สูตร..กาแฟโบราณ .กาแฟเย็น ชาเย็น...

นำเสนอเมื่อ : 20 พ.ค. 2552

กาแฟโบราณ

สูตรกาแฟโบราณ

หลายคนที่ยังไม่เคยชงกาแฟขาย มักจะมีความคิดว่าอยากจะเปิดร้านกาแฟของตนเองสักร้าน แต่เชื่อไหม ธุรกิจร้านกาแฟที่เห็นว่าไม่น่าจะมีอะไรนั้น ทำยากกว่าที่คิด
ที่เป็นเช่นนั้นอาจเพราะว่าคนส่วนใหญ่จะตกม้าตายในเรื่องของรสชาติ ถ้าร้านไหนทำได้ดีก็จะติดลมบนไปเลย ผิดกับร้านที่ทำไม่ถูกปากก็ต้องม้วนเสื่อกลับบ้านไป

เงินลงทุน ประมาณ 10,000 บาท

รายได้ ประมาณ 400 – 1,500 บาท (ขึ้นอยู่กับทำเล)

วัสดุอุปกรณ์ รถเข็น หม้อต้มน้ำ ชุดเตาแก๊ส แก้วน้ำสำหรับชงกาแฟ ถุงชง กระป๋องชง (สำหรับตักน้ำร้อน) ช้อนสำหรับคน แก้วพลาสติก ลังใส่น้ำแข็ง ผงกาแฟและเครื่องดื่มอื่น ๆ นมสด นมข้นหวาน น้ำตาลทราย

วิธีทำ

1. จัดเรียงอุปกรณ์ทั้งหมดใส่ในรถเข็น
2. นำน้ำใส่ในหม้อต้ม รอจนเดือด
3. นำผงกาแฟใส่ถุงชง ก่อนจะนำไปใส่ในกระป๋องชง วางไว้บนหม้อต้ม
4. เทนมข้นหวานลงในแก้วชง ก่อนจะตามด้วยน้ำตาลทราย และน้ำกาแฟที่ชงเรียบร้อยแล้ว
5. เทนมสดลงไปพอประมาณ
6. คนให้เข้ากัน ก่อนจะเทใส่ถุง หรือแก้วที่มีน้ำแข็ง

ข้อแนะนำ

- ปริมาณนมข้นหวาน และน้ำตาลทราย ขึ้นอยู่กับรสชาติที่ลูกค้าต้องการ

- ส่วนใหญ่คนจะดื่มกาแฟกันในช่วงเช้า ฉะนั้น
คนขายต้องเตรียมความพร้อมให้เรียบร้อยก่อนลูกค้าจะมา

- สามารถขายเครื่องดื่มอื่น ๆ ควบคู่ไปด้วย เช่น ชาร้อน ชาเย็น หรือ ชาดำเย็น รวมถึงน้ำเปล่าด้วย

สูตรการทำน้ำโอเลี้ยง

ส่วนผสม

1.ผงโอเลี้ยง 400 กรัม

2.น้ำตาลทราย 500 กรัม

3.น้ำเปล่า 4 ถ้วยตวง

4.ผ้าขาวบาง

วิธีทำ

1.ต้มน้ำให้เดือด นำผงโอเลี้ยงไปละลายกับน้ำ คนจนละลาย

2.ผสมน้ำตาลทรายลงในน้ำ ต้มต่อไปอีกประมาณ 15 นาที

3.นำโอเลี้ยงที่ต้มได้นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง 2 ครั้ง

4.โอเลี้ยงจัดเสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง

สูตรกาแฟเย็น

ส่วนผสม

1.กาแฟคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ

2.น้ำร้อน 1+1/2 ถ้วย

3.น้ำตาลทราย 4 ช้อนโต๊ะ

4.นมข้นจืด 1/4 ถ้วย

วิธีทำ

1.ใส่กาแฟในถุงกาแฟ เอาถุงกาแฟใส่ในกระป๋องชง
เทน้ำร้อนใส่ถุงกาแฟแล้วยกถุงกาแฟขึ้นมาพักในกระป๋องชงกาแฟอีกกระป๋องหนึ่ง

2.เทน้ำกาแฟในกระป๋องแรกใส่ลงในถุงกาแฟอีกกระป๋องหนึ่งอีกครั้ง
แล้วยกถุงกาแฟขึ้นมาพักไว้ยังกระป๋องที่ว่าง ทำเช่นนี้กลับไปกลับมาอีกสองถึงสามครั้ง
เพื่อให้ได้กาแฟเข้มข้นตามต้องการ เทน้ำกาแฟลงในแก้ว ชงน้ำตาลและนมข้นจืดให้เข้ากัน

สูตรการทำชาเย็น

ส่วนผสม

1.ชาผง .....2 ช้อนโต๊ะ

2.น้ำร้อน .....1+1/2 ถ้วย

3.น้ำตาลทราย .....4 ช้อนโต๊ะ

4.นมข้นจืด .....1/4 ถ้วย

5.น้ำแข็ง

วิธีทำ

1.ใส่ชาผงลงในถุงชาชง เอาถุงชาใส่ไว้ในกระป๋องชง
เทน้ำร้อนใส่ผงชาแล้วยกถุงชาขึ้นพักไว้ในกระป๋องชงชาอีกกระป๋องหนึ่ง

2.เทน้ำชาลงในกระป๋องแรกใส่ลงในถุงชาในกระป๋องที่สองอีกครั้ง
แล้วยกถุงชาขึ้นมาพักไว้กับกระป๋องที่ว่าง ทำเช่นนี้กลับไปกลับมา จนน้ำชาเข้มข้นได้ที่แล้ว
จึงเทน้ำตาลลงในแก้วที่มีน้ำตาล เติมนมจืดแล้วคนให้เข้ากัน

ขอบคุณที่มาข้อมูล...