



หน้า 24

# เปิดสูตร 'เต้าหู้นมสด' ทำง่าย-ขายคล่อง

ภาวิณี เจริญยี่ง

**เวลานี้คนหันมาสนใจเรื่องสุขภาพกันมากขึ้น**

รวมทั้งอาหารการกินต่างๆ โดยจะเน้นอาหารที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย ยิ่งเป็นสินค้าที่มาจากสมุนไพรหรือจากธรรมชาติแล้ว รับรองขายได้แน่ ด้วยเหตุนี้บรรดานักธุรกิจหรือพ่อค้าแม่ขายรายเล็กรายใหญ่ต่างมองเป้าหมายเดียวกัน ของกินเล่นชนิดหนึ่งที่ขายกันทั่วไปตอนนี้คือ **เต้าหู้นมสด** บ้างก็เรียกต่างกันไป **'เจดลินนมสด'** หรือ **'เต้าฮวยนมสด'** แต่สูตรการทำก็ไม่แตกต่างกันมากนัก และเดี๋ยวนี้หลายรายหันมาทำแพ็คเกจสวยงามน่ารับประทานเพื่อดึงดูดลูกค้า โดยบรรจุใส่ถ้วยพลาสติกใส่ขายตั้งแต่ราคา 10-13 บาท บางเจ้าก็ใส่ผลไม้สด-แห้งเข้าไปด้วย เพิ่มกลิ่นและรสชาติ ซึ่งจะมียางขาคามหางสรรพสินค้าและร้านค้าทั่วไป

**'คุณนงนุช เล็กคำ'** และน้องสาว **'คุณเสาวลักษณ์ วงษ์วรเทวา'** ซึ่งทั้งคู่ครอบครัวชอบรับประทานเต้าหู้นมสดกันอยู่แล้ว โดยคิดใจรสชาติของสูตรดั้งเดิมที่ จ.เพชรบุรี จึงหันมาทำกิจการนี้อย่างเป็นทางการเป็นต้น ขณะเดียวกันก็พยายามเลิกอาชีพไปซื้อสินค้าจากประเทศเกาหลีเข้ามาจำหน่ายเพราะธุรกิจดังกล่าวซบเซา ไม่สามารถทำอะไรได้ดีเหมือนช่วง 10 กว่าปีที่แล้ว

คุณนงนุชบอกว่า ทำมาได้ประมาณสามเดือนกว่ากิจการก็ไปได้ดี โดยเธอทำกับน้องสาวและมีลูกๆ ช่วยทำตอนกลางคืน ประเภทหันมะละกอเชื่อมมะละกอหรือแพ็กใส่ถุง ใส่แก้วพลาสติก

สำหรับวิธีการทำนั้นคุณนงนุชแจ้งว่า **"ใน ส่วนที่เป็นเต้าหู้นั้นจะให้นมสดรสจืดของสหกรณ์โคนม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จะซื้อเป็นถุงแล้วมาแกะใส่เพราะเขาไม่มีขายเป็นเกลลอนหรือเป็นขวดเหมือนยี่ห้ออื่น ถ้าซื้อนมกล่องจะแพง นมยี่ห้ออื่นก็แพงกว่า และกลิ่นจะคาวมากกว่าเคยลองมาหลายอย่างแล้วเพราะอยากได้ของถูกและดี ต้นทุนจะได้ไม่สูง**

ขั้นตอนการทำนั้นจะใช้ น้ำต้มสุก บางเจ้าใช้น้ำโพลาริส แต่ของเราใช้น้ำสุกคั้งไฟให้อุ่นๆ แล้วก็ละลายผงวุ้น ใส่เกลือ แล้วก็น้ำตาลทรายเข้าไปใช้เวลาคนมากกว่าครึ่งชั่วโมงขึ้นไปเพื่อให้เข้ากัน แต่อย่าใช้ไฟแรงๆ ให้เป็นน้ำร้อนพอผงวุ้นและเกลือละลายเข้ากันหมดแล้วถึงเอานมมาใส่ คนไปเรื่อยๆ ถ้าไม่คนนานคนไม่ได้ที่ นมจะเป็นชั้นระหว่างนมกับน้ำ เคยลองมาหลายครั้ง บางทีออกมาเป็นชั้นๆ เหมือนขนมชั้น วุ้นเป็นชั้นๆ เราต้องมาค่อยๆ ปรับ กว่าจะทำตัวนี้ขึ้นมาได้ ต้องใช้เวลาสองเดือนเต็มๆ คือจะทำให้เหมือนเราไปทานที่เพชรบุรี ลูกชายจะเป็นคนชิมตลอด จะบอกอันนี้ได้แล้ว อันนี้แข็งไป เราก็จดเอาไว้ว่าเท่าไร นมเท่าไร ผงเกลือ ผงวุ้นก็ช้อน น้ำตาลเท่าไร น้ำตาลไม่ค่อยมีปัญหาใส่มากเกินไปแล้วแต่เราต้องจดเอาไว้ ที่สำคัญคือตัวผงวุ้นกับเกลือ ต้องดูให้ดี อยู่ที่เรารู้เราจะผสมให้น้ำเยอะเท่าไร จะใช้ตัวนมมากหรือ



MF

น้อย ของเราจะไม่ได้เป้งอะไรเลย

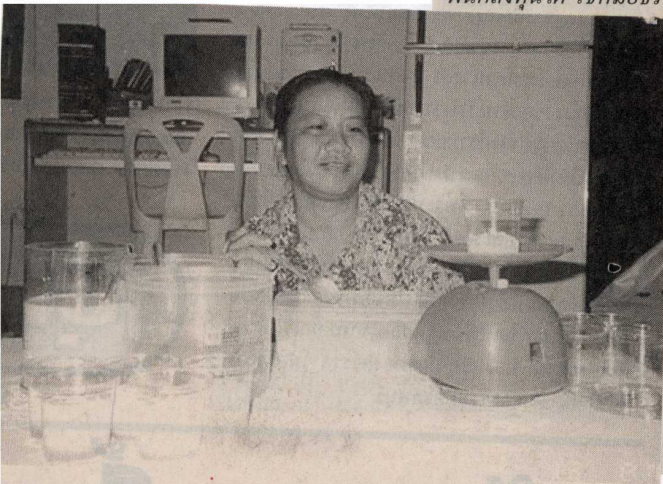
พอได้เต้าหูนมสดแล้วต้องปล่อยให้แข็ง ต้องแช่ตู้เย็น ให้แข็งตัวดี แช่ข้ามคืน แต่แช่ช่องธรรมดา ไม่ใช่ช่องแช่แข็ง ประมาณ 1-2 องศาเสร็จแล้วถึงเอามาใส่นมสด ซึ่งจะใช้นมจืดคาร์เนชั่นแล้วใส่มะละกอเชื่อมและน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้แล้วโดยในการแพ็คใส่ถุงหรือแก้วพลาสติกจะต้องใช้ช้อนตวงเพื่อให้ได้รสชาติที่เหมือนกันและเท่าๆ กัน”

คุณนงนุชบอกว่า ตอนนี้ทำเต้าหูนมสดส่งขายตามจุดต่างๆ อย่างที่การบินไทย สำนักงานใหญ่ วันหนึ่งประมาณ 50-60 ถุง ร้านอาหารสองร้านที่ร้านเบียร์หิมะ ประชาธิเวศน์ 1 และร้านแมกไม้ไทย ที่แจ้งวัฒนะ ส่วนที่ดอนเมืองก็ส่งขายที่ตลาดใกล้ร้านเจ๊เล้ง และที่ตลาดไทเปิดร้านเล็กๆ มีเด็กขาย นอกจากนี้จะเปิดร้านตรงข้ามกับมหาวิทยาลัยรามคำแหง และยังมีเพื่อนๆ ที่รู้จักกันส่งไปขายที่ทำงานอีกด้วย

สำหรับราคาที่ส่งนั้น ถ้าเป็นถุงส่งถุงละ 8 บาท ราคาขายจะขาย 10 บาท ถ้าเป็นกล่องพลาสติกส่ง 10 บาท ขาย 12 บาท โดยใช้ชื่อว่าเต้าหูนมสด 'พัชรพร'

ทั้งนี้หลังจากทำเต้าหูนมสดสูตรนี้อยู่ตัวแล้ว คุณนงนุชบอกว่า ต่อไปจะลองใช้ผลไม้อื่น จะลองใช้น้ำถั่วเหลืองมาแทนนมที่ทำเต้าหู้ และจะลองใช้นมสดพร่องมันเนย เพื่อให้ผู้ใหญ่ที่กลัวไขมันจะได้รับประทานได้ด้วย ซึ่งจะต้องปรุงรสไม่ให้หวาน

คุณนงนุชให้แนะนำสำหรับคนที่อยากทำเต้าหูนมสดว่า “การจะลงทุนครั้งแรกก็ไม่มากเท่าไร ขึ้นอยู่กับการหาตลาด แหล่งขายเป็นจุดสำคัญ แค่มียีนสองพันก็ลงทุนได้ ใช้หม้อธรรมดาที่บ้านมีอยู่แล้ว



คุณนงนุช เล็กคำ ขณะบรรจุเต้าหูนมสดใส่ถุง-แก้วพลาสติกพร้อมขาย

อย่างไรก็ต้องอดทนกับปัญหาตลาด เพราะการขายเต้าหูนมสด ไม่ใช่ดั่งที่เห็นก็ขายได้ เนื่องจากเป็นของที่เสีงง่าย ต้องแช่ตู้เย็นหรือทำให้เย็นตลอด ถ้าลูกค้าซื้อไปแล้วไม่เย็นก็จะทานไม่ได้ มีปัญหาตรงนี้ ถ้าไปส่งตามร้านทางร้านจะต้องแนะนำลูกค้า ก็จะเป็นเหมือนไอศกรีม ต้องมีตู้แช่หรือกล่องโฟม และการจะไปฝากร้านต่างๆ ก็ไม่ใช่เรื่องง่ายเพราะเขาเห็นว่าเป็นของจุกจิกได้กำไรไม่เท่าไร ถ้าเทียบกับสินค้าในร้านของเขา ซึ่งได้กำไรมากกว่า และเราจะต้องเตรียมอุปกรณ์แช่เย็นไว้ให้เขาด้วย บางร้านก็มีที่แคบไม่มีพื้นที่จะตั้ง แต่ถ้ามีที่ขายของตัวเองจะดีที่สุด

ท่านผู้โดยยากปรึกษาสูตรการทำ โทร.ไปได้ที่ 947-7702 กด 0