

# ขายเนื้อหมู/วัว อย่างเกาหลี



## เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 15,000 บาท
- โต๊ะ-เก้าอี้ 5 ชุด 4,000 บาท
- ตู้กระจก 2,000 บาท
- เตาพร้อมถังแก๊ส 4,000 บาท
- เตาอังไล่ 5 ใบ 1,250 บาท
- กระจะย่าง 5 ใบ 1,000 บาท
- ที่ครอบกันความร้อน 5 อัน 500 บาท

## รายได้

ประมาณ 1,500 บาท/วัน



## ส่วนผสม



### ส่วนผสมน้ำซุ๊ป

- น้ำ 1 หม้อ (เบอร์ 45)
- ซีโครงไก่ 7 ตัว
- ซีอิ้วขาวสูตร 1 3-4 ถ้วยตวง
- เกลือ 1 ถูกลง
- ซุปไก่ก้อน 12 ก้อน
- น้ำตาลทราย 3-4 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชีและขึ้นฉ่ายทุบพอบุบพอประมาณ

### ส่วนผสมเนื้อหมู/วัวหมัก

- เนื้อหมูสันใน/วัว 10 กิโลกรัม
- น้ำมันหอย 1 ขวดใหญ่
- ซีอิ้วขาว ½ ขวดใหญ่
- พริกไทยป่น 2.5 ชีด
- น้ำตาลทราย 1 ชีด

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ โต๊ะ-เก้าอี้
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ เตาอังไล่
- ❖ กระจะย่าง
- ❖ ที่ครอบกันความร้อน
- ❖ จาน
- ❖ ช้อน-ส้อม
- ❖ ตะเกียบ ถ้วยน้ำจิ้ม
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี

## วิธีทำ



### ต้มน้ำซุ๊ป

ใส่น้ำในหม้อเบอร์ 45 เกือบเต็ม ต้มจนเดือด แล้วใส่ซีโครงไก่และส่วนผสมอื่นๆ ลงไปทั้งหมด เมื่อซีโครงไก่เปื่อยให้พักไว้โดยอุ่นเป็นระยะ ๆ

### หมักเนื้อหมู/วัว

นำเนื้อหมู/วัวมาหั่นเป็นชิ้นพอประมาณ แล้วผสมน้ำมันหอย ซีอิ้วขาว พริกไทยป่น น้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้ 1-2 ชั่วโมง ก็พร้อมที่จะขาย

### ส่วนผสมน้ำจิ้ม

- น้ำ 1 หม้อใหญ่ (เบอร์ 45)
- น้ำตาลปี๊บ 5 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 5 กิโลกรัม
- เกลือ 1 ถูกลง
- น้ำส้มสายชู 5% ½ ขวดใหญ่
- มะขามเปียก 1 กิโลกรัม
- พริกสด 8 กิโลกรัม
- พริกแห้ง 1 กิโลกรัม
- กระจะย่างแกะเปลือกแล้ว 5-6 กิโลกรัม

### น้ำจิ้ม

1. ใส่น้ำในหม้อเบอร์ 45 เกือบเต็ม ต้มจนเดือด ใส่น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้มสายชู ต้มจนเดือดอีกครั้ง
2. ละลายมะขามเปียกกับน้ำให้ได้ น้ำมะขามเปียก 1 กระจะป้องกันน้ำแข็งเล็ก (ขนาดที่ใส่น้ำแข็งตามร้านอาหาร) เติมน้ำในหม้อ คนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
3. นำพริกสด พริกแห้ง และกระจะเทียมปั่นหรือบดให้แหลกพอสมควรแต่ไม่ต้องถึงกับละเอียด จากนั้นนำไปผสมในหม้อชิมดูให้มีรสเผ็ดนำ-หวานตาม

## ข้อแนะนำ

หากมีเงินลงทุนน้อย ก็ไม่จำเป็นต้องเปิดเป็นร้านอาหาร อาจใช้เป็นรถเข็น โดยให้มีพื้นที่วางโต๊ะลูกค้าประมาณ 5-6 โต๊ะ

## สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดหน้าร้านขายเอง  
ห้างสรรพสินค้า

