่งทาเนยบาง ๆ ประกอบรวมเป็นขนมปัง ๓ แผ่นวางแซนวิช ๓ ชั้น บนเขียงสะอาด ตักเป็นสี่เหลี่ยม ๒ ชิ้น หรือตัดเป็น ๓ เหลี่ยม

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินลงทุน ประมาณ ๕๐๐ – ๑,๐๐๐ บาท
๒. รายได้ ประมาณ ๕๐๐ บาท/วัน
๓. อุปกรณ์ โต๊ะ-เก้าอี้ ถาดวางแซนช์วิช มีด เขียง ภาชนะใส่ขนมปังแล้วใส่ พลาสติก (ห่อแซนช์วิช) สก๊อตเทป ตะกร้าใส่ของ

๔. ขนมกุยช่าย

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า ๒๐๐ กรัม แป้งมัน ๑๐๐ กรัม

น้ำเต๋อดัด ๒ ถ้วยตวง กระเทียมเจียว

วิธีทำ ๑. ผสมแป้งทั้ง ๒ ชนิดเข้าด้วยกัน เติมน้ำร้อนใส่ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน พออุ่นนวดให้เนื้อเนียน

๒. เอามือแปะแป้งนวล (แป้งมัน) เล็กน้อยนวดจนเหนียวนุ่ม คลึงแป้งเป็นก้อนยาว ใช้มีดตัดให้เท่าๆ กัน นำไปคลุกแป้งนวลปั้นเป็นก้อนกลม แฉให้บางเป็นรูปเบ้า หรือถ้วย

๓. ตักใส่ใส่ จีบริมแป้งให้สวยงาม กดก้อนแป้งให้แบนเล็กน้อย วางบนลังถึงซึ่งปูด้วยใบตองฉีกหยาบๆ ทาน้ำมันเล็กน้อย วางให้ห่างกันพอควร

๔. นึ่งด้วยไฟแรงพรมน้ำบนตัวขนมเล็กน้อย นึ่งประมาณ ๑๕ นาที ยกลง พรมด้วย

กระเทียมเจียว

วิธีทำไส้

ใบกุยช่ายหั่นหยาบๆ ๓ ถ้วยตวง เกลือป่น ๑ ช้อนชา

ซีอิ้วขาว ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ

โซดาไบคาร์บอเนต ๑ ช้อนชา กระเทียมเจียว ๑ ช้อนโต๊ะ

พริกไทยป่น ๑ ช้อนโต๊ะ

นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าหมัก ๕ นาที ใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ผัดพอสุก

วิธีทำน้ำจิ้ม

๑. ซีอิ้วหวาน ๑/๒ ถ้วยตวง

๒. น้ำส้มสายชู ๑/๒ ถ้วยตวง

๓. น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วยตวง

๔. ซีอิ้วดำหรือขาว ๑/๒ ถ้วยตวง

๕. พริกชี้ฟ้าแดง ๕ เม็ด

นำส่วนผสมทั้งหมดยกเว้นพริกชี้ฟ้าแดงผสมคนให้เข้ากัน จากนั้นจึงใส่พริกชี้ฟ้าแดงแกะเม็ดโขลก

ละเอียด

ข้อมูลประกอบการลงทุน

เงินทุน : ครั้งแรกประมาณ ๕,๐๐๐ บาท เงินทุนหมุนเวียน ๓๐๐ บาท/วัน

รายได้ : เดือนละประมาณ ๑๕,๐๐๐ บาท

อุปกรณ์ : เตาแก๊สพร้อมถัง กะละมัง ลังถึง ไม้พาย มีด ไม้คลึงแป้ง พิมพ์กลม

๕. การผลิตข้าวเกรียบ

วิธีดำเนินการ

ส่วนผสม

กุ้ง ปลา พักทอง ปลาหมึก เห็ด ฯลฯ ๑/๒ กิโลกรัม

แป้งมัน ๒ ๑/๒ กิโลกรัม แป้งสาลี ๒ ช้อนโต๊ะ

เกลือป่น ๒ ช้อนโต๊ะ กระเทียม ๑ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

พริกไทย ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำ

วิธีทำ

1. ทำความสะอาดกึ่ง เอาเนื้อกึ่งไปโพลกหรือปั่นให้ละเอียด เติมน้ำ เติมน้ำ พริกไทย กระเทียม (ที่ปั่นหรือโพลกแล้ว) แล้วปั่นอีกครั้งจนละเอียดและเข้ากันดี
2. นำส่วนผสมที่ได้จากการปั่นไปเทคลุกเคล้ากับแป้งมันและแป้งสาลี แล้วนวดให้เข้ากัน ประมาณ ๓๐ - ๔๐ นาที
3. ปั่นให้เป็นแท่งยาว สัก ๕ - ๖ แท่ง
4. นำมานึ่งให้สุกประมาณ ๑ ชั่วโมง
5. เมื่อสุกแล้ว ยกออกมาทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นเราก็หั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง แล้วนำมาทอดได้

ข้อมูลประกอบการลงทุน

เงินลงทุนไม่เกิน ๑๕๐ บาท สามารถทำข้าวเกรียบได้ประมาณ ๒ ๑/๒ กิโลกรัม ราคาขาย ประมาณกิโลกรัมละ ๑๐๐ บาท หรือมากกว่านั้น หมายถึงขายส่งแบบยังไม่หมด หรือทอดขายส่งตามร้านค้า ก็จะได้กำไรมากขึ้นอีก

๖. การทำขนมปุยฝ้าย

วิธีดำเนินการ

ส่วนผสม

แป้งสาลีตราบัวแดง ๘๐๐ กรัม ผงฟู ๔ ช้อนชา น้ำตาลทรายขาว ๗๐๐ กรัม S.P. (เอส.พี) ๘ ช้อนชา น้ำเปล่า ๒ ถ้วยตวง นมจืด ๑ ถ้วยตวง ไข่ไก่ ๔ ฟอง น้ำมัน ๖ ช้อน วานิลลา ๑ ช้อนชา สีผสมอาหาร

วิธีทำ

1. นำแป้งกับผงฟูคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วนำไปร่อนด้วยตะแกรง เสร็จแล้วนำไปตากแดดทิ้งไว้
2. นำน้ำสะอาดใส่กะละมัง เติมน้ำ S.P. ลงไป จากนั้นใช้เครื่องตีไข่ ตีให้ S.P. ละลายกับน้ำ เติมน้ำตาลทราย นมจืดและไข่ไก่ ใช้เครื่องตีอย่างต่ำ ๒๐ นาทีขึ้นไป ให้ขึ้นฟูเป็นเนื้อครีม จากนั้นเติมน้ำมัน วานิลลา และตีต่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. นำแป้งที่ตากแดด มาใส่ลงในส่วนผสมที่ตีไว้ กวนด้วยไม้พายบางให้เป็นเนื้อเดียวกันทั้งหมด หากอยากให้ขนมเป็นสีขาวก็ไม่ต้องเติมน้ำ แต่อาจจะให้เป็นหลายสีก็แบ่งใส่ถ้วยแล้วใส่สีผสมอาหารลงไปเล็กน้อย
4. เตรียมถาดอลูมิเนียมพร้อมกับนำถ้วยกระดาษใส่ลงในถ้วยอลูมิเนียม จากนั้นนำแป้งที่เตรียมไว้มาหยอดใส่ถ้วยขนม โดยใช้ช้อนแกงตักหยอดให้เต็มถ้วย ขนมปุยฝ้าย (ต่อ)
5. นำขนมวางเรียงบนลังถึงให้เต็ม ยกขึ้นตั้งบนน้ำเดือด นึ่งนานสัก ๕ นาที ก็ยกลง ถอดถ้วย อลูมิเนียมออกจากถ้วยขนม ทิ้งไว้ให้เย็นบรรจุถุงขาย

ข้อมูลประกอบการลงทุน

เงินลงทุน

ประมาณ ๒,๐๐๐ บาท รายได้ ๒๕๐ บาท / แป้ง ๑ กิโลกรัม วัสดุ / อุปกรณ์ ถาด กะละมัง พลาสติก ถ้วยตวง เครื่องตีไข่ ตะขิง ถ้วยกระดาษ ถ้วยอลูมิเนียม ไม้พายยาว ถ้วย ช้อนแกง ตะแกรงร่อนแป้ง

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ร้านค้าที่ขายอุปกรณ์ทำขนมทั่วไป

ตลาด / แหล่งจำหน่าย ขายส่งมินิมาร์ท ร้านค้าทั่วไป หรือขายเองแถวย่านที่มีคนพลุกพล่าน
ข้อเสนอแนะ

๑. เวลาตีแป้งต้องตีไปทางเดียวกัน ห้ามตีย้อนไปย้อนมาเพราะส่วนผสมจะละเอียดไม่เท่ากัน
และต้องตีด้วยจังหวะที่สม่ำเสมอ

๒. เวลานึ่งต้องให้น้ำเดือดจัด และนึ่งครั้งต่อไปต้องเช็ดไอน้ำที่เกาะอยู่ในฝาถึงก่อนปิดฝาทุกครั้ง ไม่อย่างนั้น ไอน้ำจะหยดลงใส่ขนมทำให้ขนมไม่สวย และเป็นก้อนแป้งแข็ง

๓. หากต้องการให้ขนมมีสีสันสวยงามแปลกตาก็ก็นำผงสีผสมอาหารมาใส่ ๒ สี

๗. ขายขนมปัง - สังขยา และนมสด

วิธีทำ

นำขนมปังที่ใหม่ นุ่ม และมียีสหอมมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมพอคำ แล้วนำไปนึ่งให้อุ่น
เสิร์ฟใส่จานหรือใส่ถุงให้ลูกค้าพร้อมสังขยา

ส่วนผสมสังขยาทาขนมปัง (กลั่นใบเตย)

มะพร้าวขูดขาว ๑/๒ กิโลกรัม นมสดจืด ๑ ๑/๒ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย ๑ ๑/๒ ถ้วยตวง ไข่ไก่
๓ ฟอง เกลือ ๑/๓ ช้อนโต๊ะ ใบเตยสด ๓ ใบ แป้งสาลี ๓ ช้อนโต๊ะ แป้งมัน ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. นำมะพร้าวมาคั้นกับน้ำอุ่น ๆ ให้ได้กะทิ ๓ ถ้วยตวง และนำใบเตยสดที่ตำละเอียดมาคั้นกับ
น้ำ กรองกากใบเตยออก ให้น้ำใบเตย ๕ ช้อนโต๊ะ

๒. นำนมสดจืดใส่หม้อ ใส่ไข่ (เฉพาะไข่แดง) คนให้เข้ากัน ใส่น้ำตาล เกลือ น้ำกะทิ คนให้เข้า
กัน แล้วจึงใส่น้ำใบเตย คนให้ทั่วอีกครั้ง

๓. นำแป้งสาลีและแป้งมันละลายน้ำเล็กน้อย ค่อย ๆ เทใส่ผสมลงในหม้อ คนให้เข้ากัน

ทั้งหมด

๔. นำหม้อขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ คนไปเรื่อย ๆ จนแป้งขึ้นเงาและสุกทั่วจึงยกลง

วิธีทานนมสด

๑. นำนมสดที่ซื้อมานึ่งเสียก่อน แล้วจึงผสมกับน้ำตาลทรายขาวในอัตราส่วน นมสด ๒ - ๓
ลิตร / น้ำตาลทราย ๑ ๑/๒ ถ้วยตวง คนให้ละลายเข้ากัน

๒. เมื่อลูกค้าสั่งนมสดร้อน ให้นำนมสดที่ผสมแล้วในข้อ ๑ ไปอุ่นให้ร้อนเล็กน้อย หากสั่งนมสด
เย็น ก็ใส่น้ำแข็งเสิร์ฟใส่แก้วหรือถุงให้ลูกค้า

ข้อมูลการดำเนินการ

เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ ๖,๐๐๐ บาท ขึ้นไป ตักระจก ราคา ๒,๐๐๐ บาท นมสดราคาประมาณ ๑๖
บาท / กิโลกรัม รายได้ ประมาณ ๘๐๐ - ๑,๐๐๐ บาท / วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาแก๊สพร้อมถัง ตักระจก หม้อ ท็อปส์ ซึ่งนี้ ผ้าขาวบาง จาน ถ้วย แก้ว ถุงพลาสติก และ
หลอดดูด

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ : ร้านค้าทั่วไป ห้างสรรพสินค้า แหล่งจำหน่ายนมสด ฟาร์มโคนมต่างๆ

ตลาด / แหล่งจำหน่าย : ตลาดโต้รุ่ง ย่านชุมชน บริเวณใกล้โรงเรียนหรือมหาวิทยาลัย หรือเช่าพื้นที่

ของศูนย์การค้า ห้างสรรพสินค้า

ข้อเสนอแนะ

๑. ควรสั่งซื้อนมสดมาจำหน่ายเฉพาะที่ต้องการใช้ในแต่ละวันเพื่อความใหม่ของ นำนม เพราะอายุของนมสดจะอยู่ได้เพียงวันเดียว แต่ถ้ามีเหตุให้ต้องเหลือไว้จริง ๆ ให้เก็บรักษาไว้ในตู้เย็น

๒. หากมีเงินลงทุนมาก อาจเปิดเป็นร้านจำหน่าย โดยตกแต่งให้ทันสมัย น่ารัก มีโต๊ะ - เก้าอี้ และภาชนะต่าง ๆ ที่เสิร์ฟแล้วดูสวยงาม มีเครื่องตมนมสดและเครื่องทำความเย็นแบบมีก๊อเปิด - ปิด เพื่อรินนมใส่แก้ว เป็นต้นนอกจากนี้ ควรดัดแปลงให้มีการจำหน่ายหลากหลายขึ้น โดยปรุงแต่งนมสดรสชาติต่าง ๆ เช่น นมสด รสโกโก้ นมสดรสกาแฟ นมแดง นมถั่วแดง ฯลฯ รวมทั้งขนมปังต่าง ๆ เช่น ขนมปังปิ้งทาแยม ทาเนย ทาน้ำพริกเผา เป็นต้น

๘. ขายขนมเบื้องไทย

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า ๓ ถ้วยตวง ถั่วเขียวป่นละเอียด ๑ ถ้วยตวง

ไข่ไก่ ๒ ฟอง น้ำปูนใส

น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วยตวง

วิธีทำ

นำแป้งข้าวเจ้า ถั่วเขียวคั่วป่น น้ำตาลทรายและไข่ไก่มาผสมรวมกัน จากนั้นเติมน้ำปูนใสลงในแป้ง ค่อยๆ นวดแป้งพร้อมกับทยอยเติมน้ำปูนใสทีละน้อยจนแป้งเข้ากับส่วนผสมอื่นเป็น เนื้อเดียวกัน ใช้เวลานวดประมาณ ๑๐ นาที แล้วจึงเติมน้ำปูนใสที่เหลือจนหมดคนให้เข้ากัน

ส่วนผสมหน้าน้ำตาล (ครีมขาว)

ไข่ขาวของไข่เป็ด ๑ ฟอง น้ำตาลปี๊บ ๔ ชีด

วิธีทำ

นำไข่ขาวผสมกับน้ำตาลปี๊บ ใช้ที่ตีไข่หรือส้อมตีส่วนผสมให้เข้ากันจนส่วนผสมมีสีขาวลักษณะคล้ายครีมเป็นอันใช้ได้

ส่วนผสมไส้เค็ม

รากผักชีหั่นฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ กระเทียม ๕ กลีบ

พริกไทยป่น ๑ ช้อนชา มะพร้าวขูดขาว ๑ ถ้วยตวง

เกลือป่น ๒ ช้อนชา น้ำตาลทราย ๔ - ๕ ช้อนโต๊ะ

กุ้งสดสับเป็นชิ้นเล็กๆ ๑/๒ ถ้วยตวง สีส้มอาหารสีส้มและน้ำมันพืชเล็กน้อย

วิธีทำ

๑. นำรากผักชีหั่นฝอย กระเทียม และพริกไทยป่น โขลกรวมกันจนละเอียด

๒. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันเล็กน้อยจนน้ำมันร้อนพอเห็นควันขึ้นขาว แล้วจึงนำส่วนผสมข้อ

๑. ลงผัดจนสุกหอมได้ที่

๓. ใส่มะพร้าวขูดขาวและกุ้งสดสับลงไปผัดรวมกันจนสุก เติมสีผสมอาหารสีส้มพอให้เกิดสีสวย

นำรับประทาน

๔. ปรุงรสด้วยเกลือป่นและน้ำตาลทราย แล้วตักขึ้นจากกระทะใส่ภาชนะพักไว้

ส่วนผสมไส้หวาน : ฝอยทอง ๒ ถ้วยตวง มะพร้าวแก่ขูดฝอยเป็นเส้นยาว ๒ ถ้วยตวง งาขาว ๑/๒

ถ้วยตวง

วิธีทำขนมเบื้อง

๑. ใช้กระทะจาดักแป้งที่เตรียมไว้ละเลงลงบนกระทะ โดยบีบแป้งให้เป็นวงกลมแบน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๒ นิ้ว ร่อนแป้งสุกขาว
๒. ใช้กระทะจาดักหน้าน้ำตาลพอประมาณทาบนแผ่นแป้ง โดยวนให้ยู่รอบๆขอบแผ่นแป้ง
๓. เมื่อหน้าน้ำตาลร้อนจนเดือดเป็นฟองอากาศ จึงตักไส้เค็มใส่ลงไปและเด็ดใบผักชีใส่ลงไปสัก ๑ ใบ ส่วนไส้หวานให้ตักฝอยทอง งาขาว และมะพร้าวขูดฝอยเป็นเส้นใส่ลงไปพอประมาณ
๔. เมื่อแป้งเริ่มเกรียมกรอบให้ชะแป้งขึ้นพับครึ่งวงกลมตักใส่ถุงหรือกล่องกระดาษขาย

ข้อมูลการดำเนินการ

รายได้ : ประมาณ ๕๐๐ บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์ : เตาแก๊สพร้อมกระทะทำขนมเบื้อง กระทะ (ใช้ละเลงแป้ง) เหล็กโป้ว (ใช้ชะขนมเบื้อง) กระดาษ ไข่ หรือส้อม ถุงพลาสติก

ตลาด/แหล่งจำหน่าย : ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน

ข้อแนะนำ :

๑. ต้องผัดส่วนผสมของไส้เค็มให้แห้ง หากไม่แห้งเมื่อตักใส่แป้งจะทำให้แป้งเหนียวไม่กรอบ
๒. ต้องละเลงแป้งให้บาง เพื่อความน่ารับประทาน และทำให้ได้จำนวนมากขึ้น
๓. อัตราส่วนดังกล่าวข้างต้นสามารถทำขนมเบื้องได้ ๗๐๐ - ๘๐๐ ชิ้น

๙. การทำขนมปั้นลืบ

วิธีดำเนินการ

ขนมปั้นลืบเป็นอาหารว่างที่มีคุณค่าทางอาหาร คือ เพิ่มโปรตีนจากเนื้อมะพร้าวโดยนำเอาเนื้อมะพร้าวผสมในส่วนผสมของไส้

ส่วนผสมไส้

เนื้อมะพร้าว	๖๐ กรัม	รากผักชี	๑๐ กรัม (๔ ราก)
น้ำตาลปีบ	๒๐๐ กรัม	พริกไทยป่น	๒ กรัม (๒ ช้อนชา)
หัวไชโป้วหวาน	๑๐๐ กรัม	กระเทียมสับ	๑๕ กรัม (๒ ช้อนโต๊ะ)
ถั่วลิสงคั่ว (บุบพอแตก)	๑๐๐ กรัม	น้ำมันพืช	๒๐ กรัม (๒ ช้อนโต๊ะ)
หอมแดงสับ	๒๐ กรัม	เกลือป่น	๔ กรัม (๑/๒ ช้อนชา)

ส่วนผสมแป้ง

แป้งสาลี (ตราว่าว)	๓๓๐ กรัม (๓ ถ้วยตวง)
แป้งข้าวเจ้า	๕๐ กรัม (๑-๒ ถ้วยตวง)
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	๒ ฟอง
น้ำมันพืช	๖๕ กรัม (๖ ช้อนโต๊ะ)
น้ำปูนใส	๙๐ กรัม (๖ ช้อนโต๊ะ)
น้ำสะอาด	๑๓๕ กรัม (๑/๒ ถ้วยตวง)

วิธีทำไส้

๑. โขลกรากผักชี หอมแดง พริกไทย ให้ละเอียด
๒. นำกระทะใส่น้ำมันพืชตั้งไฟพอร้อน ใส่เครื่องปรุงที่โขลกละเอียดพร้อมเนื้อปลาสด น้ำตาล และเกลือคนให้เข้ากันดี ใส่ถั่วลิสงคั่วคนให้ทั่วแล้วยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น
๓. ปั้นไส้เป็นรูปวงรี ขนาดความยาวประมาณ ๑๕ เซนติเมตร

วิธีทำขนม

๑. ผสมแป้งสำลี แป้งข้าวเจ้า ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่น้ำมันพืชสลับกับ น้ำปูนใสและน้ำเปล่า นวดจนเนื้อแป้งนุ่มเนียน แล้วคลุกแป้งด้วยผ้าหรือใส่ใส่ถุงพลาสติก เพื่อไม่ให้เนื้อแป้งแข็ง
 ๒. แบ่งแป้งเป็นก้อนเล็ก ๆ ขนาดประมาณ ๒ เซนติเมตร แล้วแผ่แป้งเป็นแผ่นบางๆ นำใส่วางตรงกลาง พับแป้งปิดให้มิดชิด ขลิบริมแป้งเป็นเกลียว ทำเช่นนี้จนหมดแป้ง
 ๓. นำไปทอดในน้ำมันที่ร้อนปานกลางจนเหลือง ตักวางบนตะแกรงหรือกระชอนเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน
- การบรรจุและเก็บรักษา เมื่อเย็นแล้วเก็บใส่ขวดโหลปิดฝาแน่น

๑๐. ขนมชั้น

ส่วนผสม

แป้งข้าวมัน $\frac{1}{2}$ กิโลกรัม แป้งท้าวยายม่อม ๑ ชีด มะพร้าวขูด ๑ กิโลกรัม แป้งข้าวเจ้า ๑ ชีด น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม

วิธีทำ

๑. คั้นกะทิจากมะพร้าวให้ได้ ๕ ถ้วยตวง
๒. นำน้ำตาลทรายใส่น้ำ ๒ ถ้วยตวง ตั้งไฟให้ละลายพอเดือดยกลงปล่อยให้เย็น
๓. นำแป้งทั้งหมดรวมกันนวด โดยหยอดหัวกะทิสลับด้วยน้ำเชื่อมจนหมดแล้วกรองด้วย ผ้าขาวบาง
๔. แบ่งแป้งไว้ส่วนหนึ่งเพื่อผสมสีไว้หยอดหน้า ตักขนมหยอดในถาดอย่าให้หนาหรือบางเกินไป นึ่ง ๕ นาที ถ้ายังไม่สุกอย่าหยอดแป้งทับ จะทำให้ขนมไม่สุก (๑ ถาดจะได้ ๖ ชั้น) ชั้นหน้าให้ใส่สีให้สวยงาม

ข้อมูลการดำเนินการ

เงินลงทุน : ๑๐,๐๐๐ บาท

รายได้ : ๑๐๐ - ๒๐๐ บาท

หมายเหตุ อาจใช้ใบเตยแทนสีและถ้าชอบกาแฟจะใส่กาแฟแทนสีขนมก็ได้

๑๑. บัวลอยน้ำขิง - งาดำ

วิธีดำเนินการ

วัสดุ / อุปกรณ์ : เตาแก๊ส เตาถ่าน กระทะ ถาดอลูมิเนียม ถาดพลาสติก หม้ออลูมิเนียมเบอร์ ๔๕ กะละมัง สแตนเลส ครกหินขนาดใหญ่ หม้อต้มน้ำซุ๊ปก้วยเตี่ยว ตะกร้าพลาสติก กระชอน กระบวย ถังน้ำพลาสติก

ส่วนผสม : งามาคั่วที่คั่วเมล็ดเสียทิ้งแล้ว ๑๐ กิโลกรัม น้ำตาลทรายขาว ๑ กิโลกรัม น้ำตาลทรายแดง ๒ กิโลกรัม น้ำตาลปี๊บ ๒ กิโลกรัม แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม ชিংแก่ ๓ กิโลกรัม น้ำอุ่น ๑ ลิตร น้ำสะอาด

วิธีทำ :

ขั้นตอนทำไส้งามาคั่ว

๑. นำงามาคั่วมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นตั้งกระทะใช้ไฟอ่อนคั่วงามาคั่วพอให้มีกลิ่นหอมแล้วตักขึ้น แล้วเอามาโขลกให้ละเอียดด้วยครกหิน

๒. นำกระทะตั้งไฟอ่อนอีกครั้ง ใส่ น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทรายขาว เคี่ยวจนน้ำตาลปี๊บละลายเข้ากับน้ำตาลทรายขาว ใส่งามาคั่วที่โขลกละเอียดลงไปเคี่ยวให้เข้ากันจนข้น แล้วตักใส่กะละมังสแตนเลส พักไว้ให้เย็น แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ขนาดเล็กกว่าลูกชิ้นเตรียมไว้

ขั้นตอนทำแป้งบัวลอย

๑. นำแป้งข้าวเหนียวเทลงในกะละมังสแตนเลส ค่อย ๆ เทน้ำอุ่นลงไปใช้มือวนไปเรื่อย ๆ จนกว่าแป้งจะเหนียวเข้าที่ พักไว้

ขั้นตอนการทำบัวลอย

๑. นำแป้งข้าวเหนียวและไส้งามาคั่วที่เตรียมไว้มาปั้นเป็นขนมโดยหยิบแป้งบัวลอยขนาดเท่าหัวแม่มือแบออกเป็นแผ่น เอาไส้งามาคั่วใส่ลงไปห่อด้วยแป้งแล้วคลึงให้เป็นลูกกลมขนาดเท่าลูกชิ้น เสร็จแล้ววางลงบนถาด อลูมิเนียมที่มีแป้งข้าวเหนียวใส่ทั่วถาด เพื่อป้องกันไม่ให้บัวลอยติดกัน

๒. ตั้งกระทะใส่น้ำ ๓/๔ ของกระทะ ใช้ไฟแรง เมื่อน้ำเดือดแล้วหรี่ไฟปานกลาง ทอยใส่บัวลอยลงไปต้ม รอจนบัวลอยสุกลอยขึ้นมาเอง ใช้กระชอนตักขึ้นมาใส่ในถังน้ำพลาสติกที่มีน้ำอยู่ประมาณ ๑/๒ ถัง แล้วค่อยตักขึ้น

๓. นำขนมบัวลอยที่ได้มาใส่กล่องพลาสติกใส กล่องละ ๕ ลูก เป่าด้วยพัดลมให้เย็นแล้วปิดฝาให้เรียบร้อย

ขั้นตอนการทำน้ำชিং

๑. น้ำชিংแก่มาหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ ล้างน้ำให้สะอาด

๒. ต้มหม้ออลูมิเนียมเบอร์ ๔๕ ใส่น้ำ ๓/๔ ของหม้อ ใส่ชিংลงไปในน้ำ ต้มทิ้งไว้ทั้งคืน พอตอนเช้าก็ถ่ายลงในหม้อต้มซุบก้วยเตี๋ยสแตนเลส ใส่ น้ำตาลทรายแดงประมาณ ๒ กิโลกรัม ตั้งไฟให้ร้อนตลอดเวลา เมื่อนำออกมาขายบัวลอย ๑ กล่อง ๕ ลูก ให้ตักน้ำชিংร้อน ๆ ให้ลูกค้า ๑ ถ้วย

ข้อมูลดำเนินการ

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ : แถย่านเวียงนครเกษม ร้านค้าที่ขายอุปกรณ์ทำขนมทั่วไป ร้านค้าที่ขายอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวเรือน

เงินลงทุน : ประมาณ ๕,๐๐๐ บาท

รายได้ : ๑,๒๐๐ - ๑,๕๐๐ บาท / ๑๕๐ กล่อง

ตลาด / แหล่งจำหน่าย : ย่านชุมชน บริเวณที่มีคนเดินพลุกพล่าน

ข้อเสนอแนะ

๑. ไม่ควรใส่น้ำตาลในงามาคั่วมากเกินไป เพราะน้ำชিংมีรสหวานอยู่แล้ว ถ้าใส่มากขนมจะหวานเกินไป

๒. ขั้นตอนการต้มบัวลอยต้องหรี่ไฟให้อ่อนลง ไม่เช่นนั้นบัวลอยจะติดกันหม้อ

๓. การต้มน้ำชিংควรต้มเวลากลางคืน และเตาที่ต้มควรเป็นเตาถ่านเพราะจะทำให้ น้ำร้อนระอุตลอดเวลา

๑๒. ขนมข้าวนางเล็ด

ประโยชน์จากข้าวนอกจากเป็นอาหารของคนไทยที่ใช้นามารับประทานกับ กีบข้าวเป็นอาหารหลักในเกือบทุกมื้อแล้ว ยังสามารถนำมาดัดแปลงทำเป็นของหวาน หรืออาหารทานเล่น แบบง่ายๆ อย่างเช่น ข้าวนางเล็ด เปลี่ยนข้าวธรรมดา มาเป็นขนมหวาน ที่สามารถรับประทานกันได้ทุกเพศทุกวัย กันเลยทีเดียว

ขั้นตอนการทำ “ข้าวนางเล็ด”

ส่วนผสม

ข้าวเหนียว	๒	ถ้วยตวง
น้ำตาลอ้อยหรือน้ำตาลมะพร้าวขุดละเอียด	๑	ถ้วยตวง
น้ำมันสำหรับทอด	๔	ถ้วยตวง

วิธีทำ

๑. ล้างข้าวเหนียวให้สะอาด แช่ไว้ประมาณ ๓ ชั่วโมง สงขึ้น นำไปนึ่งนาน ½ ชั่วโมง แล้วนำมาแผ่ให้บางๆ ใช้พิมพ์กดขนม กดเป็นชั้นกลมๆ นำไปตากแดดให้แห้ง
๒. ตั้งน้ำมันให้ร้อนใช้ไปกลางแล้วนำข้าวเหนียวที่ตากแห้ง มาทอดให้พองกรอบ จากนั้นพักไว้
๓. น้ำตาลอ้อยขุดละเอียดหรือ น้ำตาลมะพร้าว ใส่หม้อต้มน้ำด้วยไฟอ่อนให้เหนียวนำไปโรยบนข้าวเหนียว ที่ทอดเสร็จแล้วขณะยังร้อนอยู่ พอน้ำเชื่อมเย็นจะจับแข็ง เก็บใส่ภาชนะขวดโหล พร้อมรับประทาน

หมายเหตุ : นางเล็ดถ้าต้องการเก็บไว้บริโภคให้นานยิ่งขึ้นควรเก็บในรูปนางเล็ดที่ยังไม่ทอดในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท เนื่องจากข้าวนางเล็ดถ้านำไปทอดแล้วถึงแม้จะเก็บได้นานแต่บางครั้งก็มีปัญหาเรื่อง กลิ่นหืนของน้ำมัน ถ้าเราใช้น้ำมันที่มีคุณภาพไม่ดี

๑๓. การทำข้าวต้มมัดญวน

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- ๑.ข้าวสารเหนียว จำนวน ๑๒ กิโลกรัม
 - ๒.ใบตองกล้วย
 - ๓.ถั่วเหลือง จำนวน ๕ กิโลกรัม
 - ๔.หมูติดมัน จำนวน ๕ กิโลกรัม
 - ๕.หอมแดง พริกไทย เกลือ
 - ๖.ไม้ไผ่จักเป็นเส้นเล็ก ๆ ไว้สำหรับมัด
- (สามารถห่อข้าวต้มได้ประมาณ ๓๐๐ ห่อ)

ขั้นตอนการผลิต

- ๑.ข้าวสารเหนียวนำมาล้างน้ำให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ๒.เตรียมใบตองสำหรับห่อ
- ๓.นำถั่วเหลืองล้างน้ำให้สะอาดแช่น้ำไว้ประมาณ ครึ่งชั่วโมง แล้วไปนึ่งให้สุก สังเกตจากเมล็ดถั่วจะบานและยุ่ย

จนเกือบละเอียด

๔.นำเนื้อหมูมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ บางๆ แล้วนำไปล้างน้ำเกลือให้สะอาดเพื่อเป็นการล้างควา เสร็จแล้วนำไปผัดให้สุกปรุงรสด้วยเกลือ พริกไท หอมแดงซอยบางๆ

๕.การห่อข้าวต้ม ตักข้าวสารเหนียวที่เตรียมไว้ตักวางไว้ตรงกลางใบตองประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ ถั่วเหลือง ๑ ช้อนโต๊ะ หมูที่ผัดสุกแล้วอีก ๑ ช้อนโต๊ะ จากนั้นตักถั่วเหลืองโปะทับหมูอีกชั้นหนึ่ง แล้วตามด้วยข้าวสารเหนียวโปะใส่ด้านบนถั่วเหลืองเพิ่มอีกชั้น จากนั้นก็ทำการห่อ สามารถห่อได้ทั้งแบบกลม และแบบสี่เหลี่ยมแล้วใช้ตอกมัดให้แน่น ก่อนนำไปต้มสุก

๖.นำข้าวต้มที่ห่อเสร็จแล้วไปต้มสุกใช้เวลาประมาณ ๔ ชั่วโมง เมื่อข้าวต้มสุกนำไปแช่น้ำเย็นทันที เพื่อให้ใบตองมีสีเขียว นำขึ้นมาผึ่งให้เย็นและสะเด็ดน้ำเพื่อนำไปจำหน่าย

๑๔. ข้าวต้มมัด

มาตรฐานกันเลย ว่าขอรับแบบไหน

ข้าวเหนียวอย่างดี ๑กก.= ๕ ถ้วยตวง

มะพร้าวขูดขาว ๑ กก. = คั้นให้ได้ ๒ ๑/๒ ถ้วยตวง หรือ ๕๐๐ กรัม

เกลือ ๔ ช้อนชา (ที่บ้านชอบเค็มนะค่ะ)

ถั่วดำต้มเปื่อย ๒๐๐ กรัม (ชอบถั่วค่ะ)

กล้วยน้ำว้าสุก ๑๘ ผล

น้ำตาลทราย ๑/๒ กิโลกรัม หรือ ๕๐๐ กรัม

ใบตอง

ตอก

เริ่มแช่ถั่ว และข้าวเหนียวกันเลยนะค่ะ

++++ข้าวเหนียวไม่ต้องแช่ค้างคืนนะค่ะ ล้างให้สะอาดพอค่ะ (แม่บอกว่า ถ้าแช่ค้างคืน เวลานึ่งจะแฉะ เพราะเมืมน้ำออกไปแล้ว) แต่ใครจะแช่หน่องก็ได้ห้ามนะค่ะ

ถั่วดำจะแช่ค้างคืนก็ได้นะค่ะ แต่หน่องไม่มีเวลาแล้ว กลับถึงบ้านแม่ก็บอกทำวันนี้เลย เพราะพุงนี้จะเอาไปใส่บาตร

สรุปถึงบ้านปู่ เตรียมของกันเลย ห่อตอนค่ำๆ

ถั่วที่แช่น้ำร้อนไว้ หน่องต้มเลยค่ะ (แม่บอกให้เอาซอสแตนเลสใส่ลงไปด้วยจะได้สุกง่ายขึ้น) อันนี้แล้วแต่ความเชื่อนะค่ะ แต่หน่องลองแล้ว ต้มไม่ถึง ครึ่งชั่วโมงนี่มามากๆ

ต่อมาทำให้เค็มกันค่ะ

ถั่วเขียวซีกหนึ่ง บดให้ละเอียด

เติมพริกไทย

เกลือ

น้ำตาล

หัวหอมเจียว

จริงๆ ต้องผัดกับหอมเจียว แต่หน่องทำแบบง่ายๆ คือผสมกันเลย แล้วเจียวหอมในไมโครเวฟด้วย นำมาคลุก

รวมกัน อร่อยมากๆ หอมดี ชอบๆๆ พี่สาวรีเคสมา เลยจัดให้

วิธีทำ

นำกะทิตั้งไฟ เติมน้ำตาลทรายคะ

เติมเกลือคะ (จริงๆ ใครชอบเค็มมากหรือน้อยเติมได้นะคะ) แต่ควรปรุงให้รสหวานจัด เค็มจัดไว้ก่อน เพราะต้อง ผัดกับข้าวเหนียวอีก รสมันจะอ่อนลงคะ เคี้ยวให้กะทิงวดลงหน่อยนะคะ ไม่งั้นถ้าผัดข้าวเหนียวนาน มันจะสุก ก่อนนี้ทำให้ละ ใส่ข้าวเหนียวลงไปผัดเลยคะ ผัดให้พอเป็นตากบนะคะ มีไตนิดๆ อย่าให้สุกนะคะ ต่อไปมาเตรียมใบตองกันคะ ตัด ขนาด เล็กไว้ด้านใน ปะกบ ใบใหญ่ เจียนใบตองให้เรียบร้อยนะคะ ตอกก็ต้องแช่น้ำด้วยนะคะ จะได้นิ่มๆ มัดง่ายๆ

ของทุกอย่างพร้อมแล้ว หอบมาห่อหน้า ทีวี จะได้ดูศัตรुरुชัฏ ๕๕๕ ติดละครคะ กลัวยห่วงไม่ได้เอาครึ่งลูก หรอกคะ ๑ ลูกห่อนั้น ๓ ส่วน เพราะลูกมันใหญ่มากคะ

เริ่มห่อเลยนะคะ พุ๊กๆพุ๊ๆพุ๊ๆพุ๊ๆ

วางถั่วก่อน เพราะชอบถั่วเยอะๆ

ตามด้วยข้าวเหนียว ๑ ชต.เกลี่ยให้บางๆ

ตามด้วยกล้วยแล้วก็ข้าวเหนียวคะ

โปะตามด้วยถั่วดำต้มอีกรอบ มันดี

ห่อจับปลาย ๒ ข้างยกขึ้นแล้วม้วนให้แนบข้าวเหนียว หักมุมหัวและท้าย

พุดง่าย แต่ทำยาก ใบตองสดไป กรอบห่อยากคะ ต้องตากแดดไว้สักหน่อยจะดีคะ

เรียกว่า จับนม มุมนี้ แม่บอกนะ ไม่รู้ถูกต้องเปล่า

ทำครบแล้วคะ ตามสูตรนี้จะได้ ๑๘ มัดพอดีเลยคะ

๑๘ มัดที่ห่อนะคะ คือมัดใหญ่ๆคะ ไม่ได้เล็กๆ เหมือนที่เค้าขายกัน กินแบบสะใจกันไปข้างหนึ่งเลยแหละคะ ประมาณว่า อิ่มไปเลยคะ

นี้ไฟแรง ประมาณ ๑.๓๐ ชั่วโมง นึ่งนานหน่อยนะคะ

๑๕. การทำขนมถ้วยตะไล

ขนมถ้วยเป็นขนมที่ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนด กะทิ เกลือ และใบเตยคั้นสด โดยแบ่งขนมเป็น ๒ ส่วน คือ “ตัวขนม” และ “หน้าขนม” วิธีการทำคือ ผสมแป้งส่วนตัวขนมให้เข้ากันและผสมกะทิ ส่วนหน้าขนมให้เข้ากัน พักไว้ จากนั้นจึงนำแป้งตัวขนมที่เตรียมไว้ใส่ในถ้วยตะไลประมาณครึ่งถ้วยแล้วนำไปนึ่งให้สุก แล้วจึงใส่กะทิหน้าขนมที่เตรียมไว้ตามลงไป นึ่งต่อจนสุก พักทิ้งไว้รอขนมเย็น ก็พร้อมรับประทานได้แล้ว

อุปกรณ์เพิ่มเติม

- ชิงนี้
- ถ้วยตะไล สำหรับหยอด

สูตรที่ ๑

ขนมถ้วยใบเตยสูตรนี้เป็นสูตรหวาน มัน หอม กลมกล่อมพอดีเลย เป็นสูตรมาจากคุณคุณพล ตันทเสถียร ขนมหอม หวาน ตัวแป้งไม่แข็งด้วย หอมกลิ่นใบเตย อร่อยมากๆ

ส่วนผสมของตัวขนม

- แป้งข้าวเจ้า ๕๕ กรัม
- แป้งถั่วเขียว ๑ ช้อนโต๊ะ
- แป้งท้าวยายม่อม ๓ ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปึก ๑๔๐ กรัม. (ไม่ชอบหวานสามารถลดได้)
- หางกะทิ ๑ ถ้วยตวง
- น้ำใบเตยเข้มข้น ¼ ถ้วยตวง

ส่วนผสมของหน้าขนม

- แป้งข้าวเจ้า ๓๕ กรัม
- หัวกะทิ ๒ ถ้วยตวง
- เกลือป่น ๑+๑/๒ ช้อนชา

วิธีทำ

๑. ต้มน้ำประมาณ ๑ ถ้วย พอเดือด ก็ขยำใบเตยลง ไปประมาณ ๒ ใบ ต้มต่อประมาณ ๕ นาที ก็จะได้ น้ำใบเตย
๒. ทำตัวขนม โดยผสมแป้งทั้งสามชนิดเข้าด้วยกัน ใส่ น้ำตาลปึกและน้ำต้มใบเตยลงไป ใช้มือวนให้แป้งและ น้ำตาลละลายเป็นเนื้อเดียวกัน...ใส่กะทิตามลงไป...แล้วกรอง ๑ ครั้ง...พักไว้
๓. ทำหน้าขนม โดยผสมส่วนประกอบทั้งหมดให้เข้ากันดี และกรอง ๑ ครั้ง...พักไว้
๔. จัดเรียงถ้วยตะไลในลังถึง นำไปตั้งไฟให้ร้อนดี...พอถ้วยร้อนจึงรีบเปิดฝาลังถึง...ใส่ส่วนผสมตัวขนมลงไป ประมาณ ¾ ของถ้วย...ปิดฝา นึ่งประมาณ ๗ นาที หรือจนตัวขนมสุก (มีลักษณะผิวขนมตึง)
๕. เปิดฝาลังถึง หยอดตัวหน้าขนมลงไป นึ่งต่อประมาณ ๕ นาที จนสุกดี (อย่าใช้นานไป...เพราะตัวหน้าขนมจะแตก)
๖. รอให้ขนมเย็นแล้วค่อยแคะขนมออกจากถ้วย ก็พร้อมรับประทาน

สูตรที่ ๒

สำหรับใครที่ไม่มีแป้งถั่วเขียว ลองทำสูตรนี้ดูนะครับ เป็นสูตรจากคุณ kanji เป็นอีกสูตรขนมถ้วยตะไลใบเตย อร่อย นุ่มๆ หอมๆ หวานมัน

ส่วนผสมตัวเนื้อขนมถ้วย

- แป้งข้าวเจ้า ๑/๒ ถ้วยตวง
- แป้งท้าว ๓ ช้อนโต๊ะ
- หางกะทิ ๑ ถ้วยตวง
- น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น ๑/๔ ถ้วยตวง
- น้ำตาลปึก ๑๔๐ กรัม (ชอบหวานเพิ่มได้)

ส่วนผสมตัวหน้าขนมถ้วย

- หัวกะทิ ๒ ถ้วยตวง
- แป้งข้าวเจ้า ๔ ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น ๑ ช้อนชา

ขั้นตอนการเตรียมส่วนเนื้อขนม

๑. นำแป้งข้าวเจ้าและแป้งท้าวใส่อย่างผสม คนให้เข้ากัน

๒. จากนั้นทยอยใส่น้ำใบเตย หางกะทิและน้ำตาลปีปลงไปใช้มือนวดให้ส่วนผสมเข้ากันดี (การนวดจะทำให้เนื้อขนมยืดหยุ่นนุ่มเหนียว ไม่กระด้าง) นวดไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมหมด ที่สำคัญน้ำตาลปีปที่ใช้ควรเลือกแบบดีๆ ขนมของเราจะได้หอม หวาน

๓. สุดท้ายจะได้ส่วนผสมเหลวๆ ออกมาแบบนี้

๔. นำส่วนผสมไปกรองด้วยตะแกรงตาถี่เอาตะกอนหรือสิ่งตกค้างออก ขนมจะได้เนียนๆ...พักไว้

ขั้นตอนการเตรียมส่วนหน้าขนม

๑. คราวนี้มาทำตัวหน้าขนมกันต่อ...นำหัวกะทิใส่ขามผสม ใส่แป้งข้าวเจ้ากับเกลือป่นลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี

๒. นำส่วนผสมไปกรองด้วยตะแกรงตาถี่ๆ อีกครั้ง เป็นอันเสร็จ พักไว้ก่อนค่ะ

วิธีทำขนมถ้วย

๑. คราวนี้ก็ถึงเวลานึ่งขนมกันแล้ว เอน้ำใส่หม้อหนึ่งเปิดไฟแรงจนเดือดรอไว้ก่อนเลย...นำถ้วยตะไลวางเรียงใส่ลังถึง...จากนั้นก็นึ่งขนมต้องนำถ้วยตะไลไปนึ่งให้ร้อนประมาณ ๕ นาที (จะช่วยให้ขนมไม่ตกตะกอนลงมาที่ก้นถ้วย)

๒. เมื่อถ้วยตะไลร้อนได้ที่ ตักส่วนผสมตัวเนื้อขนมใส่ลงไปถ้วย ประมาณ ๓/๔ ของถ้วย เวลาตักขนมใส่ลงไปให้คนด้วยตลอดเวลา (ป้องกันแป้งตกตะกอน) แล้วนำไปนึ่งในหม้อหนึ่งที่น้ำเดือดไฟแรงประมาณ ๗-๘ นาที

ขึ้นอยู่กับความหนาและปริมาณขนมในถ้วย แต่วันนี้เราใช้เวลาหนึ่ง ๗ นาที ขนมก็สุกกำลังดี

๓. ตักส่วนผสมหน้ากะทิใส่ลงไปให้เต็มถ้วย จากนั้นผัดฝ้าหม้อหนึ่ง แต่ก่อนปิดอย่าลืมใช้ผ้าเช็ดไอน้ำที่ติดอยู่ที่ฝาหม้อออกให้แห้ง (ไอน้ำจะได้ไม่หล่นลงไปบนหน้าขนม ทำให้ขนมเราเสียโฉม) ขั้นตอนนี้ใช้เวลาหนึ่ง ๑๐ นาที

- เมื่อขนมสุกได้ที่แล้ว ...จะมีลักษณะแบบรูปด้านบน

- พักไว้ให้เย็นสักนิด...แล้วจึงแกะขนมพร้อมรับประทาน ซึ่งขนมถ้วยที่ดีต้องร้อนไม่ติดถ้วย

- ขนมถ้วยที่ดี หน้าจะต้องขาวเนียน กะทิแตกมัน มีลักษณะยุ่นๆ ยับๆ

เคล็ดลับความอร่อย

- ความอร่อยของขนมถ้วยใบเตยนั้น ขึ้นอยู่กับน้ำต้มใบเตยและคุณภาพของกะทิ และน้ำตาล
- แป้งข้าวเจ้า จะทำให้ขนมอยู่ตัว ไม่เหนียวมากเกินไป
- การคั้นมะพร้าว ควรใช้มะพร้าวชูดขาวที่แก่ ชูดใหม่ๆ คั้น โดยใช้มะพร้าวชูดขาว ๑/๒ กิโลกรัม คั้นด้วยน้ำอุ่น ๑ ถ้วย โดยใส่น้ำอุ่นคั้นทีละน้อย คั้นสัก ๑ ครั้งจะได้กะทิ ๒ ถ้วย แล้วช้อนเอาหัวกะทิ ๑ ถ้วย และ หางกะทิ ๑ ถ้วย ขนมจะมีกลิ่นหอม รสหวาน และมีความมันของกะทิ
- ขนมถ้วยที่ดี หน้าจะต้องขาวเนียน กะทิแตกมัน มีลักษณะยุ่นๆ ยับๆ และเมื่อเวลาที่เราแกะขนม...ขนมต้องร้อนไม่ติดถ้วย
- ขนมถ้วยที่อร่อยนั้น ตัวขนมจะมีรสหวานหอมน้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลโตนดและไม่แข็งกระด้าง ส่วนหน้าขนมต้องมีรสมันด้วยกะทิและมีรสเค็มนิดๆ

หมวดผลไม้และการแปรรูป

๑. น้ำผลไม้ปั่น

วัตถุดิบ

น้ำตาลทราย น้ำ นมสด เกลือป่น น้ำแข็ง และผลไม้ เช่น ส้ม มะนาว สับปะรด มะพร้าว น้ำหอม กล้วยหอม แตงไทย ฝรั่ง แอปเปิ้ล แตงโม แครอท เป็นต้น

วิธีทำ

๑. นำน้ำตาลทรายและน้ำในอัตราส่วน ๒ : ๑ ตั้งไฟ คนให้ละลายเข้ากันเป็นน้ำเชื่อม แล้วใส่โหลไว้

๒. นำมะพร้าว น้ำหอมที่เตรียมไว้ เอาแต่น้ำมะพร้าวและตักเนื้อเป็นชิ้น ๆ เทใส่ภาชนะไว้

๓. ผลไม้อื่นๆ ใส่ภาชนะไว้ให้ดูสวยงาม

วิธีปั่นน้ำผลไม้ ๑ แก้ว

๑. น้ำส้ม : ส้ม ๑ - ๒ ผล (ขึ้นอยู่กับขนาดของผลส้ม) คั้นเอาน้ำ

น้ำมะนาว : มะนาว ๑ ผล คั้นเอาน้ำ

สับปะรด : หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ๑/๓ ถ้วยตวง

มะพร้าวอ่อน : น้ำมะพร้าวพร้อมเนื้อเล็กน้อยประมาณ ๑ ทัพพีกลม

๒. นำน้ำหรือเนื้อผลไม้ตามที่ลูกค้าต้องการ ในอัตราส่วนข้อ ๑ ใส่เครื่องปั่น

๓. ตักน้ำเชื่อมใส่ประมาณ ๑ ทัพพีกลม

๔. ใส่เกลือประมาณ ๑/๔ ช้อนชา (อาจมากหรือน้อยกว่านี้ขึ้นอยู่กับชนิดของน้ำผลไม้)

๕. ตักน้ำแข็งใส่

๖. ใส่นมสดเล็กน้อยตามชนิดของน้ำผลไม้ที่ลูกค้าต้องการ

๗. กดปุ่มเครื่องปั่นปั่นน้ำแข็งให้ละเอียดตามความต้องการของลูกค้า

๘. จากนั้นเทใส่ถุงหรือแก้วให้ลูกค้า

ข้อมูลประกอบการลงทุน

๑. เงินทุน ประมาณ ๔,๐๐๐ บาท (เครื่องปั่นน้ำผลไม้ ๑,๕๐๐ บาทขึ้นไป กระจกน้ำแข็ง ๒๐๐ กว่าบาท ที่คั้นน้ำส้มลูมิเนียม ๒๕๐ บาท)

๒. รายได้ ประมาณ ๑๐,๐๐๐ บาท/เดือน

๓. อุปกรณ์ เครื่องปั่น ที่คั้นน้ำส้ม ภาชนะใส่ผลไม้ โหลใส่น้ำเชื่อม ช้อน มีด เขียง ทัพพีกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒.๕ นิ้ว แก้ว ถ้วยพลาสติก หลอดดูด ยางรัดถุง กระจกน้ำแข็งและภาชนะตักน้ำแข็ง

๒. ขายน้ำนมถั่วเหลือง - น้ำเต้าหู้

ส่วนผสม

ถั่วเหลือง ๑ ก.ก. น้ำสะอาด ๘ ลิตร

น้ำตาลทราย ๑ ก.ก. เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา

เครื่องปรุงที่ใส่น้ำเต้าหู้

สาชูเม็ดใหญ่ วันหั่นเป็นเส้นยาว น้ำเชื่อม

ลูกบัวต้ม ลูกเดือย

ถั่วแดง พักเชื่อมหั่นเป็นชิ้น ๆ

นำถั่วเหลืองมาคัดเอาสิ่งสกปรกออกให้หมด แล้วนำไปแช่น้ำประมาณ ๕ ชั่วโมง หรือถ้าแช่ในน้ำร้อนประมาณ ๓ ชั่วโมง จนนิ่ม ขยี้เปลือกออก ล้างจนสะอาด ตวงน้ำ ๒ ลิตร นำไปต้มจนเดือด ที่เหลือนำไปปั่นกับถั่วเหลืองจนหมด เทใส่หม้อที่รองด้วยผ้าขาวบาง ๒ ชั้น นำน้ำที่ต้มเดือดเทตามลงไป คนให้เข้ากัน คั้นเอาแต่น้ำนมถั่วเหลือง ต้มไฟกลาง พอเดือดใส่เกลือ ครึ่งช้อนชา เคี่ยวต่ออีกประมาณ ๕ นาที ทำน้ำเชื่อมเข้มข้น โดยใช้น้ำตาลทรายเคี่ยวกับน้ำสะอาดในสัดส่วน ๒ : ๑ จนน้ำตาลละลายหมด เวลาขายใส่น้ำเชื่อมและเครื่องปรุงต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าต้องการ

ข้อมูลประกอบการลงทุน

เงินลงทุน : ครั้งแรกประมาณ ๑๐,๐๐๐ บาท (รวมรถเข็น)

รายได้ : ๗,๐๐๐ – ๑๐,๐๐๐ บาท/วัน

อุปกรณ์ : รถเข็น เต้า หม้อ ถ้วย ฯลฯ

๓. การทำน้ำฟักข้าวเพื่อสุขภาพ

อุปกรณ์

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| ๑. โถแก้ว/ พลาสติก | ๒. กระชอนพลาสติกตาถี่ |
| ๓. หม้อต้ม/ กระทะ | ๔. ทัพพี/ ตะหลิว สำหรับใช้คน |

วัสดุ

- | | |
|-------------------|------------------|
| ๑. ฟักข้าวสุกนิ่ม | ๒. น้ำผึ้ง |
| ๓. เกลือ | ๔. มะนาว |
| ๕. น้ำสะอาด | ๖. น้ำตาลทรายแดง |

ขั้นตอนการทำ

- นำฟักข้าวที่สุกและนิ่ม มาผ่าเอาเฉพาะเนื้อที่นิ่ม ๆ และเมล็ด
- แยกเนื้อออกจากเมล็ดโดยการนำเอาไปยี้บนกระชอน จะได้ส่วนที่เป็นเนื้อฟักข้าวที่ละเอียด
- นำเนื้อฟักข้าวผสมน้ำ (ถ้าต้องการเข้มข้นก็ใส่น้ำน้อย) ไปตั้งไฟอ่อน ๆ และหมั่นคนเพื่อไม่ให้ติดก้นภาชนะ
- เติมเกลือและน้ำตาลทรายแดงเล็กน้อย ต้มให้เดือดเพื่อให้เนื้อฟักข้าวสุก
- พักให้เย็น บรรจุภาชนะปิดฝาเพื่อป้องกันกลิ่นอาหารอื่น ๆ รบกวน แล้วนำไปเก็บในตู้เย็นช่องธรรมดา

๖. เมื่อจะรับประทาน ก็นำน้ำฟักข้าวแช่เย็นมาเติมน้ำผึ้ง ประมาณ ๑ – ๒ ช้อนชา ต่อแก้วเพื่อเพิ่มคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ และเพื่อให้รสชาติกลมกล่อมควรเติมน้ำมะนาวสัก ๑ ช้อนชา อาจจะนำไปปั่นอีกครั้งก็ได้ ส่วนความเข้มข้นของน้ำฟักข้าวสามารถปรับตัวได้ตามความต้องการด้วยน้ำต้มสุก

ข้อควรระวัง : เมล็ดของฟักข้าวสุกจะเป็นพิษ จึงควรระวังเมื่อแยกเนื้อออกจากเมล็ดอย่าให้เมล็ดแตก

๔. น้ำคลอโรฟิลล์

วัตถุดิบ

- | | | | |
|------------|------------|-------------|-----------|
| ๑. หญ้าม้า | ๑ กิโลกรัม | ๒. น้ำเปล่า | ๕ ลิตร |
| ๓. น้ำผึ้ง | ๑ ขวด | ๔. น้ำมะนาว | ๓ – ๔ ชีด |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. นำหญ้ามาล้างให้สะอาด และหั่นขนาด ๑ ซม.
๒. นำหญ้ามาปั่นให้ละเอียด
๓. กรองเอาแต่น้ำ กากนำไปทิ้ง
๔. นำน้ำหญ้าที่ได้มาผสมกับน้ำผึ้งและน้ำมะนาว
๕. บรรจุใส่ขวด นำไปรับประทานได้

๕. เครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกผสมธัญพืช

กรรมวิธีการผลิต

๑. นำข้าวกล้องพันธุ์ข้าวดอกมะลิ๑๐๕ หรือปทุมธานี๑ มาเพาะให้งอกเป็นตุ่มเล็ก ๆ โดยนำข้าวกล้องมาล้างน้ำทำความสะอาดแล้วแช่น้ำนาน ๔ ชั่วโมง จากนั้นทำการล้างข้าว ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ ใส่ภาชนะ ปิดทิ้งไว้นาน ๖ ชั่วโมง เมื่อครบเวลา ล้างข้าวอีกครั้ง ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ ใส่ในภาชนะ ปิดทิ้งไว้นาน ๑๔ ชั่วโมง เมื่อครบเวลาจะได้เมล็ดข้าวกล้องงอกสด
๒. นำข้าวกล้องพันธุ์ข้าวเหนียวดำ (ข้าวกำ) มาเพาะให้งอกเป็นตุ่มเล็ก ๆ โดยทำเช่นเดียวกับข้าวกล้องพันธุ์ข้าวดอกมะลิ๑๐๕ ตามกรรมวิธีในข้อ ๑
๓. ถั่วเหลืองนำมาล้างทำความสะอาดแล้วแช่น้ำค้างคืน
๔. งาขาว นำมาคั่วจนมีกลิ่นหอม
๕. นำส่วนผสมทั้งหมดไปต้มในเครื่องทำน้ำนมถั่วเหลืองแบบอัตโนมัติ นานประมาณ ๒๐ นาที โดยมีอัตราส่วนดังนี้
ข้าวกล้องงอกพันธุ์ข้าวดอกมะลิ๑๐๕ หรือปทุมธานี ๑๗๐ กรัม หรือ ๑ ถ้วย
ข้าวกล้องงอกพันธุ์ข้าวเหนียวดำ (ข้าวกำ) ๓๐ กรัม หรือ ครึ่งถ้วย
ถั่วเหลืองแช่ค้างคืน ๒๐ กรัม หรือ ครึ่งถ้วย
งาขาวคั่ว ๒๐ กรัม หรือ ครึ่งถ้วย
น้ำ (สะอาด) ๑,๔๐๐ มิลลิลิตร
๖. นำมากรอง ๒ ครั้ง ได้น้ำข้าวกล้องงอก
๗. ทำการปรุงรสด้วยน้ำตาล ๑๐-๑๕ กรัม ต่อน้ำข้าวกล้อง ๒๐๐ มิลลิลิตร หรือตามใจชอบ
๘. ทำการต้มฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส นาน ๒๐ นาที แล้วทำการกรองก่อนบรรจุใส่ขวดพลาสติกที่ผ่านการฆ่าเชื้อมาแล้ว จะได้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกผสมธัญพืชมีคุณค่าทางโภชนาการ โปรตีน ๐.๔๙ กรัม ไขมัน ๒.๐๕ กรัม ความชื้น ๘๘.๒๑ กรัม แร่ ๐.๐๖ กรัม คาร์โบไฮเดรต ๙.๑๙ กรัม พลังงาน ๕๗.๑๗ กิโลแคลอรี และสาร Gamma amino butyric (GABA) ๔.๖๒ มิลลิกรัม

๖. ขายนํ้าแข็งใส ต้องลงทุนอะไรบ้าง

ต้นทุนหลัก

- [เครื่องใส่นํ้าแข็ง](#) (ดูราคาและซื้อได้จากลิงค์เลยครับ)
- ขวดบีบใบใหญ่ ๓๒ ออนซ์ใบละ ๒๕ บาท
- โหลแบนพลาสติกสำหรับใส่เครื่องใบละ ๒๕ บาท
- ซ้อนตักเมลามีนอันละ ๑๐ บาท
- ที่ตักน้ำแข็งพลาสติกอันละ ๒๕ บาท

- กระติกใส่น้ำแข็งใบใหญ่ใบละ ๒๗๐ บาท

ต้นทุนค่าของ

- น้ำหวานเฮลซ์บลูบอย ๓๕ บาทต่อขวด (มีกลิ่นอ่อน สีสันประด มะลิ กุหลาบ สตอเบอร์รี่ ครีมโซดา)
- นมข้นหวาน ๒๑ บาทต่อกระป๋อง
- น้ำตาลสำหรับทำน้ำเชื่อม ๒๑ บาทต่อกิโลกรัม
- น้ำแข็งหลอด ๑๐ บาทต่อถุง
- ขนมนึ่งปอนด์ ราคา ๒๕ บาทต่อปอนด์
- เฉาก้วยก้อนละ ๑๐ บาท
- วุ้นก้อนละ ๑๐ บาท
- ข้าวต้มสามเหลี่ยม ๑๐ บาท (มี ๑๔ ชิ้น)
- เยลลี่รูปตุ๊กตาต่างๆ ถุงละ ๕๐ บาท
- ถ้วยโฟม ๗๐ บาทต่อ ๑๐๐ ใบ
- ข้อนพลาสติก ๔๐ บาทต่อ ๑๐๐ ชิ้น

เทคนิคการทำน้ำแข็งไสขาย

เริ่มแรกให้หั่นขนมนึ่งไว้เป็นชิ้นเล็กๆ ประมาณ ๑ x ๒.๕ เซนติเมตร รวมถึงเครื่องต่างๆ เช่นเฉาก้วย, วุ้น, ข้าวต้มสามเหลี่ยมวางลงไปในก้นถ้วย ตักน้ำเชื่อมใสเล็กน้อย จากนั้นทำน้ำแข็งปั่นจากเครื่องใส่น้ำแข็งเกล็ด [หิมะ](#)ให้น้ำแข็งราดอยู่ด้านบน พร้อมราดด้วยน้ำหวานเฮลซ์บลูบอย และตามด้วยนมข้นหวาน สุดท้ายด้วยการแต่งหน้าด้วยเยลลี่รูปตุ๊กตาต่างๆ เช่น รูปนก รูปเปิด รูปหมี รูปปลาตาว เพื่อเพิ่มสีสันให้ดูน่ารับประทาน รวมต้นทุนแล้วอยู่ประมาณ ๑,๐๐๐ บาทในวันแรก (ไม่รวมค่าเครื่องทำน้ำแข็งใส) ถ้ารวมค่าเครื่องทำน้ำแข็งใสรุ่นถูกที่สุดจะอยู่ที่ ๒,๔๐๐ บาท จากนั้นวันที่ ๒ อาจจะลงทุนแค่ ๒๐๐ ถึง ๓๐๐ บาท เพื่อซื้อของเติม เพราะมีของอยู่แล้ว ธุรกิจขายน้ำแข็งใสถือว่าเป็นธุรกิจที่ลงทุนน้อย แต่กำไรค่อนข้างดีเลยทีเดียว

๗. เต้าหู้แผ่น

ส่วนประกอบ

๑. ถั่วเหลืองเม็ดหรือซีก ๑ กิโลกรัม
๒. ผงติเกลื้อ ๕ ข้อนโต๊ะ ผสมน้ำครึ่งแก้ว หรือน้ำมะนาวเปียก ๑ ชิต น้ำมะนาว ๕ ลูก น้ำส้มสายชู ๒ แก้ว เลือกใช้อย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ แล้วแต่จะสะดวก

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. แช่ถั่วเหลือง (ใช้เวลาเท่ากับที่จะทำนมถั่วเหลือง)
๒. โม่และกรองเอาน้ำนมถั่วเหลืองให้ได้ ๑ หม้อ เบอร์ ๓๒
๓. ต้มให้สุกด้วยไฟปานกลาง และต้องคนกันหม้อด้วยตะหลิวหรือไม้พายตลอด เพื่อไม่ให้แบ่งตกตะกอนซึ่งจะถูกไฟไหม้ติดกันหม้อ ใช้เวลาประมาณ ๓๐ นาที จนกว่าจะเดือดหรือฟูขึ้น ระวังอย่าให้ล้นหม้อ ให้รีบผ่อนไฟเมื่อจะฟู เติมน้ำธรรมดาลงไปครึ่งขันเพื่อลดอุณหภูมิ
๔. เคี่ยวด้วยไฟอ่อนต่อไปอีกประมาณ ๕ นาที ยกจากเตา แล้วเติมน้ำธรรมดาลงไป ๑ ขัน เพื่อลดอุณหภูมิลงให้เหลือประมาณ ๗๕ - ๘๐ องศาเซลเซียส

๕. ใช้จานคนเข้าหาตัวเอง เพื่อให้ให้น้ำนมถั่วเหลืองหมุนวนขึ้นลง แล้วค่อย ๆ เทน้ำดีเกลือหรือน้ำมะนาว ฯลฯ ค่อย ๆ เทผสมลงไป จนกว่าให้น้ำนมถั่วเหลืองจะแยกตะกอนออกจากน้ำ แล้วใช้ผ้าขาวบางกรองน้ำออก ใช้ของหนักประมาณ ๓๐ กิโลกรัม ทับไว้ประมาณ ๕ นาที (เปิดฝาดออกก็จะได้เต้าหู้แผ่นสีขาวตามต้องการ)

๘. ขายปาต่องโก๋กับน้ำเต้าหู้

หากจะพูดถึงเรื่องการหาช่องทางการทำกิน จะทำการค้าขายหรือประกอบอาชีพอิสระ ธุรกิจส่วนตัวอะไรก็ตาม สิ่งที่เป็นตัวแปรสำคัญก็คือ เงินลงทุน หลายคนมีไอเดียในการสร้างสรรค์อาชีพที่หลากหลาย พอจะมีเงินลงทุนอยู่บ้างแต่กลับไม่รู้จะเริ่มต้นอย่างไรดี ผมมีอาชีพที่ลงทุนไม่สูง ทำได้ไม่ยาก แต่สามารถสร้างรายได้ ทำให้คุณรวยได้ง่ายๆ อาชีพที่ว่านั้นก็คือ เปิดร้านขายปาต่องโก๋กับน้ำเต้าหู้ที่หลายคนรู้จักกันดีด้วย ๕ เคล็ดลับง่ายๆ ที่ประสบความสำเร็จได้ไม่ยาก

๑. ลงทุน ลงแรง

การลงทุนเปิดร้านขายปาต่องโก๋กับน้ำเต้าหู้ เริ่มจากเล็กๆ ด้วยงบประมาณ ๕,๐๐๐ – ๑๐,๐๐๐ บาท หลักๆ ต้องมีอุปกรณ์เครื่องใช้ที่จำเป็น อย่าง กระทะสำหรับทอด หม้อต้มขนาดใหญ่ เตาแก๊ส ถังแก๊ส เครื่องปั่นถั่วแบบแยกกาก ลงทุนหนักแค่ครั้งเดียวแต่ใช้ได้นาน ส่วนอื่นๆ ก็เป็นอุปกรณ์ของใช้ทั่วไป ส่วนวัตถุดิบก็หาซื้อ คำนวณให้เพียงพอในการขายระยะสั้นๆ ไม่ต้องกักตุน แรงงานขาย ๑ คนประจำหม้อน้ำเต้าหู้และทอดปาต่องโก๋ต้องคนช่วยอีก ๑ แรง

๒. ทำเลที่ตั้ง

มีทำเลที่มีชัยไปกว่าครึ่งเลยแหละ ยิ่งถ้าได้ขายในตลาดสดเช้าๆ แล้วละก็ เตรียมตัวรวยได้เลย แต่ใช้ว่าจะมีตลาดไหนว่างๆ ให้เราไปขายอีกได้ง่ายๆ ส่วนใหญ่ก็จะมีเจ้าประจำจับจองกันไปหมดแล้ว ฉะนั้นไม่ต้องกังวลไป ขอให้ เป็นแหล่งชุมชนย่อมมีโอกาสมิใช่ ถ้าทำเลนั้นๆ ไม่มีคู่แข่งเลยก็ยิ่งดี หาสถานที่ที่เหมาะสม ตั้งวางขายเพราะใช้เวลาในการขายไม่นาน ขอให้พื้นที่สำหรับตั้งเตา วางโต๊ะ ก็สามารถขายได้แล้ว

๓. หาสูตรอร่อย

สิ่งที่จะเป็นตัวกำหนดว่าจะขายดี มีลูกค้าติดใจนั้นก็คือ ความอร่อย เพราะถ้าของอร่อยก็ย่อมขายได้แน่นอน ซึ่งจะบอกว่าสูตรและวิธีการทำมีหลายตำราหรือหาได้ทางอินเทอร์เน็ต มีคนยินดีนำเสนอสูตรและวิธีการทำมากมายแบบไม่กั๊กเพราะในขั้นตอนการทำย่อมมีปัจจัยหลายๆ อย่าง แรกๆ ลองทดลองถูกปรับสูตรให้เหมาะสม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ส่วนการทำน้ำเต้าหู้นั้นก็ไมยาก เคล็ดลับอยู่ที่ต้องสะอาดและต้องทำขายวันต่อวันจะได้ความสดใหม่

๔. ราคาขาย รายได้ กำไรงาม

ด้วยวัตถุดิบหลักของปาต่องโก๋กับน้ำเต้าหู้ อย่างถั่วเหลืองและแป้งสาลีนั้นราคาไม่สูง แถมยังเก็บได้นานอีกด้วย เมื่อเทียบรายได้จากการขายน้ำเต้าหู้ ที่ราคา ๖-๑๐ บาท หรือจะตั้งราคาให้ขายง่าย เช่น ถูละ ๗ บาททั้งใส่เครื่อง ไม่ใส่เครื่อง ขายราคาเดียวกันเลย ชื่อ ๓ ถูราคา ๒๐ บาท ส่วนปาต่องโก๋ ตัวละ ๒ บาทกำลังดี(แล้วแต่พื้นที่) วันหนึ่งๆ ใช้เวลาขายไม่กี่ชั่วโมงทำรายได้ ๒,๐๐๐ – ๔,๐๐๐ บาทหรือมากกว่า ซึ่งต้นทุนไม่ถึงครึ่งแน่นอน ที่เหลือนั่นคือกำไรของคุณ

๕. การตลาด

จากปาห่องโก๋ที่มีคนรู้จักและคุ้นเคยกันอยู่แล้ว แต่ถ้าต้องการยอดขายที่มากขึ้น ต้องรู้จักสร้างมูลค่าเพิ่ม ทางเลือกให้กับลูกค้าและเพิ่มช่องทางการขายมากขึ้น เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่มีความหลากหลาย อย่างเช่น

- ขายที่ออปิ้งเพิ่ม อย่างเช่น สังขยา นมข้น ช็อกโกแลต เพราะปาห่องโก๋กินกับอะไรก็อร่อย
- สร้างความหลากหลายของน้ำเต้าหู้ด้วยรสชาติและส่วนผสมอื่นๆ อย่างเช่น ชาเขียว น้ำฟักทอง งาดำ
- สรรหาธัญพืชต่างๆ อย่างเช่น ลูกเดือย เม็ดแมงลัก ข้าวบาเล่ ถั่วเขียวซีก ถั่วมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ร่างกายทั้งนั้น อยากขายราคาดีขึ้นมาหน่อยก็เพิ่มของแพง อย่าง เมล็ดบัว ลูกแปะก๊วย เป็นต้น
- เพิ่มเวลาขาย ตลาดปาห่องโก๋กับน้ำเต้าหู้ยังเปิดกว้าง สามารถขายได้ทั้งตอนเช้าและตอนเย็น ไปจนถึงกลางคืน

และผมก็เป็นคนหนึ่งที่ต้องการจะออกจากงานประจำ อยากกลับบ้านที่ต่างจังหวัด อยากค้าขายเล็กๆ น้อยๆ และอาชีพที่ผมมองไว้ก็คือ ทอดปาห่องโก๋ขายนี่แหละ ทั้งที่ดูยังงี้ก็ไม่น่าเป็นไปได้ เป็นมนุษย์เงินเดือนมาสิบกว่าปีจนมาถึงวันนี้ วันที่ผมกลายมาเป็นพ่อค้าทอดปาห่องโก๋และต้มน้ำเต้าหู้ขาย กลายเป็นอาชีพหลักที่ทำให้ผมหาเลี้ยงครอบครัวได้ ในเมื่อตลาดปาห่องโก๋และน้ำเต้าหู้ยังสามารถขยายได้อีก ก็เท่ากับว่าเป็นโอกาสดีของคนที่จะสร้างอาชีพอย่างผมได้เช่นกัน

๙. การแปรรูปกล้วย

วัตถุดิบ

กระทะ

วิธีทำ

๑. การอบหรือตาก เป็นการใช้เทคโนโลยีการตากแห้งหรืออบแห้งอุณหภูมิที่ใช้ไม่เกิน ๗๐ องศาเซลเซียส เป็นการระเหยน้ำออก ทำให้น้ำตาลในกล้วยเพิ่มขึ้น แล้วบ่มในขั้นตอนสุดท้ายก่อนนำออกสู่ตลาด
๒. การทอด เป็นการใช้เทคโนโลยีการระเหยน้ำออก โดยการทอดในน้ำมันที่ร้อน อุณหภูมิที่ใช้ ๑๖๐ – ๑๘๐ องศาเซลเซียส หากเป็นกล้วยดิบมีส่วนประกอบเป็นแป้งการทอดทำให้แห้ง และกรอบ เช่น กล้วยฉาบ หากเป็นขึ้นหนา จะกรอบนอกนุ่มใน เช่น กล้วยทอด
๓. การปิ้ง เป็นการใช้ความร้อนต่ำโดยตรงในการปิ้งให้กล้วยสุกและร้อนระอุภายใน ผิวนอกจะแห้งแข็ง และเนืวนุ่ม อุณหภูมิความร้อนที่ใช้ปิ้ง จะสูงเกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส
๔. การต้มหรือนึ่ง กล้วยที่ห่ามจะไปต้มน้ำร้อนหรือน้ำเดือด หรือนึ่งด้วยไอน้ำจนสุกและลอกเปลือกออกได้ง่ายหากต้มหรือนึ่งจนสุกจะใช้ทำกล้วยต้มผสมมะพร้าวคูลูกน้ำตาล
๕. การแปรรูปเชือกกล้วย จะใช้มือ หรือเครื่องฉีต หรือดึงกาบกล้วยออกเป็นเส้น ๆ ตามยาวรวมด้วยกำมะถันแล้วตากหรืออบจนแห้งสนิท

๑๐. การแปรรูปขนุน

วัตถุดิบ

ขนุน ๑ กิโลกรัม (หั่นเป็นชิ้นบาง) น้ำมัน น้ำตาล ตู้อบลมร้อน

วิธีทำขนุนทอดกรอบ

๑. ปอกเปลือกขนุน เอาเม็ดออก นำมาล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง
๒. นำขนุนมาหั่นเป็นชิ้นพอคำ นำมาทอดในน้ำมัน แล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
๓. ทำน้ำเชื่อม นำขนุนที่ได้มาจุ่มน้ำเชื่อม ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ นำมาทอดอีกครั้ง
๔. พอให้ขนุนที่ทอดเสร็จแล้วเอาเข้าเตาอบลมร้อน รอจนแห้งนำมาบรรจุภาชนะที่ปิดสนิท

วิธีทำขนุนอบแห้ง

๑. นำขนุนมาแกะเอาเม็ดออก ล้างให้สะอาด และนำขนุนที่ได้แช่ในสารละลายโซเดียมคาร์บอเนต ๒% นาน ๕ นาที กวนเบา ๆ
๒. ล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง และนำมาแช่น้ำเชื่อมเข้มข้น ๔๕% และ ๕๐% ทุกๆ ๒๐ ชั่วโมง

ข้อมูลประกอบการลงทุน

ขนุนอบแห้ง ราคาจำหน่ายประมาณ กิโลกรัมละ ๑๘๐ บาท

ขนุนทอดกรอบ ราคาจำหน่ายประมาณ กิโลกรัมละ ๒๐๐ บาท

๑๑. ทำกล้วยกรอบแก้ว หวาน – เค็ม

วิธีทำกล้วยกรอบแก้วหวาน

๑. เตรียมทำน้ำเชื่อม โดยใช้น้ำตาล ๑ กิโลกรัม ต่อน้ำเปล่า ๒ กิโลกรัม ใส่ลงในหม้อตั้งไฟ เคี่ยวจนเป็นน้ำเชื่อมใส ๆ แล้วพักทิ้งไว้ให้เย็น
๒. นำน้ำเปล่าใส่กะละมัง เติมน้ำส้มสายชูลงไปเล็กน้อย แล้วชิมรสให้น้ำพอมีรสกร่อย ๆ ไม่ต้องออกรสเปรี้ยว
๓. นำกล้วยดิบมาปอกเปลือก เสร็จแล้วนำไปแช่น้ำที่ผสมน้ำส้มสายชูจะทำให้กล้วยไม่ผาดและดำในเวลาทอด
๔. นำกล้วยที่แช่น้ำผสมน้ำส้มสายชูไปล้างให้สะอาด แล้วแช่น้ำเปล่าทิ้งไว้ ๕ นาที
๕. นำกระทะใส่น้ำมันพืชลงไปตั้งไฟให้ร้อน จากนั้นก็นำกล้วยที่แช่อยู่ในน้ำมาใส่เป็นแผ่นบาง ๆ ฝานลงไปทอดเลย จนกล้วยนิ่มมีสีเหลืองลอยขึ้นมา ใช้ตระแกรงตักขึ้นเขย่าให้สะเด็ดน้ำมัน
๖. นำกล้วยที่ทอดแล้วกำลังร้อน ๆ มาเทลงในน้ำเชื่อม แล้วใช้ตระแกรงอันใหม่กดให้กล้วยจมลงในน้ำเชื่อมทั่วถึงกัน แล้วตักออกมาใส่กระดาษไม้ไฟ ผึ่งไว้ให้กล้วยสะเด็ดน้ำเชื่อมสักครู่ แล้วนำกล้วยกลับมาทอดอีกครั้งโดยใช้กระทะใบใหม่ ตั้งน้ำมันให้ร้อน ทอดให้กล้วยมีสีเหลืองเข้มกว่าเดิมเล็กน้อย นำขึ้นมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำมันอีกครั้งทิ้งไว้ให้เย็นแล้วนำมาบรรจุถุงพร้อม จำหน่ายทันที

กล้วยกรอบแก้วแบบเค็ม

วิธีการทำเหมือนกับแบบหวาน แต่จะทอดครั้งเดียวเท่านั้น การทอดแบบกรอบเค็มต้องทอดให้มีสีเหลืองกว่าแบบกรอบหวาน ในระหว่างที่ทอดก็เตรียมถาดสแตนเลสทาดด้วยเนยเค็มให้ทั่ว แล้วนำกล้วยที่เพิ่งทอดเสร็จร้อน ๆ เทคลุกเคล้าให้เนยเข้ากับกล้วยในถาดชิมรสชาติดูหากต้องการเค็มเพิ่มขึ้นก็ให้โรยเกลือไอโอดีนเล็กน้อย คลุกให้เข้ากันอีกครั้งทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนบรรจุถุงขาย

ข้อมูลการดำเนินการ

เงินลงทุน : ประมาณ ๒,๐๐๐ บ.

รายได้ : ๓๐-๔๐ บาท/ ๑ กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์ : กระทะใบบัว ๒ ใบ ตะแกรงลวด ๓ อัน กะละมัง ถาดสแตนเลส ถุงบรรจุ ที่ใส่กล้วย หม้อ

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ : ร้านค้า และห้างสรรพสินค้าทั่วไป

ตลาดจำหน่าย : แหล่งชุมชน สถานศึกษา ร้านค้าทั่วไป

ข้อแนะนำ

๑. ควรเลือกใช้กล้วยหอม เพราะมีคุณภาพเนื้อกล้วยที่ตีมักกลิ่นหอมในตัวทอดแล้วไม่กระด้าง มีสีสวย
๒. น้ำมันที่ใช้ทอดไม่ควรเกิน ๒ ครั้ง เพราะอาจมีกลิ่นของน้ำมันติดเนื้อกล้วย
๓. การบรรจุถุงควรให้ดูสวยงาม นำรับประทาน นำไปขายเองหรือส่งขาย

๑๒. ขายส้มโอแก้วสีรส

วัสดุ/อุปกรณ์ :

ภาชนะถาดอะลูมิเนียมหรือสแตนเลส หม้อขนาดกลางและขนาดใหญ่ เตาแก๊ส เครื่องปั่นผลไม้ กระทะทองเหลือง ไม้พาย กระดาษแก้วสีเหลือง/แดง

ส่วนผสม :

เนื้อเยื่อส่วนกลางของผลส้มโอ (หรือนวม) บดละเอียด ๕ ถ้วย

น้ำตาลทรายขาว ๓ ถ้วย แปะแซ ๑/๒ ถ้วย

เกลือไอโอดีน ๑ ช้อนโต๊ะ กรดซิตริก ๑ ช้อนโต๊ะ

พริกขี้หนูสด ๓ ผล

วิธีทำ

๑. ปอกเปลือกผิวส้มโอให้หมด เหลือแต่เนื้อเยื่อส่วนกลางของส้มโอ

๒. หั่นเนื้อเยื่อส่วนกลางหรือนวมเป็นชิ้นแล้วนำไปแช่กับน้ำเปล่า ๒ - ๓ ครั้ง

๓. นำเนื้อเยื่อส่วนกลางที่แช่กับน้ำแล้วไปต้มให้เดือด แล้วตักใส่น้ำเย็น ทำสัก ๒ - ๓ ครั้ง จนหายขมแล้วนำไปบดและปั่นให้ละเอียด

๔. นำเนื้อเยื่อส่วนกลางที่บดละเอียดแล้ว ผสมกับน้ำตาลทราย เกลือและกรดซิตริกตามอัตราส่วนที่กำหนดลงในกระทะทองเหลือง แล้วใช้ไม้พายกวนโดยใช้ไฟให้ความร้อนระดับปานกลาง กวนไปเรื่อย ๆ จนเหลือง

๕. ใส่แปะแซและพริกขี้หนูสดที่บดละเอียด ตักขึ้นมาทดลองปั้นดู ถ้าปั้นเป็นก้อนได้ ก็ยกลงจากเตาแก๊ส แล้วนำมาปั้นเป็นลูกกลม ๆ คลุกด้วยน้ำตาลทรายขาวปนเกลือ

๖. ห่อด้วยกระดาษแก้ว เพียงเท่านี้ก็จะได้ส้มโอแก้วสีรส ทั้งหวานเปรี้ยวเผ็ดผสมกัน บรรจุใส่ถุงพลาสติกขาย

ข้อมูลดำเนินการ

เงินลงทุน : ประมาณ ๕๐๐ - ๑,๕๐๐ บาท

รายได้ : ๒๐๐ - ๕๐๐ บาท/วัน

ตลาด / แหล่งจำหน่าย : ร้านขายของที่ระลึก ร้านกีฬหัดซื้อ

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ : ร้านขายเครื่องครัวเรือนทั่วไป

ข้อแนะนำ

วัตถุดิบเปลือกส้มโอ ให้ซื้อจากพ่อค้าแม่ค้าที่ขายเนื้อส้มโอ และควรใช้เปลือกส้มโอพันธุ์ท่าซอย ซึ่งมีมากแถบจังหวัดชัยนาท เพราะมีเปลือกหนามีเนื้อส่วนกลางส้มโอเยอะ

๑๓. มะม่วงแช่อิ่ม

ส่วนประกอบ

- | | |
|------------------|--------------|
| ๑. มะม่วงดิบอ่อน | ๑ กิโลกรัม |
| ๒. เกลือเม็ด | ๓ ช้อน |
| ๓. น้ำตาลทรายแดง | ๐.๕ กิโลกรัม |

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. ปอกมะม่วง หั่น ล้างให้สะอาด เคล้าเกลือ หมักไว้ ๑ คืน
๒. นำมะม่วงขึ้นจากน้ำเกลือ ล้างน้ำให้หายเค็ม
๓. นำมะม่วงขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ แล้วคลุกกับน้ำตาลทราย หมักไว้ ๑ คืน เอน้ำตาลทรายที่ละลายแล้ว มาเคี่ยวให้ข้น พักให้เย็น เทลงให้น้ำท่วมมะม่วง บรรจุตามใจชอบ แช่ไว้อีกประมาณ ๒-๓ คืนรับประทานได้

๑๔. มะม่วงดองแช่อิ่ม

ส่วนประกอบ

๑. มะม่วงดองได้อายุ ๓ สัปดาห์ขึ้นไป
๒. น้ำเชื่อม (น้ำ ๑ ส่วนต่อน้ำตาลทราย ๑ ส่วน)

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. ใช้ภาชนะที่เป็นแก้ว หรือสเตนเลส พลาสติก (ยกเว้นอะลูมิเนียม) ล้างภาชนะให้สะอาด บรรจุน้ำเชื่อมครึ่งหนึ่งของภาชนะ
๒. ปอกมะม่วง หั่นขวางหรือเป็นเส้นตามยาว บรรจุลงในน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้หากต้องการรสหวานอมเปรี้ยวแช่ค้าง ๑ คืน
๓. ตักมะม่วงขึ้นใส่ตะแกรง ให้สะเด็ดน้ำเชื่อม
๔. ต้องการให้กรอบ ก่อนนำมะม่วงลงแช่น้ำเชื่อม แช่ในน้ำสารส้มหรือน้ำปูนใส ๓๐ นาที
๕. น้ำเชื่อมที่เหลือนำไปตั้งไฟเคี่ยวจนข้น แล้วนำมะม่วงมาแช่อีกครั้งหนึ่ง ทำไปจนกว่ามะม่วงจะดูถึงความหวานจากน้ำเชื่อมไปหมด ก่อนนำน้ำเชื่อมไปเคี่ยวให้กรองเศษผงให้สะอาด

๑๕. มะม่วงดอง

ส่วนประกอบ

- | | |
|---------------------------|-------------|
| ๑. มะม่วงแก้วดิบล้างสะอาด | ๑๐ กิโลกรัม |
| ๒. เกลือ | ๑ กิโลกรัม |
| ๓. น้ำสะอาด (ยกเว้นน้ำฝน) | ๙ กิโลกรัม |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. ต้มน้ำเกลือ แล้วพักทิ้งไว้ให้เย็น
 ๒. ถ้าต้องการให้เนื้อมะม่วงแข็ง ให้แช่มะม่วงในน้ำปูนใสก่อนประมาณ ๑ ชั่วโมง
 ๓. นำขึ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ บรรจุลงในถังพลาสติก แล้วเทน้ำเกลือในข้อ ๑ ลงไป
 ๔. ก่อนปิดฝา ต้องขัดด้วยไม้ไผ่ป้องกันมะม่วงลอย เพื่อป้องกันเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งอาจทำให้มะม่วงเน่าเสียหายได้
 ๕. สามารถเก็บไว้ได้นาน ๓ สัปดาห์ จนถึง ๑ ปี
- หมายเหตุ : ภาชนะในการดอง ใช้ถังพลาสติกจะดีกว่าโอ่ง ไห หรือภาชนะอื่น ๆ เนื่องจากภาชนะอื่นมีรูพรุน อาจทำให้มะม่วงเสียหายได้

๑๖. ขิงดอง

ส่วนประกอบ

- | | |
|------------------|--------------|
| ๑. ขิงอ่อน | ๕ กิโลกรัม |
| ๒. น้ำตาลทรายแดง | ๑.๓ กิโลกรัม |
| ๓. เกลือ | ๓ – ๔ ทัพพี |
| ๔. น้ำส้มสายชู | ๑ ขวดใหญ่ |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. นำขิงอ่อนมาล้างชุดเอาผิวออก ผานเป็นชิ้นบาง แล้วเคล้าออกกับเกลือให้นิ่ม จากนั้นคั้นเอาน้ำออกให้แห้ง นำใส่ภาชนะปากกว้างหรือขวดโหลก็ได้
๒. เคี่ยวน้ำตาล น้ำส้มสายชู ให้เป็นยางมะตูม ยกพักไว้ให้อุ่น แล้วเทใส่ขิง ปิดฝาให้สนิท แช่ค้างไว้ ๒ คืน ก็รับประทานได้

๑๗. กัวยน้ำว่าฉาบเค็ม

ส่วนประกอบ

- | | |
|-------------------------------|-------------|
| ๑. กัวยน้ำว่าดิบแก่ (ผานแล้ว) | ๘ ถ้วยตวง |
| ๒. น้ำมันพืช | ๑๒ ถ้วยตวง |
| ๓. น้ำปูนใส | ๑๒ ถ้วยตวง |
| ๔. น้ำเกลือ | ๑๒ ถ้วยตวง |
| ๕. มาการีน | ๒๐ ช้อนโต๊ะ |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. ปอกเปลือกกัวย แช่ลงในน้ำเกลือประมาณ ๘ – ๑๐ นาที
ผานกัวยตามขวางหรือตามความยาวให้บางพอเหมาะ แล้วแช่ในน้ำปูนใส ๑๕-๒๐ นาที นำขึ้นล้างด้วยน้ำให้สะอาด ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ
 ๓. นำลงทอดด้วยไฟอ่อนปานกลาง พอเหลืองกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมันก่อนนำลงคลุกเคล้ากับเนยหรือมาการีนจนทั่ว
- หมายเหตุ : ถ้าต้องการกัวยฉาบรสหวาน ให้เคี่ยวน้ำตาลทรายแดง ๔ ถ้วยตวง ใส่เกลือป่น ๓ ช้อนชา เคี่ยวจนเป็นยางมะตูม นำกัวยที่ทอดแล้วลงคลุกเคล้ากับน้ำตาลให้ทั่วจนขึ้นเกล็ด ตักขึ้นผึ่งลมให้แห้ง

และหายร้อน เก็บไว้ในภาชนะปิดฝาให้สนิทหรือใส่ถุงพลาสติกมัดให้แน่น อย่าให้อากาศเข้าจะเก็บความกรอบไว้ได้นาน สำหรับกล้วยหักมุกหรือกล้วยหอมวิธีการทำเหมือนกัน

๑๘. ถั่วเคลือบกะทิ

ส่วนผสม

- | | |
|------------------|-------------|
| ๑. ถั่วลิสงดิบ | ๖ ถ้วยตวง |
| ๒. น้ำตาลทรายขาว | ๔ ถ้วยตวง |
| ๓. หัวกะทิ | ๔ ถ้วยตวง |
| ๔. เกลือป่น | ๓ ช้อนชา |
| ๕. แป้งข้าวเจ้า | ๑/๒ ถ้วยตวง |
| ๖. เนย | ๔ ช้อนโต๊ะ |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. ล้างถั่วลิสงให้สะอาดก่อนนำขึ้นตั้งไฟ ผสมกับน้ำตาล หัวกะทิ เกลือ และเนย จากนั้นให้ละลาย แป้งข้าวเจ้าใส่ตามลงไป

๒. เคี่ยวส่วนผสมทั้งหมดด้วยไฟปานกลาง ใช้ไม้พวนกวนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมทั้งหมดเกาะติดเมล็ด ถั่วลิสง จากนั้นจึงลดไฟลงแล้วใช้พายกวนอย่างรวดเร็วจนกระทั่งมีเสียงปะทุ เปาะเปาะ จึงยกลงแต่ยังกวน ด้วยพายต่อไปเพื่อไม่ให้ถั่วติดกัน เทใส่ถาด เกลี่ยให้แยกออกจากกัน ผัวถั่วจะขรุขระเพราะการเคลือบ

๓. จะได้ถั่วเคลือบกะทิที่มีรสชาติหวาน มัน เค็ม กรอบ อร่อย เก็บใส่ภาชนะที่แห้ง สะอาด ปิดฝาให้สนิท สามารถเก็บไว้ได้นานนับเดือน

๑๙. ถั่วลิสงเคลือบหวาน

ส่วนผสม

- | | |
|-------------------|-------------|
| ๑. ถั่วลิสงดิบ | ๘ ถ้วยตวง |
| ๒. งามข้าวคั่ว | ๑/๒ ถ้วยตวง |
| ๓. เนยหรือมาการีน | ๑/๒ ถ้วยตวง |
| ๔. เกลือป่น | ๒ ช้อนโต๊ะ |
| ๕. น้ำตาลทราย | ๘ ถ้วยตวง |
| ๖. น้ำลอยดอกมะลิ | ๘ ถ้วยตวง |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. นำถั่วมาล้างให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ

๒. เคี่ยวน้ำเชื่อมพอละลาย จึงยกลงกรองเอาแต่สิ่งเจือปนออก ตั้งไฟใหม่ใส่ถั่วลิสงลงไปเคี่ยวไฟอ่อน ให้อุ่นไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งน้ำเริ่มงวดและแห้ง ระวังอย่าให้ไหม้

๓. เมื่อแห้งดีแล้ว ให้ตั้งไฟอ่อนไปสักครู่ จนกระทั่งน้ำตาลละลายกลายเป็นสีน้ำตาลไหม้ จับตัว เกาะติดกับถั่ว แล้วใส่เนยลงไปคนให้ทั่วก่อนแล้วจึงโรยงา คนให้เข้ากันอีกครั้ง ยกลงเทใส่ภาชนะเกลี่ยให้ถั่ว แยกออกจากกัน

๔. ทิ้งไว้ให้เย็น แห้งและกรอบจึงเก็บใส่ภาชนะที่แห้งสะอาดปิดสนิท สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน

๒๐. การแปรรูปสับปะรด

สับปะรด เป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักกันเป็นอย่างดี ปลูกได้ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ โดยเฉพาะภาคตะวันออก ปลูกมากที่สุด รองลงมาคือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือ และน้อยที่สุดคือภาคกลาง สับปะรด จัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญอย่างยิ่งของประเทศเนื่องจากสามารถนำมาใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูป เพื่อส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ เช่น สับปะรดกระป๋อง สับปะรดแช่แข็ง น้ำผลไม้แปรรูป ซึ่งนำรายได้เข้าประเทศปีละหลายพันล้านบาท สามารถช่วยเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร และยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้ สับปะรด ซึ่งสับปะรดที่ปลูกเป็นการค้าจะแบ่งเป็น ๕ พันธุ์ ดังนี้

๑. พันธุ์ปัตตาเวีย หรือเรียกว่าสับปะรดศรีราชาเป็นพันธุ์ที่ปลูกเพื่อบริโภคสด และส่งโรงงานอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋อง และแปรรูปอื่น ๆ เช่น กวน แห้วม

๒. พันธุ์อินทรีชิต เป็นสับปะรดพันธุ์พื้นเมืองสามารถนำมากวนหรือทำทอปปี้ได้

๓. พันธุ์ขาว ผลสับปะรดจะมีหลายจุด รสชาติและเนื้อคุณภาพไม่ดึ้นก แต่นำมาทำสับปะรดกวนและทอปปี้ได้

๔. พันธุ์ภูเก็ต พันธุ์สืผลมีขนาดเล็กนิยมบริโภคผลสด ถ้านำมากวน หรือทำทอปปี้จะได้รสชาติดี สีสวย

๕. พันธุ์นางแล หรือพันธุ์น้ำผึ้ง ผลมีเปลือกบางมากนิยมบริโภคผลสด สามารถนำมากวนทำทอปปี้ และแห้วมได้เช่นกัน

อุปกรณ์ ในการทำสับปะรดกวน ทอปปี้สับปะรด และสับปะรดแห้วม มีด เขียง กะละมัง ส้อม เครื่องชูดไฟฟ้า ตาชั่ง ช้อนตวง กระทะทองเหลือง ไม้พาย ถาด หม้อ เครื่องกวนไฟฟ้า กระทะแกว้ เขือก ตะแกรงไม้ไผ่หรือสแตนเลส เตาอบหรือตู้อบไฟฟ้า

ส่วนผสมสับปะรดกวน

สับปะรด ๑๐ กิโลกรัม	น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม
เกลือป่น ๑ ช้อนชา	เบะแซ ๑/๒ กิโลกรัม
น้ำมะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ	

ขั้นตอนการดำเนินงาน สับปะรดกวน

๑. นำสับปะรดมาทำความสะอาด ปอกเปลือกเอาตาออก
๒. เอาสับปะรดมาสับ คั้นเอาน้ำออก
๓. ใส่ลงในกระทะหรือหม้อ ใส่เกลือป่น น้ำมะนาว น้ำตาลทรายตั้งไฟปานกลาง

๒๑. ผีอกเชื่อม

เครื่องปรุงผีอกเชื่อม

ผีอก	๑ หัว หนัก ๔ ชีด	น้ำปูนใส	๒ ถ้วยตวง
น้ำสำหรับต้ม	๓ ถ้วยตวง	น้ำตาลอ้อย	๓ ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	๑/๒ ถ้วยตวง	น้ำมะนาว	๑ ช้อนชา
เกลือป่น	๑/๒ ช้อนชา		

วิธีทำ ปอกเปลือก ระวังอย่าให้ถูกน้ำ หั่นเป็นแท่งสี่เหลี่ยมยาว ๓ เซนติเมตร กว้าง ๒ เซนติเมตร นำไปแช่น้ำปูนใส ๒๐ นาที สงผักขึ้นจากน้ำปูนใส ล้างน้ำใส่หม้อต้ม พอสุกตักขึ้น ตมน้ำตาลอ้อยกับน้ำตาลทราย น้ำมะนาว เกลือป่น ในกระทะทองเหลืองให้เดือด ใส่ผักที่ต้มลงในน้ำเชื่อมเคี่ยวด้วยไฟปานกลาง จนผักฉ่ำและน้ำเชื่อมข้น ตักขึ้นผักใส่จาน ราดด้วยน้ำเชื่อมในกระทะ

๒๒. เผือกกวน

เครื่องปรุงเผือกกวน

เผือก	๑ กิโลกรัม	กะทิ	๔ ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	๒ ถ้วยตวง	น้ำตาลปีบ	½ ถ้วยตวง
เกลือป่น	½ ช้อนชา	น้ำลอยดอกมะลิ	๒ ถ้วยตวง

วิธีทำ ล้างเผือกให้สะอาด ผ่า ๔ เสี้ยว ใส่ล้างถึงนึ่งให้สุกลอกเปลือกออก ยีจนละเอียด ผสมกะทิ ๓ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ เกลือ ลงในกระทะทองเหลืองยกขึ้นตั้งไฟ เติมน้ำลอยดอกมะลิ ขณะที่กวนจนเหนียวขึ้นเติมหัวกะทิที่เหลือ ๑ ถ้วยตวง เพื่อไม่ให้กะทิแตกมันกวนจนแห้งพอปั้นได้ ตัดใส่ถาดเกลี่ยให้บางตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมกว้าง ๒ นิ้ว ยาว ๒ นิ้ว

๒๓. เผือกฉาบหวาน

เครื่องปรุงเผือกฉาบหวาน

เผือก	½ กิโลกรัม	น้ำมันสำหรับทอด	๔ ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	๓ ถ้วยตวง	น้ำ	๔ ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	½ ช้อนชา		

วิธีทำ ปอกเปลือกเผือกให้หมด แล้วฝานตามขวางหัวให้บาง ๆ ตั้งน้ำมันใส่กระทะ พอร้อนใส่เผือก ลงทอดพลิกเผือกกลับให้ถูกความร้อนสม่ำเสมอจนกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ทอดจนเผือกหมด เทน้ำมันออกจากกระทะให้เหลือ ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่น้ำตาล เกลือลงในกระทะต้มจนน้ำตาลละลาย เคี่ยวจนน้ำตาลเหนียวแตกฟองขาว ทดลองตักใส่ในน้ำพอจับได้เป็นก้อน ใส่เผือกที่ทอด เคล้าเบา ๆ ให้น้ำเชื่อมจับขึ้นเผือกให้ทั่ว ตักขึ้นใส่ถาด พักไว้จนเย็นสนิท พอน้ำเชื่อมแห้งแล้วเก็บใส่ขวดโหลอบควั่นเทียน

๒๔. ตะโก้เผือก

เครื่องปรุงตะโก้เผือก

เผือกปอกเปลือกหั่นเป็นรูปสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ	๑ ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า	๑ ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	๑ ถ้วยตวง
น้ำลอยดอกมะลิ	๓ ถ้วยสำหรับทำตัวขนม อีก ½ ถ้วยตวง สำหรับหยอดหน้าแป้งข้าวเจ้า
หัวกะทิ	½ ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	½ ถ้วยตวง
เกลือป่น	½ ช้อนชา

วิธีทำ ละลายน้ำตาล และน้ำลอยดอกมะลิกรอด้วยผ้าขาวบางใส่กระทะทองเหลืองกวน ๕ นาที ใส่เผือกน้ำตาลทรายกวนจนแป้งเหนียว เมื่อเผือกสุกเทส่วนผสมลงในถาดสี่เหลี่ยมขณะยังร้อน ทำหน้ากะทิโดยละลายแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิ ใส่น้ำตาลทราย เกลือ กรอด้วยผ้าขาวบาง ใส่กระทะทองเหลืองกวนพอแป้งสุกอยู่ตัว ยกลงเทหน้าขนมลงบนตัวขนมขณะที่หน้าขนมยังร้อน ทิ้งไว้ให้เย็นสนิทจึงตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมโรยกริบกุหลาบ

๒๕. เม็ดขนุนเผือก

เครื่องปรุงเม็ดขนุนเผือก

เผือกต้มสุก	๑ กิโลกรัม	กะทิ	๔ ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	๓ ถ้วยตวง	น้ำตาลปีบ	1/2 ถ้วยตวง
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	ไข่เป็ด	๕ ฟอง
น้ำลอยดอกมะลิ	๒ ถ้วยตวง		

วิธีทำ ละลายน้ำตาลทรายและน้ำลอยดอกมะลิ กรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่กระทะทองเหลืองเคี่ยวจนเดือด ต่อยไข่เอาแต่ไข่แดงคนให้เข้ากัน ปั่นเผือกจนเป็นก้อนเหมือนเม็ดขนุน ใช้ไม้แหลมจิ้มเม็ดขนุนที่ปั้นจุ่มลงในถ้วยไข่แดง ยกให้ไข่แดงไหลออก แล้วหยอดลงในกระทะน้ำเชื่อม รอจนไข่แดงสุก ใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้น ทำจนหมดเม็ดขนุนเผือกที่เตรียมไว้ นำน้ำเชื่อมที่เหลือราดบนเม็ดขนุนเผือก แล้วจึงส่งขึ้นใส่โถวอบควันเทียน

๒๖. ข้าวเหนียวปิ้งไส้เผือก

เครื่องปรุงข้าวเหนียวปิ้งไส้เผือก

ข้าวเหนียว	๑ ลิตร	กะทิ	๔ ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1/2 ถ้วยตวง	เกลือ	1/2 ช้อนชา
เผือกกวนทำไส้		ใบตอง	

วิธีทำ นำข้าวเหนียวแช่น้ำ ๓ ชั่วโมง สงใส่กระทะทองเหลืองใส่กะทิ น้ำตาลทราย เกลือ กวนพอข้าวเหนียวสุกตักขึ้น ใช้ใบตองฉีกเป็นชิ้นวางสลับกัน ใส่ข้าวเหนียว ๑ ช้อนโต๊ะ เกลี่ยให้แบน ใส่เผือกกวนปั้นเป็นก้อนยาว ๆ เทากล้วยน้ำว่าเผือก ตักข้าวเหนียวที่กวนปิด ๑ ช้อนโต๊ะ พับใบตองห่อจับหัวท้ายมัดด้วยเส้นตอกปิ้งให้สุกจนใบตองไหม้จะมีกลิ่นหอม

๒๗. สังขยาเผือก

เครื่องปรุงสังขยาเผือก

เผือกต้มสุกบด	๑ ถ้วยตวง	น้ำตาลมะพร้าว	๑ ถ้วยตวง
ไข่ไก่	๒ ฟอง	หัวกะทิ	๑ ถ้วยตวง

วิธีทำ

นำเผือกต้มสุกมาบด ๑ ถ้วยตวง ผสมกับน้ำตาลมะพร้าว ๑ ถ้วยตวง ตีไข่ไก่กับหัวกะทิให้เข้ากัน ตักใส่ถาดนึ่งพอสุก ตัดเป็นชิ้นใส่จานพร้อมรับประทาน

ผ้า/ของใช้/ของประดับ

๑. การทำน้ำยาเอนกประสงค์

ส่วนผสมหลักในการทำน้ำยาเอนกประสงค์นั้นเหมือนกัน แตกต่างกันเพียงส่วนผสมที่เป็นผลไม้รสเปรี้ยว ซึ่งขึ้นอยู่กับพืชที่มีในแต่ละท้องถิ่น ส่วนใหญ่ใช้มะนาว มะกรูด มะเฟือง สับปะรด เป็นต้น

วัตถุดิบ

- | | | | |
|------------------------|--------|------------------|----------|
| ๑. N ๗๐ | ๑ ส่วน | ๒. เกลือ | ๑/๒ ส่วน |
| ๓. น้ำหมักผลไม้เปรี้ยว | ๔ ส่วน | ๔. น้ำด่างซีเถ้า | ๔ ส่วน |

อุปกรณ์

- | | |
|---------------|------|
| ๑. ถังพลาสติก | ๑ ใบ |
| ๒. ไม้พาย | ๑ ใบ |
| ๓. ถังตวงน้ำ | ๑ ใบ |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

- นำ N ๗๐ ใส่ถังและคนด้วยไม้พายในทิศทางใดทิศทางหนึ่งโดยคนไปในทิศทางเดียวกัน จนมีเนื้อสีขาวครีม
- เติมเกลือทีละน้อย คนให้เข้ากัน
- เติมน้ำด่างซีเถ้าสลับกับน้ำหมักผลไม้รสเปรี้ยวลงไป และคนให้เข้ากัน พักไว้ในฟองยุบตัว
- นำไปบรรจุขวด

๒. สบู่เหลวสมุนไพร

วัสดุ/ อุปกรณ์

- | | |
|--|---------------------|
| ๑. N ๗๐ (Tesapon N ๗๐) | ๑ กิโลกรัม |
| ๒. เกลือป่น ๔๐๐ กรัม/ น้ำสะอาด | ๑.๕ ลิตร |
| ๓. น้ำต้มเปลือกมังคุดแห้ง (ใช้เปลือกมังคุดแห้งประมาณ ๓๐๐ กรัม) | ๓.๕ ลิตร |
| ๔. นมสดหรือโยเกิร์ต | ๑ ลิตร (๑,๐๐๐ ซีซี) |
| ๕. วัตถุกันเสีย | ๑๐ ซีซี |
| ๖. น้ำผึ้ง (อาจจะไม่ใช้ก็ได้ เพราะมีราคาแพง) | ๑๐๐ ซีซี |
| ๗. น้ำนมแม่ว/ น้ำกล้วยหอม/ น้ำใบเตย และอื่น ๆ สำหรับแต่งกลิ่น | |
| ๘. ถังกวนพลาสติกก้นเรียบ | |
| ๙. ไม้พายด้ามยาว | |
| ๑๐. กระชอน/ ผ้าขาวบาง | |
| ๑๑. กระบอกตวง | |

ขั้นตอนการเตรียม

- ละลายเกลือ ๔๐๐ กรัมในน้ำสะอาดที่เตรียมไว้
- ต้มเปลือกมังคุดแห้งกับน้ำสะอาดประมาณ ๔ ลิตร ให้เดือดประมาณ ๓๐ นาที เพื่อให้ได้น้ำเปลือกมังคุดประมาณ ๓.๕ ลิตร กรองเอากากออกอีกครั้งด้วยผ้าขาวบาง ทิ้งไว้ให้เย็น
- นึ่งนมสดหรือโยเกิร์ตให้เดือด แล้วนำมาตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน

ขั้นตอน/ วิธีทำ

1. กวน N ๗๐ ในถังพลาสติกกันเรียบ ประมาณ ๓๐ นาที ให้แตกตัว (ใช้วิธีการกวนทางเดียวจนเสร็จ)
2. เตรียมน้ำเกลือที่เตรียมไว้ที่ละน้อยจนหมด กวนต่อไปประมาณ ๕ นาที เพื่อให้เข้ากัน
3. เติมส่วนผสมอื่น ๆ (น้ำเปลือกมังคุด / นมสด / น้ำผึ้ง / วัสดุแต่งกลิ่น / กันเสีย) ที่ละน้อยจนหมด และกวนทางเดียวต่อไปประมาณ ๒๐ นาที
4. ทิ้งไว้ประมาณ ๖ ชั่วโมง เพื่อให้หมดฟองอากาศ แล้วจึงบรรจุภาชนะ

๓. สบู่ก้อนสมุนไพร

วัสดุ/ อุปกรณ์

- | | |
|--|------------|
| ๑. เกร็ดสบู่ | ๑ กิโลกรัม |
| ๒. น้ำผึ้ง | ๑ ชีด |
| ๓. น้ำสมุนไพรเข้มข้น (เช่น มะขาม แตงกวา มะเขือเทศ ฯลฯ) | ๑ ชีด |
| ๔. น้ำมันงาหรือน้ำมันมะกอก | ๑ ชีด |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

นำเกร็ดสบู่ น้ำผึ้ง น้ำสมุนไพร ใส่ภาชนะตั้งเตา ใช้ไฟอ่อน ถ้าใช้ไฟแรงจะเกิดฟองมาก เมื่อเกร็ดสบู่ละลายหมดแล้ว เทลงถาดสี่เหลี่ยมหรือพิมพ์ขนม ทิ้งไว้ ๑ คืน จึงตัดหรือเคาะออกจากพิมพ์ จึงจะได้สบู่ น้ำผึ้ง+สมุนไพรตามที่ต้องการ

๔. แชมพูสมุนไพร

วัสดุ/ อุปกรณ์

- | | | | |
|---------------------------|--------------|---------------|-----------|
| ๑. N ๗๐ (สารชำระล้าง) | ๓.๕ กิโลกรัม | ๒. น้ำเกลือ | ๑ ลิตร |
| ๓. เเคตี (ทำให้เส้นผมมัน) | ๑ ลิตร | ๔. เอปี้ซี | ๑ ลิตร |
| ๕. เอชอี (ทำให้ผมเงา) | ๑ ชีด | ๖. ลาโนลีน | ๑ ชีด |
| ๗. น้ำหอม (ตามต้องการ) | | ๘. สารกันเสีย | ๑ ช้อนแกง |
| ๙. น้ำสมุนไพร | ๑๐ ลิตร | | |

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. กวน N ๗๐ ให้เป็นเนื้อครีมสีขาว
๒. เติมน้ำเกลือ ๑ ลิตร แล้วกวนให้เข้ากันประมาณ ๑๐ – ๑๕ นาที
๓. ใส่ เเคตี เอปี้ซี เอชอี และลาโนลีน กวนให้เข้ากันประมาณ ๑๕ – ๒๐ นาที
๔. ใส่น้ำสมุนไพรไปเรื่อย ๆ พร้อมกับกวนไปด้วยจนหมดน้ำสมุนไพรที่เตรียมไว้ และกวนต่อไปจนครบ ๒ ชั่วโมง
๕. เติมสารกันเสีย เติมต่อประมาณ ๕ นาที ปลอยทิ้งไว้จนฟองยุบ
๖. ปรับความข้นตามที่ต้องการด้วยน้ำเกลือ
๗. ใส่น้ำหอมตามต้องการ

๕. การทำแฮมพะมะกรุต

วัตถุดิบ

๑. มะกรุต	๑ กิโลกรัม	๒. ไบยานาง	๕ ชีด
๓. ไบหมี่	๕ ชีด	๔. น้ำสะอาด	๑ ลิตร

อุปกรณ์

๑. กะละมัง	๑ ใบ	๒. เหล็กย่าง	๑ อัน
๓. ที่คีบถ่าน	๑ อัน	๔. ผ้าขาวบาง	๑ ผืน
๕. เครื่องปั่น	๑ เครื่อง	๖. บรรจुขวด	๑ อัน

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. นำมะกรุตมาล้างไฟพอเหลือง หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำมาปั่นละเอียด
๒. นำไบยานางและไบหมี่ มาขยี้ให้เข้ากัน
๓. นำมะกรุต ไบยานาง ไบหมี่ และน้ำสะอาดมาต้ม อุณหภูมิ ๓๐ องศา
๔. นำผ้าขาวบางมารองแต่น้ำ
๕. บรรจุขวด

๖. น้ำยาปรับผ้านุ่ม

วัสดุ/ อุปกรณ์

๑. หัวเชื้อปรับผ้านุ่ม	๒.๗๕ กิโลกรัม	๒. ไม้พายสำหรับกวน	๑ อัน
๓. เคมเทค บี อาร์	๒ ชีด	๔. สารกันเสีย	๑๐ ซีซี
๕. น้ำหอม	๓๐ ซีซี	๖. น้ำสะอาด	๖ ลิตร
๗. ขวดบรรจุภัณฑ์ขนาด ๕๐๐ ซีซี	๑๕ ใบ		
๘. ถังพลาสติกขนาด ๓๐ ลิตร	๑ ใบ		

ขั้นตอน/ วิธีทำ

๑. ต้มน้ำสะอาดให้ความร้อนอยู่ที่ ๕๐ องศา ตักออกมา ๓ ลิตร ส่วนที่เหลือต้มให้ความร้อนอยู่ที่ ๘๐ องศา
๒. โรยเคมเทค บีอาร์ ลงไปละลายในน้ำที่ตักไว้ พร้อมกวนไปด้วย เพื่อไม่ให้จับกันเป็นก้อน กวนจนละลายทั้งหมด
๓. นำน้ำต้มส่วนที่เหลือ ผสมกับหัวเชื้อปรับผ้านุ่ม กวนให้เป็นเนื้อเดียวกันแล้วนำเคมเทค บีอาร์ ที่ผสมกับน้ำ ๓ ลิตร เทลงไปแล้วจึงกวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
๔. เติมน้ำตามใจชอบ กวนให้เข้ากันจากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเติมสารกันเสียและน้ำหอม เสร็จแล้วนำไปบรรจุขวดที่เตรียมไว้

๗. การทำของชำร่วยสบู่แฟนซี

วิธีดำเนินการ

วัตถุดิบและอุปกรณ์

๑. เบสสบู่ใส ๒๕๐ กรัม
๒. สีผสมสบู่ mac.หรือสีผงสำหรับผสมอาหาร , น้ำหอม ๑ ชช .ต่อ ๑ กก. (ถ้าใส่น้ำหอมมากเกินไปสบู่จะเหนียวแะโมลยาก)
๓. พิมพ์วันพลาสติกแข็ง รูปปลาโลมา
๔. เชือกใบบัว ตัดยาว ๑๒-๑๔ นิ้ว ดอกไม้จิ๋วกระดาษสา กระดิ่งเล็ก
๕. ถ้วยแบ่งผสมสีตามต้องการ

วิธีทำ

๑. หลอมสบู่ในหม้อ ๒ ชั้นหรือ ไมโครเวฟ ๑๐ วินาที
๒. แบ่งสบู่ลงในถ้วยใส่สีและน้ำหอมตามต้องการ
๓. เทสบู่ลงในพิมพ์ ๑/๓ ของตัวปลารอ ๕ นาที สบู่ที่เหลืออุ่นน้ำร้อนไว้
๔. สบู่ในพิมพ์เริ่มเป็นเจลหย่นๆ ใส่ เชือกที่เตรียมไว้ เทสบู่ให้เต็มพิมพ์
๕. ใช้ขวดแก้วเล็กๆ ทับเชือกไว้ รอจนแห้งร้อน
๖. ใช้มือบิดโมลสบู่จะหลุดออกมาเหมือนน้ำแข็ง
๗. ห่อด้วยฟิล์มยืด ประดับดอกไม้และกระดิ่งที่หางปลา

๘. ลูกประคบสมุนไพร

วัสดุอุปกรณ์

ผ้าขาวบางหรือผ้าดิบ เชือก กะละมัง ตู้อบร้อน เครื่องบด หม้อสำหรับนึ่งลูกประคบและต้วยาสุมุนไพรที่ใช้ทำลูกประคบ มี ๕ สูตร พร้อมวิธีการทำ ดังนี้

สูตรที่ ๑

ใบมะขาม ๑๐๐ กรัม	ใบส้มป่อย ๕๐ กรัม	ไพล ๕๐๐ กรัม
ขมิ้นชัน ๑๐๐ กรัม	ผิวมะกรูด ๑๐๐ กรัม	ตะไคร้บ้าน ๒๐๐ กรัม
เกลือ ๖๐ กรัม	การบูร ๓๐ กรัม	พิมเสน ๓๐ กรัม

สูตรที่ ๒

ไพล ๑๕%	ขมิ้นชัน ๑๕%	ตะไคร้ ๑๕%
ว่านนางคำ ๕%	ว่านชักมดลูก ๕%	ว่านน้า ๕%
เปราะหอม ๓%	ใบพลับพลึง ๒%	ผิวมะกรูด ๑๐%
เปลือกส้ม ๕%	ใบส้มป่อย ๒%	ใบมะขาม ๓%
เตยหอม ๕%	การบูร ๒.๕%	พิมเสน ๒.๕%
เกลือ ๕%		

ขั้นตอน/วิธีทำ

นำสมุนไพรทั้งหมดมาคลุกเคล้ากัน (ยกเว้นเกลือ การบูร พิมเสน) อบในตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ ๖๐-๘๐ องศา ประมาณ ๑ ชั่วโมง นำสมุนไพรที่อบเสร็จแล้วมาบดหยาบ นำเกลือ การบูร พิมเสน มาคลุกเคล้ากับสมุนไพรที่บดได้ ตักสมุนไพรใส่ผ้าดิบหรือผ้าขาวบางที่เตรียมไว้ มัดด้วยเชือกให้แน่น

๙. ทอผ้าพันคอ

วัสดุอุปกรณ์

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| ๑. เส้นด้าย | ๒. กี่หรือหูก |
| ๓. กระสวย | ๔. ฟืม หรือ ฟันหวี |
| ๕. ไนปั่นด้าย | ๖. หลอดด้ายพุ่ง |
| ๗. หลอดด้ายคัน(ลูกคัน) | ๘. รวงคัน |
| ๙. หลักคัน | ๑๐. เขาคูก หรือ ที่เหยียบ |
| ๑๑. สีย้อม | |

ขั้นตอนการผลิต

๑. การย้อมเส้นด้าย โดยเลือกสีธรรมชาติที่ได้เตรียมไว้ จะใช้สีเคมีเฉพาะบางสีเท่านั้น ตั้งหม้อต้มน้ำสะอาดให้มีความร้อนพอเหมาะ นำด้ายขาวที่เตรียมไว้ลงต้ม(ย้อม) ทำซ้ำ ๒-๓ ครั้ง จนทุกเส้นด้ายเป็นสีเดียวกัน ทำอย่างนี้จนครบทุกสี เพื่อให้ได้สีตามที่ต้องการ แล้วเอาขึ้นฟึ่งลม หรือตากแดดอ่อนๆให้แห้งสนิท

๒. การกรอหลอดใหญ่ คือ การนำด้ายที่ย้อมสีที่ต้องการมาปั่นใส่ใน กรอให้ได้ขนาดและปริมาณที่ใช้ ส่วนมากการกรอหลอดใหญ่ จะใช้ด้ายสีขาวหรือสีอื่นตามความต้องการของตลาด มาทำเป็นโครงสร้างของผืนผ้า ในส่วนของความยาวทั้งหมด การเตรียมเส้นยืนต้องคำนึงถึงผืนผ้าที่จะทอว่า ต้องการความยาว และความกว้างเท่าไร ของการทอ ๑ ครั้งหรือ ๑ หูก

๓. การสืบ การคัน หรือการสาวด้าย เป็นการนำเอาหลอดใหญ่ที่กรอแล้ว มาใส่รางคันที่เตรียมไว้ แล้วดึงเส้นด้ายแต่ละกรอหรือแต่ละหลอดออกมารวมกัน เป็นเส้น(หลายๆเส้นรวมกัน)ทำการสืบคันตามกระบวนการ และวิธีที่ได้ทำมาแต่โบราณ

๔. การขึ้นฟืม หรือฟันหวี เป็นการนำกลุ่มด้ายที่ได้จากการสืบ/คัน มาขึ้นฟืม ลักษณะฟันหวีคือการสอดเส้นด้ายแต่ละเส้นที่ออกมาจากฟันหวี ต่อหรือมัดเส้นด้ายแต่ละเส้นให้เรียงกัน ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนที่ยากที่สุด ต้องใช้ประสบการณ์ ความเชี่ยวชาญเป็นพิเศษในการทำ ซึ่งมีความละเอียดของทุกเส้นด้ายหลุดหรือขาดไม่ได้ แม้แต่เส้นเดียว

๕. การเข้ากี่/หูก คือการนำฟืม/ฟันหวีที่ทำการต่อและมัดเสร็จแล้วมาขึ้นโครงการทอ มีไม้สอดสำหรับเหยียบ(เขาคูก)

๖. การกรอหลอดเล็ก คือ การกรอด้ายสีต่างๆที่เตรียมจะทอ เอาด้ายที่เสร็จจากการย้อมแล้วมาปั่นหรือกรอใส่หลอดเล็ก ขนาดควรสัมพันธ์กับกระสวย เพื่อใช้เป็นเส้นพุ่งในการทอ

๗. การทอเป็นผืน จะต้องเหยียบเท้าที่ละข้าง พร้อมกับการสอดกระสวยไปตามจังหวะ มีการสลับสี เพื่อให้เกิดลวดลายของการทอ

๑๐. การทอผ้า

ปัจจุบัน ถึงแม้ว่ายังไม่มีหลักฐานที่แน่ชัดบ่งบอกถึงต้นกำเนิดของการ ทอผ้า แต่ก็สามารถเทียบเคียงกับหลักฐานอื่น ๆ ซึ่งมีความคล้ายคลึงกันโดย มีเหตุผลหลายอย่างสนับสนุนแนวคิดที่ว่า การทอผ้ามีวิวัฒนาการมาจากการทำเชือก ทอเสื่อ และการจักสาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งลายเชือกทาบที่ปรากฏ ร่องรอยให้เห็นบนภาชนะดินเผา ซึ่งพบเป็นจำนวนมากตามแหล่งโบราณคดี ก่อนประวัติศาสตร์สมัยหินใหม่ เรื่อยมาจนถึงแหล่งโบราณคดีสมัยประวัติศาสตร์ ด้วยเหตุนี้เอง จึงกล่าวได้ว่าการทอผ้าเป็นงานหัตถกรรมที่เก่าแก่ที่สุดในโลกงานหนึ่ง

หลักของการทอผ้า ก็คือการทำให้เส้นด้ายสองกลุ่มขัดกัน โดยทั้งสอง พวกตั้งฉากกัน เส้นด้ายกลุ่มหนึ่งเรียกว่า ด้ายยืนและอีกกลุ่มหนึ่งเรียกว่า ด้ายพุ่ง ลักษณะของการขัดกันของด้ายพุ่งและด้ายยืน จะขัดกันแบบธรรมดาที่เรียกว่าลายขัดหรืออาจจะเพิ่มเทคนิคพิเศษเพื่อให้ผ้ามีลวดลาย สีสนที่สวยงามแปลกตา

ขั้นตอนในการทอผ้า

๑. สืบเส้นด้ายยืนเข้ากับแกนม้วนด้ายยืน และร้อยปลายด้ายแต่ละเส้นเข้าในตะ กอแต่ละชุดและ핀หวี ดึงปลายเส้นด้ายยืนทั้งหมดม้วนเข้ากับแกนม้วนผ้าอีกด้านหนึ่ง ปรับความตึงหย่อนให้พอเหมาะ กรอด้วยเข้ากระสวยเพื่อใช้เป็นด้ายพุ่ง
๒. เริ่มการทอโดยกดเครื่องแยกหมู่ตะกอ เส้นด้ายยืนชุดที่ ๑ จะถูกแยก ออกและเกิดช่องว่าง สอดกระสวยด้ายพุ่งผ่าน สลับตะกอชุดที่ ๑ ยกตะกอชุดที่ ๒ สอดกระสวยด้ายพุ่งกลับ ทำสลับกันไปเรื่อย ๆ
๓. การกระทบ핀หวี (ฟืม) เมื่อสอดกระสวยด้ายพุ่งกลับก็จะกระทบ ฟินหวี เพื่อให้ด้ายพุ่งแนบติดกัน ได้เนื้อผ้าที่แน่นหนา
๔. การเก็บหรือม้วนผ้า เมื่อทอผ้าได้พอประมาณ

๑๑. พรมเช็ดเท้า

ปัจจุบันมีการนำวัสดุเหลือใช้มาประดิษฐ์เป็นสิ่งของสำหรับใช้สอยในชีวิตประจำวันมากมาย เช่น พรมเช็ดเท้า จากเศษผ้า ของใช้ที่ทุกๆครัวเรือนจะต้องมี ทุกวันนี้พรมเช็ดเท้ามีลวดลายและรูปแบบต่างๆมากมายให้เราเลือกใช้ แต่วิธีทำก็ไม่ได้ยากอย่างที่คิด อีกทั้งยังสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพอิสระได้อีกด้วย สำหรับผู้ที่กำลังมองหาช่องทาง ประกอบอาชีพอิสระ ที่สามารถทำอยู่ที่บ้านได้ และมีเวลาดูแลบ้าน ดูแลครอบครัว การทำพรมเช็ดเท้าขายนับว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ ลงทุนน้อย ทำงาน สร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำ อีกต่างหาก สามารถทำอยู่ที่บ้านได้ และมีเวลาดูแลบ้าน ดูแลครอบครัว การทำพรมเช็ดเท้าขายนับว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ ลงทุนน้อย ทำงาน สร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำ อีกต่างหาก และปัจจุบันสมาชิกในชุมชนบ้านบางพูน หมู่ที่ ๖ ตำบลบางพูน ได้ผลิตพรมเช็ดเท้าเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้เสริมให้กับคนชุมชนอย่างมาก และเป็นที่น่าสนใจ สร้างความสามัคคีให้กับสมาชิกในชุมชน

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. เศษผ้ายัด ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดยาว ๓ นิ้วมือ เลือกมาสองสี (จำนวนไม่จำกัด)
๒. เศษผ้ายัดตัดเป็นเส้นยาว
๓. กระสอบป่าน (กระสอบข้าวสาร)
๔. กระดาษแข็ง กระดาษลัง หรือฟิวเจอร์บอร์ด
๕. กรรไกร และมีดคัตเตอร์
๖. เข็มควัก (เข็มถักไหมพรม)
๗. เข็มและด้าย
๘. ปากกาเมจิก
๙. ขามปากกลม

ขั้นตอนการผลิต

๑. วาดแบบรูปดอกไม้บนกระดาษแข็งที่เตรียมไว้
๒. ใช้กรรไกรตัดตามแบบ
๓. นำขามปากกลมมาวาดเป็นรูปเกสรดอกไม้ว แล้วใช้มีด คัตเตอร์ตัดวงกลมด้านในออก
๔. จากนั้นนำแบบสำเร็จ ไปทาบบนกระสอบป่าน เพื่อวาดแบบออกมา
๕. แล้วใช้กรรไกรตัดตามรูป โดยไม่ต้องตัดตัวเกสรออก

๖. ใช้เศษผ้ายึดเส้นยาวเย็บขอบนอกให้หมดรอบด้าน เพื่อป้องกันไม่ให้กระสอบหลุด
๗. นำเศษผ้ายึดรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า สี่ใดก็ได้ มาดัดให้ติดกระสอบ (เริ่มจากตรงเกสรด้านในก่อน) โดยใช้เข็มควักมุดลงไปในรูกระสอบที่เป็นเส้นคู่เท่านั้น ขึ้นจากฝั่งหนึ่งแล้วไปลงอีกฝั่งหนึ่ง จนกระทั่งครบหนึ่งรอบ
๘. ต่อไปก็นำเศษผ้ายึดอีกสี่ที่เหลืออยู่ มาเริ่มดัดตัวกลีบดอกไม้จากขอบนอกก่อน ยังคงเลือกเฉพาะรูที่เป็นเส้นคู่เหมือนเดิม ดึงผ้าเป็นลักษณะอย่างข้อที่ ๗ แต่คราวนี้ต้องให้ครบสองรอบด้วยกัน
๙. เมื่อเสร็จตรงนี้แล้วจะเป็นลักษณะแนวเส้นงานด้านใน ๑ รอบ และด้านนอก ๒ รอบ จากนั้นก็มาเริ่มดัดผ้าเฉพาะตัวเกสร โดยเว้นแถวที่เป็นเส้นกระสอบคู่ ๔ แถว ให้เริ่มทำแถวที่ ๕ ดึงผ้าไปเรื่อยๆ จนกระทั่งหมดทุกแถวที่ ๕ ของพื้นที่ด้านใน
๑๐. คราวนี้จึงมาเริ่มดัดผ้าด้านนอก (ตัวกลีบดอกไม้) ให้เริ่มทำแถวที่ ๕ โดยเว้นแถวที่เป็นเส้นกระสอบคู่ ๔ แถวเหมือนเช่นข้อที่ ๙ จนกระทั่งหมดทุกแถว ที่ ๕
๑๑. หลังจากขั้นตอนดัดผ้าเสร็จสิ้นแล้ว ก็นำกรรไกรมาตกแต่งให้เรียบร้อยเสมอกัน ก็จะได้พรมแฟนซีลายดอกไม้ สวยงามน่าใช้

๑๒. การทอเสื่อ

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| ๑. ต้นฟิ้อ หรือ ต้นกก ที่ตากแห้งแล้ว | ๒. สีส |
| ๓. หม้อย้อมสี | ๔. เชือกที่ใช้ทอเสื่อ |
| ๕. ฟืม | ๖. กี่ หรือ โอง |
| ๗. ไม้สอด | ๘. กรรไกร |

ขั้นตอนการผลิต

๑. เลือกตัดต้นฟิ้อ หรือ ต้นกก ที่มีความยาวพอประมาณตัดดอกออก นำส่วนที่เป็นลำต้นมากรีดทำเป็นเส้น ตากแดดจนแห้ง
๒. นำมาย้อมสี ตามที่ต้องการตากแดดอีกครั้งจนสีแห้ง

วิธีการทอ

๓. นำเชือกมาสอดผ่านฟืมแล้วมัดเชือกไว้กับโองที่ละคู่เสร็จแล้วก็เปลี่ยนลายต่างๆอย่างประณีต โดยใช้ไม้สอด ความสั้น/ยาว แล้วแต่ต้องการ
๔. นำเอาเส้นฟิ้อ หรือ กก ที่แห้ง มาทอเป็นผืน สีสน/ลวดลาย ตามที่จะออกแบบ
๕. ระหว่างการทอแต่ละเส้นให้เก็บปลายขอบของเส้น โดยการพับม้วน (ไฟ) เข้ากับเชือกที่ริมขอบ
๖. เมื่อทอเสร็จแล้วก็ตัดผืนเสื่อออกจากกี่หรือโอง ให้ตัดขอบปลายเส้นฟิ้อ หรือกก ทุกด้านออกเสร็จแล้วนำไปผึ่งแดดหรือลมก่อนที่จะเก็บ

๑๓. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกก

ผลิตภัณฑ์จากต้นกกถือเป็นวิถีการดำรงชีวิตอีกอาชีพหนึ่งของชุมชนเพราะหลังจากการทำนาแล้ว ชาวบ้านจะตระเวนหาต้นกกจากแหล่งน้ำต่างๆทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่มาทำผลิตภัณฑ์ต่างๆใช้ในครัวเรือนซึ่งวัตถุดิบมีมาแต่ดั้งเดิม จนมีการรวมเป็นกลุ่มอาชีพในปัจจุบัน ต้นกกในธรรมชาติหายากขึ้นจึงมีการปลูกใช้ในครัวเรือนเพิ่มมากขึ้น เพราะถ้าไม่ผลิตเองก็สามารถจำหน่ายต้นสดได้ และมีการนำผลิตภัณฑ์ไปเป็นเอกลักษณ์ในงานประเพณีของหมู่บ้าน

กระบวนการผลิต

โดยปกติชาวบ้านนำต้นกกมาแปรรูปเพื่อเป็นของใช้สอยในครัวเรือนอยู่แล้ว เช่น ทอเสื่อ สานกระเป๋ แต่ที่นิยมทำคือ เสื่อจากต้นกก และมีพัฒนาเรื่อยมา เช่น สานรองเท้า กระเป๋าถือ ที่รองแก้ว หมวก เป็นต้น กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกกบ้านหัวบึง นำโดย นางนงนุช บาริสรี มีความคิดว่าจะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่นได้ ประกอบกับมีวิทยากรจากโครงการต้นกล้าอาชีพได้มาแนะนำวิธีการสานหมวกจากกก การทำรองเท้า แต่กลุ่มเลือกที่จะสานหมวก จึงได้เริ่มทำตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา มีสมาชิก ๓๐ คน

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| - ต้นกกตากแห้ง | - สีตามต้องการ |
| - เช็มเก็บริม | - มีดคัดเตอร์ |
| - ชั้นน้ำพลาสติก | - กรรไกร |
| - แลคเกอร์ | - ตะปูเล็ก |
| - ฟิมพ์ไม้ | - ฟิมพ์โฟม |
| - กล่องกระดาษ | - กระสอบป่าน |
| - กำมะถัน | - ภาชนะสังกะสีสำหรับใส่ถ่าน |
| - จานสังกะสี | - ไม้ |

ขั้นตอนการผลิต

๑. เลือกต้นกกที่สมบูรณ์ อายุ ประมาณ ๔-๕ เดือน
๒. นำกกมาฉีกให้มีขนาดพอเหมาะ
๓. นำไปตากแดดจัดให้แห้ง ประมาณ ๕ วัน
๔. นำเส้นกกไปย้อมสีตามความต้องการ และผึ่งให้แห้ง
๕. เตรียมแบบฟิมพ์ส่วนหัวหมวก นำเส้นกกไปพรมน้ำให้อ่อนนุ่มเพื่อไม่ให้เส้นกกหัก
๖. เริ่มลายสานหมวกโดยใช้ต้นกกเป็นแกนหลัก จำนวน ๔ ต้น เริ่มต้นสานส่วนหัวของหมวก ตอกหมุดยึดแล้วสานขึ้นเป็นรูปวงกลม โดยใช้ลายขัดเรียงเส้นให้เต็มฟิมพ์ สานรอบฟิมพ์รัศมีประมาณ ๔ นิ้ว
๗. ถอดจากฟิมพ์ไม้มาใส่ฟิมพ์โฟมเพื่อทำปีกขนาดตามต้องการ
๘. เก็บริมให้สวยงามเพื่อให้คงทนไม่หลุดง่าย
๙. นำไปตากแดด
๑๐. นำไปอบกำมะถัน เพื่อป้องกันเชื้อรา โดยอบในลังกระดาษ ใช้ถ่านที่จุดไฟแล้ว ๓-๔ ก้อนใส่ผงกำมะถันในจานสังกะสี นำหมวกลงอบในลังกระดาษ ทิ้งไว้ ๑ วัน
๑๑. นำมาใช้ประโยชน์

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

- หมวกที่ได้ผลิตมาจากวัสดุเส้นใยธรรมชาติถ้าสัมผัสความชื้นอาจทำให้เกิดเชื้อราจึงควรอบกัมมะถันก่อน หรือควรเก็บไว้ในที่แห้ง
- การใช้แลคเกอร์เคลือบหมวกทำให้รูปทรงของหมวกสวยงาม และป้องกันเชื้อราได้

๑๔. หมวกวาดดอกหญ้า

หมวกวาด เป็นอุปกรณ์ที่ยังจำเป็นต้องใช้ภายในครอบครัว แม้ปัจจุบัน บางบ้านได้นำเครื่องดูดฝุ่นเข้ามาใช้บ้างแล้ว แต่ก็ยังมีบ้านและสถานที่ต่าง ๆ อีกจำนวนไม่น้อย ที่ต้องการใช้หมวกวาด ดังนั้น การทำหมวกวาดเพื่อจำหน่าย จึงเป็นการเสริมรายได้อีกทางหนึ่งให้กับครอบครัวได้

อุปกรณ์

๑. เชื้อมเย็บกระสอบ
๒. เชือกฟาง
๓. ไม้ไผ่ ความยาวประมาณ ๘๐ ซม.
๔. ดอกหญ้า
๕. ตะปูขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ ตัว

ขั้นตอนการทำหมวกวาด

๑. นำดอกหญ้ามาทำความสะอาดและตากแดดให้แห้งคัดเลือกเฉพาะดอกหญ้าที่มีคุณภาพ ดี
 ๒. นำดอกหญ้าปริมาณ ๑ กำมือ มัดให้เป็นวงกลม
 ๓. นำเชื้อมเย็บกระสอบ ซึ่งร้อยเชือกฟางไว้แล้ว แหว่งเข้าตรงกลางมัดดอกหญ้า แล้วถักขึ้นลงแบบทางปลา ให้ได้ ๓ ชั้น พร้อมจัดดอกหญ้าให้มีลักษณะแบน
 ๔. ตัดโคนดอกหญ้าให้เสมอกัน
 ๕. นำด้ามไม้ไผ่เจาะรูที่หัวไว้สำหรับห้อยเชือกและเจาะรูตรงปลายนำมาขัดด้วยก้อนจากนั้นเสียบเข้าตรงกลางมัดดอกหญ้า
 ๖. นำเชือกฟางมัดดอกหญ้าไว้ด้วยกัน โดยนำเชือกฟางมาสอดตรงรูที่เจาะ เพื่อป้องกันไม่ให้ดอกหญ้าออกจากกัน
 ๗. ตอกตะปูที่เตรียมไว้ เพื่อให้ดอกหญ้าติดกับด้ามไม้ไผ่ และมีความแข็งแรงขึ้น
- * **เคล็ดลับทำให้หมวกวาดแข็งแรง** ควรนำดอกหญ้าตากแดดให้แห้งสนิทก่อนมัด จะได้หมวกวาดที่มีความแข็งแรง ไม่หลุดง่าย เมื่อถึงเวลาใช้งาน

เพิ่มมูลค่า สร้างรายได้

การทำหมวกวาดมีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยาก และเงินลงทุนไม่สูง ผู้สนใจอาจจะเริ่มทำคนเดียวก่อน เมื่อมีรายได้ดี ค่อยขยายขยาย สำหรับแหล่งผลิตนั้น ผู้ผลิตสามารถนำมาทำได้ที่บ้าน และนำไปจำหน่ายตามตลาด หรือสถานที่ราชการ เช่น โรงเรียน และหากผลิตได้มากอาจส่งให้ร้านค้าเพื่อนำไปจำหน่ายอีกทอดหนึ่ง

หมวกวาดดอกหญ้า เพิ่มมูลค่า สร้างรายได้ เป็นการแนะนำวิธีการทำหมวกวาด หมวกวาดเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการนำดอกหญ้ามาสร้างประโยชน์ และสร้างรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้านหรือผู้สนใจ

๑๕. จักสานไม้ไผ่

ใช้ฝีมือ แรงงาน และวัตถุดิบในท้องถิ่น เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยในเรื่องการจักสาน มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น จึงทำให้คนในชุมชนมีความผูกพันกันเหมือนญาติพี่น้อง มีการรวมกลุ่ม เตรียมสมาชิกให้มีความรู้ สร้างความเข้าใจให้ตรงกันในการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างรายได้สู่ครอบครัว สามารถลดรายจ่าย เพิ่มรายได้คนในชุมชน

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- | | |
|------------------|-----------------------|
| ๑. ไม้ไผ่แก่ | ๒. เชือกไนล่อน |
| ๓. เส้นหวาย | ๔. มีดปลายแหลม |
| ๕. เหล็กปลายแหลม | ๖. ไม้กระดานหรือเชียง |
| ๗. มีดโต้ | ๘. เลื่อยตัดไม้ |
| ๙. กรรไกร | ๑๐. แล็คเกอร์ |
| ๑๑. แปรงทาสี | |

ขั้นตอนการผลิต

๑. นำไม้ไผ่มาผ่าเป็นซีกเล็ก ๆ ผ่าเป็นแผ่นบางเพื่อใช้สานเหลาไม้ไผ่ให้ได้ตามขนาดที่ต้องการจะผลิต ได้แก่ ความใหญ่-เล็ก หนา-บาง ความยาวเส้นตอก
๒. นำตอกไม้ไผ่ที่เลาแล้วมาจักสานเป็นลายขัด
๓. นำตอกที่สานเป็นลายขัด มาตัดเป็นรูปให้ได้พอดีกับขนาดที่ต้องการ
๔. นำไม้ไผ่เหลาเป็นแผ่นยาว ๒ เส้น ขดเป็นวงกลมให้ได้พอดีกับขนาดที่ต้องการ นำไปประกบกับลายขัดที่สานไว้ ด้านนอกและด้านใน และร้อยเชือกไนล่อนหรือเส้นหวาย รอบขอบให้แน่น
๕. ลงแล็คเกอร์ทั้งด้านนอกด้านในนำไปตากให้แห้ง เพื่อกันปลวกมอด

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

เครื่องจักสานบ้านทองประดิษฐ์ ใช้วัตถุดิบไม้ไผ่สีสุกที่แก่จัด เหลาเป็นเส้นตอกที่มีขนาดความหนา บาง พอดีเท่ากันทุกเส้น ตากแดดให้แห้งก่อนนำมาจักสาน

๑๖. จักสานพลาสติก

การจักสานเป็นอาชีพที่ชาวบ้านพรานหารายได้ช่วยจุนเจือครอบครัวในยามที่เสร็จสิ้นจากการทำนา คนในชุมชนรู้จักและมีภูมิปัญญาด้านการจักสานเป็นพื้นฐานอยู่แล้ว ซึ่งสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ รู้จักการนำหวาย ไม้ไผ่ ก้านลานมาทำตะกร้า กระบุง ชะลอม ผลิตใช้สอยในครัวเรือน สมัยก่อนชาวบ้านจะทำไว้ใช้เอง การจักสานสืบทอดมาจากบรรพบุรุษในถิ่นฐานเดิม มีผู้ทรงภูมิปัญญาถ่ายทอดองค์ความรู้แบบดั้งเดิม ซึ่งยังไม่มีการพัฒนา รูปแบบแต่อย่างใด

จักสานเป็นผลิตภัณฑ์ หัตถกรรม ที่บ่งบอกถึงความรุ่งเรือง ประเพณี วัฒนธรรมของพื้นที่บ้าน มีการสืบทอดเทคนิควิธีการมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งมีพื้นฐานการพัฒนาตลอดมาในแบบต่างๆ อย่างต่อเนื่อง โดยมีพื้นฐานในการออกแบบจากสภาพการดำรงชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ ศาสนา และธรรมชาติที่แตกต่างกันในแต่ละยุคสมัย

เดิมสมัยก่อนในชุมชนมีการปลูกไม้ไผ่ หวาย ลาน มีกรรมวิธีการจักสานแบบโบราณใช้วัตถุดิบในพื้นที่นำมาจักสานเครื่องใช้ในครัวเรือน เมื่อก่อนนี้กลุ่มจักสานมีมาก ผลผลิตล้นตลาดราคาผลิตภัณฑ์ถูก แต่วัตถุดิบแพง กลุ่มบ้านพรานจึงมีความคิดที่จะเปลี่ยนจากหวาย ไม้ไผ่เป็นจักสานพลาสติก ต่อมาเมื่อทางส่วนราชการมาส่งเสริมให้การสนับสนุน ให้มีการจักสานเชิงพาณิชย์ โดยมีชาวบ้านมาเป็นสมาชิกกลุ่ม ทำให้มีอาชีพเสริม มีศูนย์การเรียนรู้

ชุมชน มีสถานที่ฝึกอบรม ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ เกิดจากความต้องการของลูกค้าเป็นหลัก เน้นความสวยงาม ประณีตและเรียบร้อยจากการที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการต่างๆ ทำให้กลุ่มมีความเจริญก้าวหน้ามากขึ้น ส่งผลให้ชาวบ้านได้มีรายได้ให้กับครอบครัวอีกทางหนึ่ง ประจวบกับประธานกลุ่มนางกัลยา อินทร์โต เป็นผู้ประสานงานด้านการตลาด ทำให้กลุ่มทำการผลิตและจำหน่ายได้มากขึ้น

จักสานพลาสติก เป็นศิลปะการจักสานที่มีลวดลายสวยงาม การออกแบบ สีเส้นของเส้นพลาสติก ลวดลายต่าง ๆ ตามความต้องการของลูกค้า มีความละเอียดประณีต เรียบร้อย ได้มาตรฐาน คงทน สมประโยชน์ ราคาไม่แพง มีการพัฒนารูปแบบทันสมัยอย่างต่อเนื่องและเป็นสากล แต่กระบวนการผลิตยังใช้แบบดั้งเดิม ทำให้มองเห็นคุณค่าและแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย ซึ่งเป็นความภาคภูมิใจของคนบ้านพราน เป็นผลงานจากการสร้างสรรค์ชิ้นงานที่ประสานภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่ากับคนรุ่นใหม่ ให้เข้ากันได้อย่างลงตัวและเหมาะสม การส่งเสริมและการอนุรักษ์การจักสาน โดยให้มีการผลิตอย่างต่อเนื่อง มีการพัฒนารูปแบบตลอดเวลา จึงมีการถ่ายทอดให้กับผู้ที่ต้องการศึกษา เพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพให้กับแม่บ้าน นักเรียน นักศึกษา ผู้ที่สนใจทั่วไป เพื่อเป็นการสืบสานภูมิปัญญาของคนรุ่นเก่าสู่คนรุ่นใหม่ได้อย่างมีคุณภาพและเป็นการอนุรักษ์ และป้องกันภูมิปัญญาให้สูญหาย ปัจจุบันการจักสานพลาสติกของตำบลศรีพราน เปรียบเสมือนเป็นวิถีชีวิตของคนในชุมชนเนื่องจากเป็นอาชีพเสริมที่ทำให้เกิดรายได้ดีทำให้คนในชุมชนมีรายได้ที่มั่นคง

วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้

๑ เส้นพลาสติก

๒ แบบซึ่งทำด้วยไม้ ตามรูปร่าง ขนาดที่ต้องการ

๓ ลวด หวาย

ขั้นตอนการผลิต

ทำแม่แบบก่อน แม่แบบจะทำด้วยไม้ ซึ่งมี รูปร่างและขนาดตามต้องการ แล้วนำเส้นพลาสติกมาสานตามแม่แบบ ที่ทำไว้ รูปร่างทรงกว้างยาวที่ผลิตออกมาจะเท่ากับแม่แบบ ในการสานก็จะสานด้วยมือ ชิ้นงานที่ออกมาจะ ประณีต สวยงามขนาดไหนขึ้นอยู่กับฝีมือของคนทำ สานสอดเหมือนการสานเสื่อ

วัตถุดิบถือว่าเป็นสิ่งสำคัญในการทำจักสาน รวมทั้งการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ซึ่งจะทำให้ตัวผลิตภัณฑ์ออกมา มีคุณค่า ลวดลาย สวยงาม น่าสนใจ วัตถุดิบที่ใช้เป็นเส้นพลาสติกที่มีความเหนียวนิ่ม ซึ่งซื้อมาจากที่อื่น จากอิทธิพลความสวยงามของเส้นพลาสติกทำให้การนำผลิตภัณฑ์มาตกแต่งบ้านเรือนมีการประยุกต์ให้เข้ากับสมัยนิยม ผลิตภัณฑ์มีความสวยงาม สีสันทนกลืน เป็นสากล มีความทันสมัยในการออ

๑๗. การสานเปลญวน

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

แป้นไม้คั่นหุเปล , ไม้สอดหุเปล , ปาน , กระสวยกรอด้วยสาน(กิม) , เชือกใช้สาน

ขั้นตอนการผลิต

๑. การถักหุเปล นำแป้นไม้คั่นหุเปลมาวาง ซึ่งแป้นไม้คั่นหุเปลจะมีตะปุดอกไว้ทั้ง ๒ ข้าง ระยะห่างระหว่างตาประมาณ ๙๐ เซนติเมตร ตึงเชือกที่ใช้ถักรอบตะปุดจำนวน ๑๐ รอบ(เส้น) พอครบ๑๐ รอบ มัดเชือกไว้ตรงกลาง ตัดเชือกออกจากม้วน นำส่วนปลายมาทำการถักหุเปล
๒. ม้วนหุเปลที่ถักแล้วให้เป็นวงกลมมัดให้แน่น
๓. ร้อยเชือกใส่ในรูที่ละคู่
๔. นำกระสวยที่ถักด้วยเรียบร้อยแล้วมาผูกใส่เชือกที่ใส่รูไว้ ทำการสานไปเรื่อยๆ จนได้ขนาดและความยาวเป็นที่ต้องการแล้ว(ประมาณ ๒ เมตร) นำไปสานเข้ากับหุเปลที่เตรียมไว้อีกข้างหนึ่ง
๕. ตรวจสอบความเรียบร้อย มั่นคง แข็งแรง พร้อมการจำหน่าย

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

๑. การสานเปลญวนต้องสานให้ถี่จะได้มีความมั่นคงแข็งแรง
๒. ต้องทำขั้นตอนที่ ๒ คือการถักหุเปลไว้ให้ได้จำนวนมาก แล้วค่อยมาถักทั้งผืนจะได้ช่วย