

โครงการส่งเสริม และพัฒนาทักษะวิชาชีพเพื่อให้ประชาชนอยู่ดีมีสุข
“การทำขนมวาฟเฟิล และขนมโดนัท”



เทศบาลตำบลเมืองงาย
อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่

เพื่อเป็นการส่งเสริมการสร้างรายได้เสริมให้กับประชาชน โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มพัฒนาสตรี กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หรือผู้ที่มีเวลาว่างในการทำงาน ในกรณีนี้เทศบาลตำบลเมืองยางจึงได้จัดทำ “โครงการส่งเสริม และพัฒนาทักษะวิชาชีพให้ประชาชนอยู่ดีมีสุข ” หลักสูตร “การทำขนมวาฟเฟิล และขนมโดนัท ” ให้แก่ผู้ที่สนใจในการเข้าร่วมอบรมเพื่อที่จะได้นำความรู้ในการทำขนมไปประกอบอาชีพเสริม หรือประกอบอาชีพหลักต่อไป เป็นรายได้เสริมอีกทางเลือกหนึ่ง

อุปกรณ์การทำวาฟเฟิล

๑. เครื่องทำวาฟเฟิล ๑ เครื่อง
๒. ชามผสม ๑ ใบ
๓. ตะกร้อมือ ๑ ชิ้น
๔. ที่ร่อนแป้ง ๑ ชิ้น
๕. ถ้วยตวง หรือชามสำหรับผสมของเหลว ๑ ใบ
๖. ช้อนตวง ๑ อัน
๗. ที่คีบวาฟเฟิล ๑ - ๒ อัน

ส่วนผสมทำวาฟเฟิล

๑. นมจืด ๑ ขวด (๒๐๐ ml) ๗. แป้งเอนกประสงค์ $\frac{3}{4}$ ถ้วยตวง หรือ ๑ ถ้วยตวง
๒. โยเกิร์ตธรรมชาติ ๔ ช้อนโต๊ะ
๓. เนยละลาย ๒ ช้อนโต๊ะ
๔. น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ
๕. ไข่ไก่ ๑ ฟอง
๖. กลิ่นวนิลา $\frac{1}{2}$ ช้อนชา
๘. แป้งข้าวโพด $\frac{1}{4}$ ถ้วยตวง
๙. ผงฟู $\frac{1}{2}$ ช้อนชา
๑๐. เกลือ $\frac{1}{4}$ ช้อน
๑๑. น้ำเชื่อมไซรัปกลิ่นเมเปิล
๑๒. ซ็อกโกแลต เกล็ดน้ำตาล และอัลมอนด์
๑๓. น้ำตาลไอซิ่ง

วิธีทำวาฟเฟิล

๑. เทนมลงชามผสมของเหลว
๒. ใส่โยเกิร์ตลงไป ๔ ช้อนโต๊ะ
๓. ใส่เนยละลายไป ๒ ช้อนโต๊ะ
๔. ใส่น้ำตาลลงไป ๒ ช้อนโต๊ะ
๕. ใส่ไข่ไก่ตามลงไป
๖. เหยาะกลิ่นวนิลา $\frac{1}{2}$ ช้อนชา
๗. ใช้ตะกร้อมือตีให้เข้ากัน ประมาณ ๒ - ๓ นาที แล้วพักทิ้งไว้
๘. เทแป้งเอนกประสงค์ แป้งข้าวโพด ผงฟู เกลือ เข้าด้วยกัน
๙. ร่อนแป้งที่ผสมเข้ากันแล้วลงในชามผสมอีกใบ
๑๐. เปิดเครื่องทำวาฟเฟิลทิ้งไว้รอให้ร้อน

วิธีทำวาฟเฟิล

- นำส่วนผสมทั้ง ๒ มาผสมกัน ใช้ตะกร้อมือตีให้เข้ากัน ประมาณ ๕ - ๑๐ นาที
- นำส่วนผสมที่ได้หยอดลงในหลุมของเครื่องทำวาฟเฟิล แล้วปิดฝารอเวลาสุก
- คีบวาฟเฟิลออกมาจากเครื่อง แล้วตกแต่งด้วยช็อกโกแลต เกล็ดน้ำตาล และอัลม่อน หรือแล้วแต่จะชอบได้ตามใจ



