

# ขายเต้าหู้ทอด-เผือกทอด



## เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 8,500 บาท
- รถเงิน 4,000 บาท
- เตาร้อนถึงแก๊ส 4,000 บาท

## รายได้



ประมาณ 400-500 บาท/วัน



## ส่วนผสม

### ส่วนผสมเต้าหู้ทอด

- เต้าหู้ขาวชนิดแผ่น 4 แผ่น
- น้ำมันพืช 4 ถ้วยตวง

### เผือกทอด

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

### น้ำจิ้ม

- น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำส้มสายชู 1/2 ถ้วยตวง
- เกลือป่น 1 ช้อนชา
- พริกชี้หนู 10 เม็ด
- ถั่วลิสงคั่วป่นหยาบๆ 3 ช้อนโต๊ะ

## สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง  
แหล่งชุมชน



## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเงิน
- ❖ เตาร้อนถึงแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพีกลม
- ❖ ตะแกรง
- ❖ มีด
- ❖ ไม้จิ้ม
- ❖ เขียง
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ ภาชนะใส่ถั่วลิสงป่นและพริก

## วิธีทำ



### เต้าหู้ทอด

- ตัดเต้าหู้แบ่งเป็น 3 ชิ้น ตามยาว
- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อน นำเต้าหู้ลงทอดให้เหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
- หั่นเป็นชิ้นเล็กพอคำ ใส่ถุงให้ลูกค้า

### เผือกทอด

- ปอกเปลือกเผือก หั่นให้เป็นเส้นยาวๆ เล็กๆ
- ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้าและหัวกะทิเข้าด้วยกัน นวดให้แป้งข้นพอชุบเผือกติด ใส่เกลือป่น พริกไทยและน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน แล้วใส่เผือกลงไปผสมคนให้ทั่วอีกครั้ง
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช พอร้อน ใช้ทัพพีหรือช้อนตักเผือกที่ชุบแป้งใส่กระทะทอดให้มีขนาดเท่าๆ กัน ทอดให้เหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
- หั่นเป็นชิ้นเล็กพอคำใส่ถุงให้ลูกค้า

### น้ำจิ้ม

- ผสมน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู เกลือป่นลงในหม้อตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวพอเหนียว
- สับหรือตำพริกชี้หนูพอกแห้งใส่ภาชนะไว้ ถั่วลิสงคั่วแยกใส่ภาชนะไว้
- ตักน้ำจิ้มใส่ถุงให้ลูกค้า แล้วตักพริกและถั่วลิสงคั่วป่นผสมลงไป

## ข้อแนะนำ

การทอดเต้าหู้-เผือก ให้เหลือง กรอบ ควรใช้ไฟอ่อน โดยปล่อยให้  
น้ำมันร้อนจัดก่อนนำลงทอด แล้วหรีไฟ

