**วัตถุดิบ**

แป้งอเนกประสงค์ 350 กรัม เป็นเงิน 3.50 บาท

แป้งขนมปัง 50 กรัม เป็นเงิน 2 บาท

ผงฟู 1.50 ช้อนโต๊ะ เป็นเงิน 1 บาท

เกลือป่น ครึ่ง ช้อนชา เป็นเงิน 0 บาท

ไข่ไก่สองฟอง 8 บาท

น้ำตาลทราย 50 กรัม เป็นเงิน 1.25 บาท

นมข้นหวาน 50 กรัม เป็นเงิน 8 บาท

นมสด 150 กรัม เป็นเงิน 10 บาท

เนยขาว 100 กรัม เป็นเงิน 17 บาท

ท็อปปิ้ง 20 บาท

แพ็คเกจ 2 บาท

\*(ต่อหนึ่งสูตร)

**ขั้นตอนการผลิตสินค้า**

แป้งวาฟเฟิล

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งทั้งสองชนิด ผงฟู และเกลือเข้าด้วยกัน

2. ผสมนมสดและนมข้นหวานคนให้เข้ากัน ตั้งไฟพออุ่นๆ

3. ตีไข่กับน้ำตาลทรายให้ขึ้นฟูจนเป็นฟองละเอียด

4. ตะล่อมแป้งใส่สลับกับส่วนผสมนมสด แล้วจึงใส่เนยละลายคนให้เข้ากัน

ขั้นตอนการอบ

วิธีทำ

1. นำเนยขาวมาทาให้ทั่วเตา

2. และนำแป้งที่ทำไว้มาใส่ให้ทั่วเตา

3. รอประมาณ 2-4 นาที ก็จะได้วาฟเฟิลแบบนุ่ม

4. และก็นำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติกให้เรียบร้อย

\*เนยที่ใช้เป็นเนยขาวซึ่งจะทำให้วาฟเฟิลมีความหอมมาก

\*ผู้ผลิตสินค้ายังไม่ค่อยมีความเชี่ยวชาญมากนัก

\*ต้นทุนเฉลี่ยชิ้นละ 4.50

\* รวมเป็นเงินทุน 72.75 บาท

จำนวนสินค้าที่ได้ประมาณ 16 ชิ้น ชิ้นละ 10 บาท

รวมเป็น 160 บาท ต่อหนึ่ง สูตร

หักต้นทุนได้กำไร 77 บาท