

กุนเชียง



เงินลงทุน



ประมาณ 3,500 บาทขึ้นไป
(เครื่องบดเนื้อหมู 2,000 - 5,000 บาท)

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เครื่องบดเนื้อหมู
- ❖ มีด
- ❖ ถังน้ำ
- ❖ เชือกปอหรือเชือกป่าน
- ❖ กะละมัง

รายได้



ประมาณ 850 บาท/7 กิโลกรัม

วิธีทำ



- นำไส้หมูขมมาขูดด้วยมีดเอาไขมันหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ในไส้ออกให้หมด จนเหลือแต่แกนของไส้ ล้างให้สะอาดในน้ำเกลือแล้วล้างในน้ำสะอาดอีกหลาย ๆ น้ำจนแกนไส้มีสีขาวนวล จึงนำมาแช่น้ำสะอาดทิ้งไว้ก่อนที่จะกรอกเนื้อหมูใส่
- นำขาหลังของหมูซึ่งจะมีมันและเอ็นน้อย ทำการเลาะเอามัน เอ็น และหนังออกให้ได้เนื้อหมู 7 กิโลกรัม แล้วนำมาบดด้วยเครื่องบดจนละเอียด
- นำเนื้อหมูบดปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล ซีอิ๊วขาว และน้ำยาจีนดองเหล้า (ซึ่งเป็นน้ำที่ได้จากการหมักยาจีนกับเหล้าขาว ควรดองทิ้งไว้ไม่ต่ำกว่า 3 เดือน จนน้ำมีสีแดงเข้มเพื่อให้มีกลิ่นหอมและเนื้อหมูนุ่ม) คลุกเคล้าส่วนผสมทุกอย่างกับเนื้อหมูจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- นำมันหมูแข็งมาหั่น ซอยเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็ก ๆ ขนาดเล็กกว่านิ้วก้อยเล็กน้อย ผสมลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันกับเนื้อหมูบดที่ปรุงรสแล้ว
- นำไส้หมูที่เตรียมไว้มามัดปลายด้านหนึ่งด้วยเชือกปอหรือเชือกป่าน แล้วค่อยทยอยใส่เนื้อหมูลงไปที่ละน้อยจนกุนเชียงมีขนาดและความยาวตามต้องการ จึงมัดปลายอีกด้าน ทำอย่างนี้ไปเรื่อย ๆ จนหมดเนื้อหมูลบ หรือจะใส่เนื้อหมูลบให้หมด ความยาวของไส้หมูเสียก่อน จึงทยอยมัดเชือกแล้วค่อยตัดให้ได้ขนาดตามต้องการก็ได้
- หลังจากนั้น นำกุนเชียงตากแดดให้แห้ง 2-4 วัน กุนเชียงจะเริ่มมีขนาดเล็กลงเรื่อย ๆ และมีสีแดงเข้มขึ้นโดยไม่ต้องใส่สี สามารถนำไปจำหน่ายได้

ส่วนผสม



- ไส้หมูขม 1 กิโลกรัม
- มันหมูชนิดแข็ง 3 กิโลกรัม
- เนื้อหมู 7 กิโลกรัม
- เกลือ 1.5 ชีด
- น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม
- น้ำยาจีนดองเหล้า 1-2 ซ้อนชา
- ซีอิ๊วขาว 1 ขวด

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านขายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต
ฝากขายตามร้านค้า

ข้อแนะนำ



- หากกิจการก้าวหน้า ต้องทำกุนเชียงปริมาณมากขึ้น ควรซื้อเครื่องผสมเนื้อหมูลบแทนการใช้มือ เครื่องอัดเนื้อหมูลบเข้าไส้และเครื่องอบกุนเชียง ซึ่งใช้เวลาการอบในเตาเท่า ๆ กับการตากแดด อุณหภูมิประมาณ 50-60 องศา แต่สามารถเก็บกุนเชียงได้นานประมาณ 1 เดือน ถ้าตากแดดจะเก็บไว้ได้ประมาณ 7-10 วัน
- กุนเชียงที่ดีจะต้องแห้งสนิท ถ้าไม่แห้งจะขึ้นรา
- นอกจากกุนเชียงที่ทำจากเนื้อหมูแล้ว ยังสามารถทำ “กุนเชียงไก่” ที่ทำจากเนื้อไก่ได้ด้วย โดยใช้กรรมวิธีเดียวกัน

