



รายงานแผนธุรกิจ

คาเฟ่ผสมสด (ถือปั้งเมนูขนมหวาน)

**โครงการนักธุรกิจน้อยมีคุณธรรม
นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์**

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิศตานุเคราะห์)
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต ๑

โครงการนักรฐกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
คาเฟ่มนต์สด (ท้อปปีงเมนูขนมหวาน)

ครูเจ้าของผลงานนวัตกรรม

- ๑.นางรัตติยา ธีระเผ่าพันธ์
- ๒.นายวีระพงษ์ รอดเมื่อ

นักเรียนเจ้าของผลงานนวัตกรรม

- ๑.เด็กหญิงเปมณีย์ จำเปียม ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒
- ๒.เด็กหญิงรัศมีดารา ปาเรือน ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒
- ๓.เด็กหญิงปภาวดี เก่งกิจการ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสุราษฎร์ธานี เขต 1

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การดำเนินธุรกิจ “คาเฟ่ผสมสด (ท้อปปีงเมนูขนมหวาน) เป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินงานในโครงการเสริมสร้างคุณธรรมและธรรมาภิบาลในสถานศึกษา ป้องกันการทุจริต (โครงการโรงเรียนสุจริต) เพื่อสร้างและพัฒนาคุณลักษณะ ๕ ประการของโรงเรียนสุจริตได้แก่ ทักษะกระบวนการคิด มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต อยู่อย่างพอเพียงและมีจิตสาธารณะ ให้แก่นักเรียน

บริษัทสร้างการดีโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) ภายใต้ชื่อ “คาเฟ่ผสมสด (ท้อปปีงเมนูขนมหวาน)” ได้ดำเนินการจัดทำและจำหน่ายเมนูผสมสด ท้อปปีงเมนูขนมหวาน และอาหารทานคู่อิ่มท้อง จำหน่ายให้นักเรียน ครู บุคลากรทางการศึกษาภายในโรงเรียน และศูนย์ราชการใกล้เคียง ด้วยกระบวนการทำงานร่วมกันของคณะกรรมการบริษัทสร้างการดี ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เป็นแหล่งการเรียนรู้ภายในโรงเรียน สร้างแรงบันดาลใจให้นักเรียนในการประกอบอาชีพและการศึกษาต่อไปในอนาคต

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

๓๑ มีนาคม ๒๕๖๕

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ชื่อธุรกิจ	๑
ลักษณะธุรกิจ	๑
แผนธุรกิจ	๕
คุณธรรมสู่ความสำเร็จของการประกอบธุรกิจ	๘
ภาคผนวก	๙

โครงการนักธุรกิจน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ คาเฟ่ผสม (ท้อปปี้งเมนูขนมหวาน)

ชื่อธุรกิจ คาเฟ่ผสม (ท้อปปี้งเมนูขนมหวาน)

ธุรกิจ “คาเฟ่ผสม (ท้อปปี้งเมนูขนมหวาน)” เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นจากการส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะอาชีพและสร้างรายได้ระหว่างเรียน ในรูปของกิจกรรมร้านค้าจำหน่ายในช่วงเวลาพักกลางวัน โดยดำเนินงานตามกระบวนการของบริษัทสร้างการดี ทำให้นักเรียนได้เรียนรู้กระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบจากการลงมือปฏิบัติจริง นักเรียนสามารถสืบค้นข้อมูลและนำเสนอผลการดำเนินงานของตนเองได้ นักเรียนเกิดทักษะกระบวนการคิด สามารถวางแผนในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีขั้นตอนและเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความรับผิดชอบต่อนตนเองและต่อผู้บริโภคน มีชื่อเสียงสุจริตและเสียสละเพื่อส่วนรวม รวมทั้งเห็นแก่ประโยชน์ส่วนรวมมากกว่าประโยชน์ส่วนตัว

ลักษณะธุรกิจ

คาเฟ่ผสมได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในกลุ่มวัยรุ่น โดยเฉพาะกลุ่มนักเรียนในระดับชั้นมัธยม ด้วยรสชาติ สีสัน และความแปลกใหม่ของเมนู ที่ดึงดูดความสนใจของเด็กวัยรุ่น จากข้อมูลข้างต้นจึงเป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างร้าน “คาเฟ่ผสม” ขึ้นภายในโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

คาเฟ่ผสม (ท้อปปี้งเมนูขนมหวาน) เป็นการสร้างสรรค์เมนูน้ำให้มีความแปลกใหม่และแตกต่างจากร้านคาเฟ่ทั่วไป คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการและความเหมาะสมของการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มภายในสถานศึกษา โดยนำเมนูผสมมาทานคู่กับเมนูขนมหวานที่ทางร้านได้คัดสรรเลือกวัตถุดิบจากท้องถิ่นที่ดีและมีคุณภาพมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีมาทำเป็นเมนูขนมหวานหลากหลายซึ่งมีวิธีการทำที่พิถีพิถันทั้งในเรื่องของรสชาติความอร่อย หอม หวานและมีสีสันสวยงามที่ได้จากธรรมชาติ ทำให้เมนูผสมของทางร้านมีความโดดเด่นและแตกต่างจากเมนูผสมทั่วไป จนกลายเป็นนวัตกรรม “คาเฟ่ผสม(ท้อปปี้งเมนูขนมหวาน)”



ภาพ ที่ตั้งร้าน “คาเฟ่ผสม”

บริเวณทางเข้าประตู ๒ ภายในโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)

โลโก้ธุรกิจ



เวลาเปิดบริการ

ร้าน “คาเฟ่มสต (ท้อปปี้งเมนูขนมหวาน)” เปิดจำหน่ายเครื่องดื่มและขนมในวันจันทร์ – ศุกร์ เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. เว้นวันหยุดราชการ






ผู้ดูแลธุรกิจ

๑. เด็กหญิงเปมณีย์ จำเป็ย
๒. เด็กหญิงรัศมีดารา ปาเรือน
๓. เด็กหญิงปภาวดี เก่งกิจการ

ประเภทของสินค้า

ร้าน “คาเฟ่มสต (ท้อปปี้งเมนูขนมหวาน)” จำหน่ายเมนูมสต พร้อมขนมทานคู่ คือ

เมนูคาเฟ่มสต

 นมเฟือกมะพร้าวอ่อน	ราคาแก้วละ ๑๐ บาท
 นมข้าวโพดสาคูดหวาน	ราคาแก้วละ ๑๐ บาท
 นมสดบัวลอยมะพร้าวอ่อน	ราคาแก้วละ ๑๐ บาท
 นมชมพูทับทิมกรอบ	ราคาแก้วละ ๑๐ บาท
 นมสดลอดช่องสิงคโปร์	ราคาแก้วละ ๑๐ บาท

เมนูขนมทานคู่

 เต้าฮวยมสต	ราคาถ้วยละ ๑๐ บาท
 วุ้นนมสดเฟือก	ราคาชิ้นละ ๑๐ บาท

🍷 นมเผือกมะพร้าวอ่อน

เป็นการผสมผสานระหว่างเมนูนมเผือก กับเมนูขนมหวานแกงบวดเผือกมะพร้าวอ่อน วัตถุดิบในชุมชน คือ เผือก และมะพร้าวอ่อน



🍷 นมข้าวโพดใสาคูหวาน

เป็นการผสมผสานระหว่างเมนูนมข้าวโพด กับเมนูขนมหวานแกงบวดข้าวโพดใส้สาคุ วัตถุดิบในชุมชน คือ ข้าวโพด



🍷 นมสดบัวลอยมะพร้าวอ่อน

เป็นการผสมผสานระหว่างเมนูนมสด กับเมนูขนมหวานบัวลอยมะพร้าวอ่อน วัตถุดิบในชุมชน คือ มะพร้าวอ่อน ใบเตย เผือก



🍷 นมชมพูทับทิมกรอบ

เป็นการผสมผสานระหว่างเมนูนมชมพู กับเมนูขนมหวานทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน วัตถุดิบในชุมชน คือ มะพร้าวอ่อน



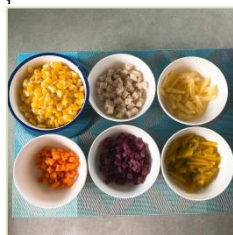
🍷 นมสดลอดช่องสิงคโปร์

เป็นการผสมผสานระหว่างเมนูนมสด กับเมนูขนมหวานลอดช่องสิงคโปร์ วัตถุดิบในชุมชน คือ ขนุน ใบเตย



🍷 เต้าฮวยนมสด

เป็นเมนูขนมหวานคู่เมนูน้ำ ใสท้อปปี้งผัก ๕ ชนิด คือ เผือก มัน สับปะรด ฟักทอง และข้าวโพด วัตถุดิบในชุมชน คือ เผือก มัน ฟักทอง และข้าวโพด



🍷 วุ้นนมสดเผือก

เป็นเมนูขนมหวานคู่เมนูน้ำ ตัววุ้นเนื้อละเอียดหอมนมสดแต่งหน้าด้วยเผือก วัตถุดิบในชุมชน คือ เผือก



จุดเด่น

๑. เมื่อนมสดของทางร้านใช้หัวนมผงชนิดเข้มข้น ลดปริมาณการใช้น้ำตาลและนมข้นหวาน ไม่ใช่ครีมเทียม
๒. เปลี่ยนการใช้ไข่มุก เยลลี่ มาเป็นเมนูขนมหวาน ทำให้มีความแปลกใหม่ ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค
๓. เมนูขนมที่ใช้เป็นท้อปปี้ง ใช้วัตถุดิบเป็นพืชที่ปลูกในท้องถิ่น มีความสดใหม่ สีสันของขนมมาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ๑๐๐%
๔. ราคาไม่แพง เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ง่าย

แผนธุรกิจ

เป้าหมายของธุรกิจ

๑. เพื่อให้ร้านคาเฟ่ผสมสด เป็นที่รู้จักในกลุ่มนักเรียน ครูและบุคลากรโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์)
๒. เพื่อให้ร้านคาเฟ่ผสมสดมีกำไรเติบโตขึ้น ๑๐% ในหนึ่งภาคเรียน
๓. เพื่อให้มีผู้มาใช้บริการไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ คนต่อวัน

ตารางการทำงาน

การดำเนินธุรกิจคาเฟ่ผสมสด (ท้อปปี้งขนมหวาน) นักเรียนมีการจัดสรรเวลาในการปฏิบัติงาน แบ่งออกเป็น ๓ ช่วงเวลา ดังนี้

- เวลา ๐๖.๓๐ – ๐๘.๐๐ น. เตรียมเมนูน้ำ เมนูขนมหวานท้อปปี้ง และเมนูขนม
- เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. เปิดร้านจำหน่ายสินค้า
- เวลา ๑๕.๓๐ – ๑๖.๐๐ น. เก็บล้างทำความสะอาดร้าน

เมนูประจำวัน

เนื่องจากนักเรียนมีช่วงเวลาในการเตรียมเมนูสำหรับวางขายในเวลาที่จำกัด จึงกำหนดเป็นเมนูประจำวัน ดังนี้

- | | |
|-------------|--|
| วันจันทร์ | เมนูนมเผือกมะพร้าวอ่อน และ เต้าฮวยนมสดทรงเครื่อง |
| วันอังคาร | เมนูนมข้าวโพดสาคูดหวาน และ วุ้นนมสดเผือก |
| วันพุธ | เมนูนมสดบัวลอยมะพร้าวอ่อน และ วุ้นนมสดเผือก |
| วันพฤหัสบดี | เมนูนมชมพูทับทิมกรอบ และ เต้าฮวยนมสดทรงเครื่อง |
| วันศุกร์ | เมนูนมสดลอดช่องสิงคโปร์ และ วุ้นนมสดเผือก |

ทุนเริ่มธุรกิจ

เงินทุน จำนวน ๘,๐๐๐ บาท เนื่องจากธุรกิจคาเฟ่ผสมสด (ท้อปปีงเมนูขนมหวาน) เป็นธุรกิจที่พัฒนาต่อยอดจากปีการศึกษา ๒๕๖๔ ทำให้สามารถลดต้นทุนในส่วนของอุปกรณ์เครื่องใช้ เงินทุนงบประมาณจำนวน ๕,๐๐๐ บาท จึงนำไปใช้ในการซื้อวัตถุดิบเพื่อการผลิตสินค้าสำหรับวางจำหน่าย ดังรายละเอียดตามตารางต่อไปนี้

ตารางแสดงรายละเอียดงบประมาณการลงทุนต่อสัปดาห์

รายการ	ราคาต่อหน่วย	จำนวน	งบประมาณ
๑.หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream	๘๐	๒๐	๑,๖๐๐
๒.น้ำตาลมิตรผล	๒๐	๑๒	๒๔๐
๓.ผงชงดื่มผง กลิ่นข้าวโพด ขนาด ๙๐๐ กรัม	๑๔๕	๑	๑๔๕
๔.ผงชงดื่มผง กลิ่นเผือก ขนาด ๙๐๐ กรัม	๑๔๕	๒	๒๙๐
๕.หัวน้ำหวานเฮลือบอย กลิ่นสละ	๖๗	๑	๖๗
๖.นมข้นหวาน Teapot ขนาด ๒ กิโล	๙๕	๕	๔๗๕
๘.นมจืด Teapot (ครีมเทียมพองไขมัน) ขนาด ๑ กิโล	๔๕	๒๐	๙๐๐
๙.กระทิสต (ใช้ ๑๐๐ บาทต่อวัน)	๑๐๐	๕	๕๐๐
๑๐.แป้งข้าวเจ้า	๒๐	๒	๔๐
๑๑.สา쿠เม็ตเล็ก	๒๒	๑	๒๒
๑๒.มะพร้าวอ่อน (วันละ ๔ ลูก)	๕	๒๐	๑๐๐
๑๓.เผือก มัน ข้าวโพด สับปะรด มันแกว และ ฟักทอง (ซื้อสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง) ราคาประมาณการ	๕๐๐	๑	๕๐๐
๑๒.แก้วขนาด ๘ ออนซ์ (ใส่เมนูผสมสด)	๔๕	๒๐	๙๐๐
๑๓.แก้วขนาด ๕ ออนซ์ พร้อมฝา (ใส่เต้าฮวย)	๘๐	๕	๔๐๐
๑๔.แก้วขนาด ๔ ออนซ์ พร้อมฝา (ใส่วุ้น)	๗๕	๕	๓๗๕
๑๕.หลอดดูด (แพ็คเกจ ๒๕๐ เส้น)	๒๐	๕	๑๐๐
๑๖.ช้อนพลาสติก (แพ็คเกจ ๑๐๐)	๒๐	๕	๑๐๐
๑๘.น้ำแข็งวันละ ๑๐๐ บาท	๑๐๐	๕	๕๐๐
รวมงบประมาณต่อสัปดาห์			๗,๒๕๔

วัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมด ใช้กระบวนการในการสั่งซื้อผ่านร้านค้าในชุมชนรอบโรงเรียนที่มีบริการในการจัดส่งสินค้าที่โรงเรียน ในส่วนของผักที่ใช้ทั้งหมด มีการสั่งซื้อกับครอบครัวของนักเรียนซึ่งจะมีบริการจัดส่งที่โรงเรียน ทำให้สะดวกและลดขั้นตอนในการทำงาน

เป้าหมายในการจำหน่ายสินค้าต่อวัน

โรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) มีนักเรียนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล ๒ จนถึงระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓ รวมทั้งสิ้น ๘๗๐ คน มีข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาจำนวนทั้งสิ้น ๔๖ คน ภายในโรงเรียนวัดท่าไทร(ดิตถานุเคราะห์) มีจุดวางจำหน่ายอาหาร ขนมและเครื่องดื่ม จำนวน ๒ จุด คือ

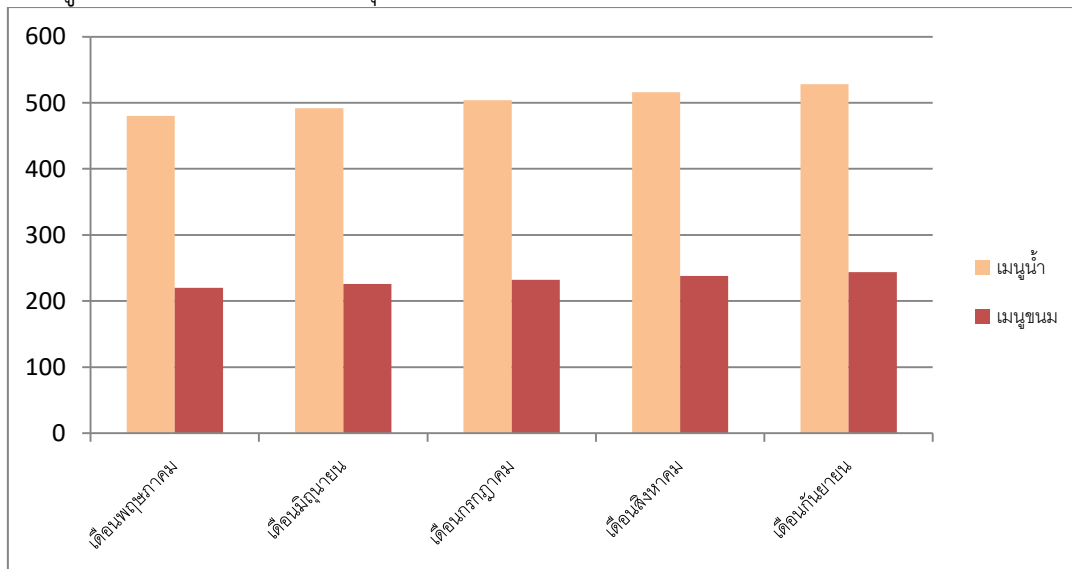
- โรงอาหาร จำหน่ายอาหารเที่ยงและน้ำดื่ม
- สหกรณ์โรงเรียน จำหน่ายขนม นม และน้ำดื่ม

จากกลุ่มผู้บริโภคภายในโรงเรียนรวมทั้งสิ้น ๙๑๖ คน ได้วางเป้าหมายกลุ่มลูกค้า ๒๐๐ คน ต่อวัน ต่อ ๑ รายการสินค้า คือ เมนูผสมสด ๑๕๐ แก้ว เมนูขนม ๕๐ ถ้วย สามารถสรุปรายรับตามเป้าหมายที่วางไว้ต่อสัปดาห์ดังรายละเอียดตามตารางต่อไปนี้

วัน	เมนูผสมสด (แก้วละ ๑๐ บาท)	เมนูขนม (ถ้วยละ ๑๐ บาท)	รวมรายรับ (บาท)
วันจันทร์	๒,๐๐๐	๕๐๐	๒,๕๐๐
วันอังคาร	๒,๐๐๐	๕๐๐	๒,๕๐๐
วันพุธ	๒,๐๐๐	๕๐๐	๒,๕๐๐
วันพฤหัสบดี	๒,๐๐๐	๕๐๐	๒,๕๐๐
วันศุกร์ **มีกิจกรรมตลาดนัด ลดปริมาณการผลิต	๘๐๐	๒๐๐	๑,๐๐๐
รวมรายรับต่อสัปดาห์			๑๑,๐๐๐
ต้นทุนการผลิตต่อสัปดาห์			๗,๒๕๔
กำไรสุทธิ			๓,๗๔๖

จากตารางสรุปรายรับตามเป้าหมายที่วางไว้ข้างต้นจะเห็นได้ว่าในหนึ่งสัปดาห์มีต้นทุนการผลิตรวม ๗,๒๕๔ บาท สามารถผลิตสินค้าวางจำหน่ายได้ตลอดสัปดาห์ รวมมีรายรับประมาณการอยู่ที่ ๑๑,๐๐๐ บาท สามารถกำไรสุทธิต่อสัปดาห์ ๓,๗๔๖ บาท คิดกำไรประมาณการต่อเดือน ๑๔,๙๘๔ บาท

แผนภูมิแสดงแผนการเติบโตของธุรกิจ ๑๐% ใน ๑ ภาคเรียน



คุณธรรมสู่ความสำเร็จของการประกอบธุรกิจ

ในการดำเนินธุรกิจ “คาเฟ่ผสมสด (ท้อปปีงเมนูขนมหวาน)” ผู้ดำเนินธุรกิจได้นำเอาพุทธจริยธรรมระดับต้นมาเป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจ คือ การมีศีล ซึ่งเป็นข้อปฏิบัติเริ่มแรกที่ควบคุมการประพฤติปฏิบัติ โดยละเว้นจากความชั่วต่างๆ โดยนำมาปรับใช้ในการทำธุรกิจ คือ การเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีกระบวนการผลิตที่สะอาดปลอดภัย การให้บริการที่เป็นมิตรใช้วาจาที่สุภาพกับลูกค้า และความซื่อสัตย์สุจริต ต่อลูกค้าและเพื่อนร่วมงาน

ภาคผนวก

ภาพเมนูของธุรกิจคาเฟ่ผสมสด (ท็อปปีงขนมหวาน)

คาเฟ่ผสมสด

(ท็อปปีงเมนูขนมหวาน)



10.-



10.-



นมเผือก
มะพร้าวอ่อน 10 บาท



นมข้าวโพด
สาธุหวาน 10 บาท

นมสดบัวลอย
มะพร้าวอ่อน 10 บาท

นมชมพู
ทับทิมกรอบ 10 บาท

นมสดลอดช่อง
สาคูโปร 10 บาท

10 บาท
เต้าฮวยนมสด



10 บาท
วุ้นนมสดเผือก



🍷 นมเฟือกมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม “นมเฟือก”

- ๑.หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream
- ๒.นมข้นหวาน Teapot
- ๓.นมจืด Teapot
- ๔.น้ำตาลทรายขาว
- ๕.ผงชงติ่งฟง กลิ่นเฟือก
- ๖.น้ำร้อน



วัตถุดิบ “แกงบวดเฟือกมะพร้าวอ่อน”

- ๑.หัวเฟือก
- ๒.มะพร้าวอ่อน
- ๓.กะทิสด
- ๔.น้ำตาลมะพร้าว
- ๕.น้ำตาลทรายขาว
- ๖.เกลือ
- ๗.ใบเตย

วิธีทำ “แกงบวดเฟือกมะพร้าวอ่อน”

- ๑.ปอกหัวเฟือก หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดประมาณ ๒ ซม.



๒. นำกะทิตั้งไฟ ใส่เตย



๓. ใส่น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือ ประุงรส



๔. กะทิเดือด ใส่เผือกที่หั่นรอไว้



๕. เผือกนึ่งสุก ใส่มะพร้าวอ่อน ปิดไฟ พักรอไว้สำหรับใส่ท้อปปี้งหน้า น้ำดื่ม



🍹 นมข้าวโพดสาकुหวาน

ส่วนผสม “นมข้าวโพด”

- ๑.หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream
- ๒.นมข้นหวาน Teapot
- ๓.นมจืด Teapot
- ๔.น้ำตาลทรายขาว
- ๕.ผงชงดื่มผง กลิ่นข้าวโพด
- ๖.น้ำร้อน



วัตถุดิบ “แกงบวดข้าวโพดสาकुหวาน”

- ๑.ข้าวโพด
- ๒.เม็ดสาकुสดพัทลุง
- ๓.กะทิสด
- ๔.น้ำตาลมะพร้าว
- ๕.น้ำตาลทรายขาว
- ๖.เกลือ
- ๗.ใบเตย
- ๘.น้ำเปล่า

วิธีทำ “แกงบวดข้าวโพดสาकुหวาน”

- ๑.นำน้ำเปล่าตั้งไฟอ่อน ใส่เม็ดสาकुสดพัทลุง ค่อยๆ ต้ม คนตลอดเวลา จนเม็ดสาकुนิ่ม สุกทั่วทั้งกระทะ



๒. นำกะทิตั้งไฟ ใส่ใบเตยเพิ่มความหอม



๓. ใส่ข้าวโพดที่หั่นรอไว้



๔. ปรับรสด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย และเกลือ



๕. ข้าวโพดสุกทั่วกระทะ เติมสาคุที่ต้มเตรียมไว้ ปิดไฟ พักรอไว้สำหรับใส่ท้อปปี้งหน้าน้ำดื่ม



🍹 นมสดบัวลอยมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม “นมสด”

- ๑.หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream
- ๒.นมข้นหวาน Teapot
- ๓.นมจืด Teapot
- ๔.น้ำตาลทรายขาว
- ๕.น้ำร้อน

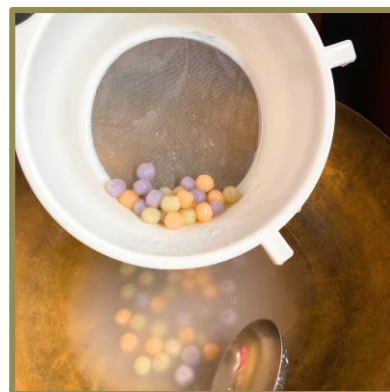
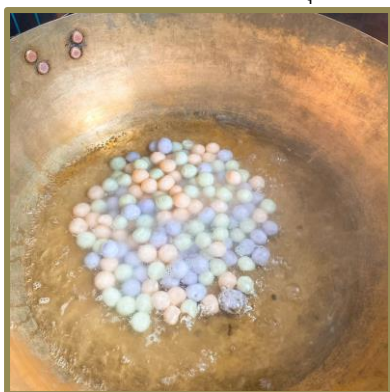


วัตถุดิบ “บัวลอยมะพร้าวอ่อน”

- ๑.แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า
- ๒.มะพร้าวอ่อน
- ๓.กะทิสด
- ๔.น้ำตาลมะพร้าว
- ๕.น้ำตาลทรายขาว
- ๖.เกลือ
- ๗.ใบเตย
- ๘.น้ำเปล่า

วิธีทำ “บัวลอยมะพร้าวอ่อน”

๑.เตรียมแป้งสาคู ใช้สีธรรมชาติจากผัก สีเขียวจากใบเตย ใส่ม่วงจากดอกอัญชัน สีส้มจากแครอท นำน้ำไปตั้งจนเดือด ใส่มัดบัวลอยลงไปต้มจนสุกทั่วเม็ด



๒. นำเม็ดบัวลอยที่ต้มแล้วไปน็อกในน้ำเย็นเพื่อให้เม็ดบัวลอยไม่นิ่มไปมีความหนึบเหมาะสำหรับการนำไปทำท้อปปี้งขนมหวาน



๓. นำกะทิตั้งไฟ ใส่ใบเตย ประุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว และเกลือ



๕. ใส่เม็ดบัวลอยที่ต้มรอไว้



๖. ใส่มะพร้าวอ่อน ปิดไฟ พักรอไว้สำหรับใส่ท้อปปี้งหน้าน้ำดื่ม



🍹 นมชมพูทับทิมกรอบ

ส่วนผสม “นมชมพู”

- ๑.หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream
- ๒.นมข้นหวาน Teapot
- ๓.นมจืด Teapot
- ๔.หัวน้ำหวานเฮลือบอย กลิ่นสละ
- ๕.น้ำตาลทรายขาว
- ๖.น้ำร้อน



วัตถุดิบ “ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน”

- ๑.มันแกว
- ๒.มะพร้าวอ่อน
- ๓.กะทิสด
- ๔.น้ำตาลมะพร้าว
- ๕.น้ำตาลทรายขาว
- ๖.หัวน้ำหวานเฮลือบอย กลิ่นสละ
- ๗.แป้งข้าวเจ้า
- ๘.เกลือ
- ๙.ไบเตย
- ๑๐.น้ำเปล่า

วิธีทำ “ทับทิมกรอบ”

๑. ปอกมันแกว หั่นเป็นลูกเต๋าขนาดประมาณ ๒ ซม. ไม่ใหญ่เกินไปนะคะเพราะใช้ทำท้อปปี้ง ใส่หัวน้ำหวานเฮลือบอย คลุกให้ทั่วมันแกวที่หั่นไว้ พักไว้ ๓๐ นาที จากนั้นใส่แป้งข้าวเจ้า คลุกให้ทั่วมันแกวที่พักรอไว้



๒. นำน้ำตั้งไฟจนเดือด นำมันแกวที่เตรียมไว้ลงไปต้มจนสุกทั่ว



๓. นำเม็ดทับทิมที่ต้มแล้วไปน็อกในน้ำเย็นเพื่อให้มันนิ่มไปมีความกรอบเหมาะสำหรับการนำไปทำท้อปปี้งขนมหวาน



๔. นำกะทิตั้งไฟ ใส่ใบเตย



๕.ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือ รอเดือดแล้วปิดไฟ



๖.ใส่เม็ดทับทิมกรอบที่ต้มรอไว้ ใส่มะพร้าวอ่อน พักรอไว้สำหรับใส่ท้อปปี้งหน้าน้ำดื่ม



🍹 นมสดลอดช่องสิงคโปร์

ส่วนผสม “นมสด”

- ๑.หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream
- ๒.นมข้นหวาน Teapot
- ๓.นมจืด Teapot
- ๔.น้ำตาลทรายขาว
- ๕.น้ำร้อน

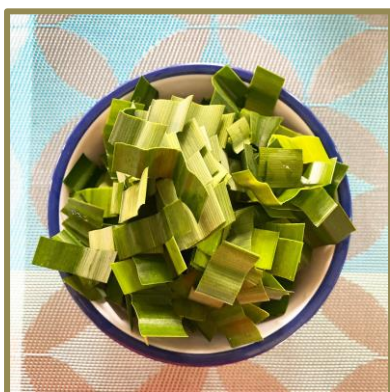


วัตถุดิบ “ลอดช่องสิงคโปร์”

- ๑.แป้งข้าวเจ้า
- ๒.ขนุน
- ๓.กะทิสด
- ๔.น้ำตาลมะพร้าว
- ๕.น้ำตาลทรายขาว
- ๖.เกลือ
- ๗.ใบเตย
- ๘.น้ำเปล่า

วิธีทำ “ลอดช่องสิงคโปร์”

- ๑.หั่นใบเตย



๒. นำใบเตยไปปั่น กรองเอาเฉพาะน้ำ



๓. นำน้ำใบเตยไปต้มจนเดือด



๔. นำแป้งข้าวเจ้าคลุกกับน้ำใบเตยที่ต้ม ต้องรีบผสมแป้งอย่างรวดเร็วให้น้ำเย็น เพราะความร้อนของน้ำใบเตยทำให้แป้งสุก



๕. นำเตรียมไว้มาหั่นเป็นเส้นๆ พักรอไว้



๖. นำน้ำตั้งไฟจนเดือด ใส่เส้นลอดช่องลงไปต้มจนสุก นำเส้นลอดช่องที่ต้มสุกแล้วไปน็อกในน้ำเย็น เพื่อให้ไม่นิ่มไปมีความกรอบ หนึบ เหมาะสำหรับการนำไปทำท้อปปี้งขนมหวาน



๘. นำน้ำมะพร้าวอ่อน ใส่ใบเตยตั้งไฟ ใส่กะทิ ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว เกลือ



๑๐. ใส่เส้นลอดช่องที่ต้มรอไว้ ใส่ขนุน ปิดไฟ พักรอไว้สำหรับใส่ท้อปปี้งหน้าน้ำดื่ม



☕ นมสด

ส่วนผสม “นมสด”

๑. หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream
๒. นมข้นหวาน Teapot
๓. นมจืด Teapot
๔. น้ำตาลทรายขาว
๕. น้ำร้อน

วิธีทำ

๑. ต้มน้ำให้เดือด ปิดไฟ
๒. ใส่หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream คนให้ละลาย
๓. ใส่นมข้นหวาน คนให้ละลาย
๔. ใส่นมจืด คนให้เข้ากัน
๕. ใส่น้ำตาลทราย ละให้ละลาย
๖. กรณีเป็นนมเผือก นมข้าวโพด หรือนมชมพู ก็ให้แต่งรสแต่งกลิ่น

หมายเหตุ ในการทำเพื่อการวางขาย จะต้มน้ำและชงโดยใช้หม้อสตูว์ ทรงสูง ขนาด ๒๕ ลิตร จำนวน ๔ ใบ ต่อวัน



🍰 เต้าฮวยนมสด

วัตถุดิบ

๑. หัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream
๒. ผงวุ้น
๓. น้ำตาลทราย
๔. เกลือ
๕. ข้าวโพด สับปะรด ฝ�อก มัน ฟักทอง
๖. น้ำเปล่า



วิธีทำ

๑. นำผงวุ้นไปแช่น้ำรอไว้ ๑๕ นาที นำน้ำที่ใสผงวุ้นแช่ไว้ตั้งไฟ



๒. เติมหัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream น้ำตาลทราย คนให้ผงวุ้นละลาย ปิดไฟพักไว้



๓. นำไปใส่ถ้วย



๔. หั่นข้าวโพด เผือก มัน ฟักทอง



๕. นำน้ำตั้งไฟจนเดือดใส่น้ำตาลคนให้ละลายใส่สับปะรด และข้าวโพด เผือก มัน ฟักทอง ต้มจนสุก



๖. นำท้อปปิ้งที่เชื่อมไว้ไปใส่ในถ้วย



๗. นำน้ำตั้งไฟ เติมหัวนมผงเข้มข้น Dreamy milky Cream เติมน้ำตาลทราย คนให้ละลายปิดไฟพักไว้



๘. นำไปใส่ในถ้วยเต้าฮวยนมสด



วุ้นนมสดเฟือก

วัตถุดิบ

- ๑.นมสด
- ๒.ผงวุ้น
- ๒.น้ำตาลทราย
- ๓.เกลือ
- ๔.เฟือก
- ๕.น้ำเปล่า



วิธีทำ

- ๑.แช่ผงวุ้น ๑๕ นาที



- ๒.นำน้ำที่แช่ผงวุ้นไว้ตั้งไฟ เติมนมสด



๓.เติมน้ำตาลทราย เกลือ รอจนเดือด ปิดไฟพักไว้



๔.แบ่งวุ้นนมสดออกเป็น ๒ ส่วน นำส่วนที่ ๑ ไปใส่ในถ้วยวุ้น



๕.นำวุ้นนมสดส่วนที่ ๒ ใส่ผงเผือก คนให้เข้ากัน



๖. นำวุ้นนมสดกลั่นเผือกใส่ในถ้วยวุ้นเป็นชั้นที่ ๒



๗. หั่นเผือกเป็นลูกเต๋ารูปร่าง ๑ ซม. นำไปต้มในน้ำเดือดจนสุก



๘. นำเผือกที่ต้มสุกแล้วไปโรยหน้าวุ้น

