

ขนมปากหม้อ



ประวัติความเป็นมา

ข้าวเกรียบปากหม้อ อาหารว่างแบบไทย ๆ ที่ไม่ว่าจะขายที่ไหน กลิ่นหอม ๆ ก็มักจะโชยมาแต่จะจุกจนเราต้องหยุดซื้อทุกทีและเชื่อว่ามีครอบครัวคนไทยจำนวนไม่น้อยที่ต้องการจะทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อกินเอง

ประวัติส่วนตัว



นางมีละ เต็ง อายุ 39 ปี

ที่อยู่ 24/4 หมู่ 5 ตำบลปะโต อำเภอมายอ จังหวัดปัตตานี

ส่วนผสมแป้ง

- แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
- แป้งมันสำปะหลัง 2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งท้าวยายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 3 ถ้วย

ส่วนผสม สาหร่าย

- สาหร่ายเม็ดเล็ก 3 ถ้วยตวง
- น้ำร้อน (สำหรับนวดแป้ง)



ระยะเวลาผลิต

- 1 ชั่วโมงครึ่ง

สถานที่จำหน่าย

- ตลาดนัดมายอ

รายได้แต่ละวัน

- ประมาณ 1,300 - 1,000 บาท ต่อวัน

วันที่จัดเก็บข้อมูล

วันที่ 24 กันยายน 2561