



เงินทุน

ประมาณ 9,000 – 10,000 บาท

รายได้

300 – 500 บาท / วัน

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ห้างสรรพสินค้า สยามกิตติพาณิชย์

ขั้นตอน / วิธีการทำ

โดนัทเค้ก

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก
2. ผงฟู
3. วานิลาผง
4. มายากรีน
5. น้ำตาลทราย
6. เกลือ
7. ไข่ไก่
8. นมสด
9. น้ำ

วิธีการทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู วานิลา รวมกันพักไว้
2. ตีมายากรีน น้ำตาล เกลือและไข่เข้าด้วยกันจนน้ำตาลละลาย
3. เติมนมสดคนให้เข้ากัน
4. ใส่แป้งสลับกับน้ำคนให้เข้ากันอีกครั้งพักไว้ 30 นาที
5. ตักใส่เครื่องหยอด หยอดลงไปทอดในน้ำมันความร้อนปานกลาง หมั่นกลับไปมาจนเหลืองทั้งสองด้านตักขึ้นใส่ภาชนะ

โดนัทไส้แยม

ส่วนผสม

1. แป้งขนมปัง
2. แป้งเค้ก
3. ยีสต์สำเร็จ
4. ผงฟู
5. นมผง
6. น้ำตาล
7. เกลือ
8. ไข่ไก่
9. น้ำ
10. มายากรีน

วิธีการทำ

1. ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
2. เติมน้ำและน้ำพองแป้งจับตัวเป็นก้อนใส่มายากรีนลงไปผสมต่ออีก 10 นาทีจนแป้งเนียน
3. นำขึ้นมาแบ่งก้อนละ 30 กรัม ปั้นกลม กดให้แบนวางบนถาดทาไขมัน
4. นำไปทอดในไขมันพืชความร้อนปานกลางพอเหลืองตั้งขึ้นพักไว้ให้เย็น
5. บีบแยมใส่เข้าตรงกลางของโดนัท โรยด้วยน้ำตาลไอซิ่ง แยมที่ใช้จะเป็นสตอเบอรี่ ส้ม สับปะรด ฯลฯ

โดนัทไส้เผือก

ส่วนผสม

1. แป้งขนมปัง
2. แป้งเค้ก
3. ยีสต์สำเร็จ
4. ผงฟู
5. น้ำตาลทราย
6. เกลือ
7. ไข่
8. น้ำ
9. ไขมันพืช

วิธีการทำ

1. ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
2. เติมน้ำและไข่ พอแป้งจับตัวกันเป็นก้อนเติมเนยขาวผสมต่อ 10 - 12 นาที จนแป้งเนียน
3. นำแป้งขึ้นมาพักสักครู่ แบ่งก้อนละ 50 กรัม
4. นำมาคลึงออกให้ยาวใส่เปลือกกวน ห่อให้สนิท คลึงออกให้เป็นเส้นยาว
5. จับหัวท้ายชนกันบิดให้เป็นเกลียว นำไปชุบไข่ขาวผสมน้ำเกลือกับเกล็ดขนมปัง
6. วางบนถาดพักให้ขึ้นสองเท่า
7. นำไปทอดในน้ำมันพืชความร้อนปานกลางพอเหลืองกลับอีกด้าน
8. ตักขึ้นใส่ภาชนะ

โดนัทช็อกโกแลต

ส่วนผสม

1. แป้งขนมปัง
2. แป้งเค้ก
3. ยีสต์สำเร็จ
4. ผงฟู
5. น้ำตาลทราย
6. เกลือ
7. ไข่
8. น้ำ
9. มاکารีน
10. ผงโกโก้
11. นมสด

วิธีการทำ

1. ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
2. เติมน้ำ นมสดและน้ำพอจับตัวเป็นก้อน เตินมาการีนผสมต่อ 10 - 20 นาที
3. นำแป้งขึ้นมา แบ่งก้อนละ 50 กรัม
4. ใช้นิ้วเจาะตรงกลางแล้วหมุนให้เป็นวง
5. วางในถาดที่ทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
6. นำไปทอดในน้ำมันพืชพอเหลืองตักขึ้น
7. พักให้เย็นแต่งด้วยช็อกโกแลต

ตลาด / แหล่งจำหน่าย

ตลาดแหล่งชุมชน ห้างสรรพสินค้า

สถานที่ให้คำปรึกษา

โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร