



เงินทุน

ประมาณ 4,000 บาท

รายได้

300 – 500 บาท / วัน

วัสดุอุปกรณ์

1. แป้งข้าวเจ้า
2. น้ำตาลปึก
3. น้ำใบเตย
4. หัวกะทิชนิดข้น
5. เกลือป่น

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ตลาด ห้างสรรพสินค้า

ขั้นตอน / วิธีการทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปึก น้ำใบเตย นวดให้เข้ากัน กรองด้วยผ้าขาวบาง
2. นวดแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิและเกลือป่น เติมน้ำกะทิ กรองด้วยผ้าขาวบางชิมให้มีรสเค็มจะทำให้กะทิมันขึ้น
3. ตักแป้งหยอดลงในถ้วยที่ร้อนปิดฝาล้างถึง
4. กะพ้อแป้งสุกหยอดหน้าขนมปิดฝา
5. เวลาตักใช้ไม้พายและต้องชุบน้ำก่อนตัก

ตลาด / แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน

สถานที่ให้คำปรึกษา

โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร