

เตลีทีวีส์

ฉบับที่ 24,783 วันอาทิตย์ที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2560 หน้า 20



'ริช รีม ฟรุตเค้ก' ขายออนไลน์ก็น่าสนใจ

หลัก ๆ มี ฟรุตเค้ก และ เค้กเนื้อหนักอย่างบัตเตอร์เค้กเนื้อแน่น ๆ เค้กช็อกโกแลตที่เนื้อไม่ฟูมาก หากใครต้องการจะทำเค้กขาย แนะนำให้ไปเรียนเพื่อได้รับความรู้พื้นฐาน ส่วนเทคนิค และเคล็ดลับค่อยมาหา

วิธีของตนเอง

ความชอบสร้างอาชีพได้เป็นแนวคิดที่

ถูกต้องของที่คนต้องการจะประสบความสำเร็จในการทำงานหรืออาชีพของตนเอง ไม่ว่าจะเป็นแพทย์, พยาบาล, วิศวกร, สถาปนิก, อาจารย์, นักธุรกิจ รวมไปถึงการทำขนม "ฟรุตเค้ก" ซึ่งทีมคอลัมน์ "ช่องทางทำกิน" มีข้อมูลนำมาเสนอในวันนี้...



เค-วรา หนูฤทธิ์ เจ้าของ ริช รีม ฟรุตเค้ก จาก

ร้าน KP Kitchen เล่าว่า ช่วงที่ทำงานออฟฟิศชอบทานขนม แต่เนื่องจากขนมมีราคาแพงเมื่อเทียบกับราคาอาหาร จึงเกิดความคิดหัดทำขนมกินเอง เช่น บลูเบอร์รี่สพาย, บราวนี่ โดยหัดจากการถามเพื่อนที่เป็นเชฟขนมหวาน และหนังสือทำขนม ซึ่งนอกจากต้องการจะประหยัดค่าขนมแล้ว อีกเหตุคือ อยากทำขนมที่หาทานได้ยากในเมืองไทยอย่างเค้กเนื้อหนัก เช่น ฟรุตเค้ก หรือ บราวนี่ที่มีเนื้อหนึบ ๆ

วรา เล่าต่อไปว่า กว่าจะประสบความสำเร็จก็ต้องพยายามทั้งไปหลายภาค และพบว่าต้นทุนขนมไม่ได้แพงมาก แต่ที่ขึ้นราคาแพงเพราะบวกต้นทุนค่าความรู้, ค่าเทคนิค หรือเคล็ดลับต่าง ๆ ซึ่งเป็นต้นทุนแฝงลงไป

หลังจากที่ลาออกจากการงานประจำที่ทำมานานกว่า 10 ปี เพราะประสบปัญหาสุขภาพ จึงได้ทำขนมขายแบบออนไลน์อย่างเต็มตัว ปัจจุบัน เค้กที่ขาย



คู่มือลงทุน...ริช รีม ฟรุตเค้ก

ทุนอุปกรณ์	10,000 บาทขึ้นไป
ทุนวัตถุดิบ	ประมาณ 70% ของราคาขาย
รายได้	350-390 บาท/ปอนด์
แรงงาน	1-2 คนขึ้นไป
ตลาด	ทำตามออร์เดอร์, ขายออนไลน์
จุดน่าสนใจ	คนทำขายทั่วไปมีไม่มาก

วิธีทำ **ริซ รัม ฟรุตเค้ก** เริ่มที่ วอร์มเตาอบไว้ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส จากนั้น ร่อนแป้งอเนกประสงค์, เกลือป่น, ออลสโพรซ์ และเบคกิ้งโซดา ให้เข้ากัน พักไว้

ผสมเนย, น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายแดง แล้วนำเข้าเครื่องตี ตีให้เข้ากันด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมเข้ากันดี ระหว่างตีค่อย ๆ ใส่ไข่ลงไปตีผสมทีละฟองจนครบ 8 ฟอง ตามด้วยวานิลลาน้ำ ตีให้เข้ากัน เสร็จแล้วใส่แป้งที่พักไว้ลงไป ตีด้วยความเร็วที่ต่ำให้พอเข้ากัน เสร็จแล้วปิดเครื่อง

ใส่ผลไม้หมักที่เตรียมไว้ลงไป ใช้พายยางตะล่อมให้เข้ากัน จากนั้น เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 นาที จากนั้นลดอุณหภูมิลงเหลือ 160 องศาเซลเซียส แล้วอบต่ออีก 40 นาที เท่านี้ก็เป็นอันใช้ได้

สูตรนี้แบ่งใส่พิมพ์ขนาด 1 ปอนด์ ได้ 6 ชิ้น ขายราคาปอนด์ละ 350 บาท หากลูกค้าต้องการผลไม้หมัก หรือผลไม้แห้งเพิ่ม ขายในราคาปอนด์ละ 390 บาท

นอกจาก **ริซ รัม ฟรุตเค้ก** วรา ยังให้ข้อมูลของ เค้กเนย มาด้วย โดยวัตถุดิบในการทำ "เค้กเนย" หลัก ๆ มี แป้งอเนกประสงค์ 160 กรัม, น้ำตาลไอซิ่ง 200 กรัม, เนย 230 กรัม, ไข่ไก่ 4 ฟอง, กลิ่นวานิลลา 2 ช้อนชา, ผงฟู 0.5 ช้อนชา และเกลือ 0.5 ช้อนชา

วิธีทำ เริ่มที่วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส และกรูพิมพ์เค้กด้วยกระดาษไข เตรียมไว้

ผสมไข่ไก่ และกลิ่นวานิลลาให้เข้ากัน พักไว้ ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือ 1 รอบ พักไว้

ตีน้ำตาลไอซิ่งกับเนยให้ขึ้นฟู 2 เท่า ระหว่างที่ตีน้ำตาลไอซิ่งและเนยให้เทส่วนผสมของไข่และกลิ่นวานิลลาลงไปตีผสมด้วยโดยค่อย ๆ แบ่งเทส่วนผสมของไข่และกลิ่นวานิลลาลงไปตีผสมประมาณ 4 ครั้ง เสร็จแล้วใส่ส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้กับส่วนผสมข้างต้นแล้วตีให้

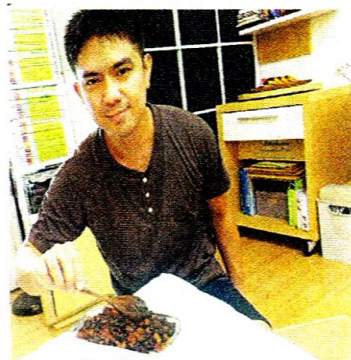
เข้ากันด้วยความเร็วต่ำประมาณ 3 นาที แล้วเทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ อบไฟบน-ไฟล่าง ประมาณ 1 ชั่วโมง

นำเค้กเนยออกจากเตา ทิ้งให้เย็น แช่เย็นไว้ 1 คืน แล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ ตามสูตรข้างต้นจะหั่นเค้กเนยได้ 42 ชิ้น ขายในราคาชิ้นละ 40 บาท



ใครสนใจ "**ริซ รัม ฟรุตเค้ก**" ต้องการติดต่อ วรา เจ้าของกรณีสึกษา "ช่องทางทำกิน" รายนี้ ติดต่อได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 08-8987-8564 หรือที่ www.facebook.com/KPkitchen ซึ่ง **ริซ รัม ฟรุตเค้ก** นี้เป็นเบเกอรี่อีกชนิดที่น่าสนใจ คนทำขายไม่มาก หากใครมีฝีมือทำขนมถ่ายทอดทางดู ถ้าทำขายได้ หนึ่งชนิดนี้จะเป็น "ช่องทางทำกิน" ที่อีกช่องทางหนึ่งได้

สุภารัตน์ ยอดศิริวิชัยกุล : รายงาน



ภายหลังแนวคิด และความตั้งใจของการทำขนมสำหรับธุรกิจราย

นี้ คือ ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพราะคือชื่อเสียงของร้าน อย่าทรยศลูกค้า เพราะมันจะทำลายเครดิตของตนเอง

ทำเค้กที่ดีที่เทียบเท่ากับกินเอง และหากหาวัตถุดิบที่ต้องใช้ไม่ได้ จะขอลูกค้าเลื่อนรับออเดอร์

จะไม่ยอมเอาวัตถุดิบอื่นที่มีคุณภาพเทียบเท่าหรือด้อยกว่ามาทำขายเด็ดขาด

อุปกรณ์ในการทำ "**ริซ รัม ฟรุตเค้ก**" หลัก ๆ ก็มีเครื่องตีแป้ง, หัวตีตะกร้อ, พิมพ์เค้ก,

เตาอบ, ขามผสม, พายยาง ฯลฯ

อุปกรณ์เบเกอรี่ต่าง ๆ เหล่านี้ถ้าลงทุนใหม่หมดก็อยู่ที่ประมาณ 10,000 บาทขึ้นไป

วัตถุดิบในการทำ "**ริซ รัม ฟรุตเค้ก**" หลัก ๆ มี ผลไม้หมักเป็นผลไม้แห้งตามใจชอบ เช่น ลูกเกด, แครนเบอร์รี่, สตรอเบอร์รี่, ผิวส้มเชื่อม ฯลฯ ใส่ทั้งหมดรวมกัน แล้วเทเหล้ารัมให้ท่วมผลไม้ แล้วหมักทิ้งไว้ ราว 3-7 วัน, แป้งอเนกประสงค์ 400 กรัม, ไข่ไก่ 8 ฟอง, เกลือป่น 1.5 ช้อนชา, ออลสโพรซ์แบบบดละเอียด 1 ช้อนชา (ออลสโพรซ์ คือ เครื่องเทศชนิดหนึ่ง ผลจะมีลักษณะใหญ่กว่าเมล็ดพริกไทยประมาณสองเท่า มีกลิ่นและรสชาติคล้ายเครื่องเทศหลายชนิดรวมกัน) หากหาออลสโพรซ์ไม่ได้ ใช้ลูกจันทน์เทศแทนได้, เนย 300 กรัม, ไข่ขาว 1 ช้อนชา, น้ำตาลทรายขาว 350 กรัม, น้ำตาลทรายแดง 150 กรัม, เบคกิ้งโซดา 1 ช้อนชา และวานิลลาน้ำอีก 2 ช้อนชา

