

ยางเต้าหู้ทอด - เผือกทอด

เงินลงทุน

ประมาณ 6,000 บาท (รถเข็น 3,000 บาท
เตาพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท)



รายได้

ประมาณ 400-500 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น เตาร้อมถังแก๊ส กระทะ ตะหลิว หม้อ
ทัพพีกลม ตะแกรง มีด เขียง ภาชนะใส่ถั่วลิสง
ป่นและพริก ถุงพลาสติก ไม้จิ้ม

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านค้าทั่วไป ย่านเวียงนครเขมร ห้างสรรพสินค้า

ส่วนผสมเต้าหู้ทอด

- เต้าหู้ขาวชนิดแผ่น 4 แผ่น
- น้ำมันพืช 4 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ตัดเต้าหู้แบ่งเป็น 3 ชิ้น ตามยาว
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อน นำเต้าหู้ลงทอดให้เหลือง
ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
3. หั่นเป็นชิ้นเล็กพอคำ ใส่ถุงให้ลูกค้า



ส่วนผสมเผือกทอด

- | | | | |
|----------------|------------|--------------|-----------|
| • เผือก | 500 กรัม | • พริกไทยป่น | 1 ช้อนชา |
| • หัวกะทิ | 1 ถ้วยตวง | • เกลือป่น | 2 ช้อนชา |
| • แป้งข้าวเจ้า | 1 ถ้วยตวง | • แป้งสาลี | 1 ถ้วยตวง |
| • น้ำตาลทราย | 1 ช้อนโต๊ะ | • น้ำมันพืช | |

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกเผือก ทั่นให้เป็นเส้นยาวๆ เล็กๆ
2. ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้าและหัวกะทิเข้าด้วยกัน หนวดให้แป้งข้นพอหุบ เผือกติด ใส่เกลือป่น พริกไทย และน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน แล้วใส่เผือกลงไปผสมคนให้ทั่วอีกครั้ง
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช พอร้อน ใช้ทัพพีหรือช้อนตักเผือกที่หุบแป้ง ใส่กระทะทอดให้มีขนาดเท่าๆ กัน ทอดให้เหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
4. ทั่นเป็นชิ้นเล็กพอคำใส่ถุงให้ลูกค้า



ส่วนผสมน้ำจิ้ม

- | | | | |
|------------------------|-------------|---------------|-------------|
| • น้ำตาลทราย | 1/2 ถ้วยตวง | • น้ำส้มสายชู | 1/2 ถ้วยตวง |
| • เกลือป่น | 1 ช้อนชา | • พริกขี้หนู | 10 เม็ด |
| • ถั่วลิสงคั่วป่นหยาบๆ | 3 ช้อนโต๊ะ | | |

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู และเกลือป่นลงในหม้อตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวพอเหนียว
2. ล้างหรือตำพริกขี้หนูพอแหลกใส่ภาชนะไว้ ถั่วลิสงคั่วแยกใส่ภาชนะไว้
3. ตักน้ำจิ้มใส่ถุงให้ลูกค้า แล้วตักพริกและถั่วลิสงคั่วป่นผสมลงไป

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน

ข้อเสนอแนะ

1. การทอดเต้าหู้-เผือก ให้เหลือง กรอบ ควรใช้ไฟอ่อน โดยปล่อยให้ไขมันร้อนจัดก่อนนำลงทอด แล้วหรีไฟ
2. เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน ควรท่นผักชีโรยหน้าน้ำจิ้มด้วย

