

# ขายก๋วยเตี๋ยวเรือ



## เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท
- โต๊ะ-เก้าอี้ 5 ชุด 3,000 บาท
- ตู้กระจก 1,500 บาท
- โต๊ะวางตู้กระจก 500 บาท
- หม้อก๋วยเตี๋ยว 1,300 บาท
- เตาและถังแก๊ส 4,000 บาท

## รายได้



ประมาณ 50,000 บาท ขึ้นไป/เดือน

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ โต๊ะ-เก้าอี้ 5 ชุด
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ โต๊ะวางตู้กระจก
- ❖ หม้อก๋วยเตี๋ยว
- ❖ เตาและถังแก๊ส
- ❖ ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว
- ❖ กระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว
- ❖ อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง 5 ชุด
- ❖ ชาม
- ❖ ช้อน
- ❖ ตะเกียบ
- ❖ เขียง
- ❖ มีด



## ส่วนผสมน้ำซุ๊ป

- น้ำสะอาด 40 ลิตร
- ซีโรงไก่ 4 โครง
- ซีอิ้วดำ 1 ถ้วยตวง
- ซอสถั่วเหลือง 1 ถ้วยตวง
- เต้าเจี้ยว 2 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมดอง 2 ซีด
- น้ำตาลกรวด 2 ซีด
- รากผักชี 1 ซีด
- เต้าหู้ยี้ 1 ก้อน
- หัวไชเท้า 3 หัว
- ใบเตย 5-6 ใบ
- เกลือ พริกไทยป่น อบเชย ดอกจัน  
โป๊ยกั๊ก อย่างละ 2-4 ช้อนโต๊ะ



## ส่วนผสมเครื่องปรุง

- เส้นก๋วยเตี๋ยว
- เนื้อวัว
- ดับ
- ลูกชิ้นเนื้อวัว
- เลือดวัวสด
- ผักบุง ถั่วงอก ต้นหอม ผักชี
- กระเทียมเจียว
- กากหมู
- ตั้งฉ่าย
- พริกไทย
- เครื่องปรุง (น้ำปลา น้ำตาลทราย  
พริกป่น น้ำส้ม)



## ขายก๋วยเตี๋ยวเรือ (ต่อ)



### วิธีทำน้ำซุ๊ป



1. ต้มน้ำให้เดือดในหม้อก๋วยเตี๋ยว ใส่ซีโครงไก่ เต้าหู้ยี้ กระเทียมดอง น้ำตาลกรวด อบเชย ดอกจันทร์ โป๊ยกั๊ก เต้าเจี้ยว ลงในหม้อ
2. เมื่อน้ำเดือดอีกครั้ง ใส่ใบเตย หัวไชเท้าหั่นเป็นท่อน ๆ รากผักชีทุบพอแหลก จากนั้นใส่ซอสถั่วเหลือง ซีอิ๊วดำ เกลือ และพริกไทยป่น

### วิธีเตรียมส่วนประกอบ



1. นำเส้นก๋วยเตี๋ยว จัดเตรียมไว้ในตู้กระจก (เส้นหมี่ควรแช่น้ำอุ่นให้เส้นคลายตัวเสียก่อน จึงนำขึ้นเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ส่วนวุ้นเส้นควรแช่ไว้ในน้ำเสมอเพื่อให้เส้นนิ่ม)
2. เนื้อวัวสด และตับ ควรหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ วางไว้บนน้ำแข็ง เพื่อให้เนื้อสดเสมอ
3. เนื้อเปื่อย นำเนื้อวัวที่ติดมันและติดเอ็นมาต้มในน้ำซุ๊ปที่แบ่งออกมาต่างหาก ควรใส่เครื่องยาจีนลงไปผสมด้วยเพื่อเพิ่มรสชาติ ต้มจนเปื่อย แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้น
4. ลูกชิ้นเนื้อวัว ควรใช้ลูกชิ้นชนิดดี
5. ผักบุ้ง ต้นหอม ผักชี หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แช่น้ำไว้ และถ่วงอก แช่น้ำไว้
6. เตรียมเลือดวัวสด กระเทียมเจียว กากหมู ตังฉ่าย พริกไทยป่น ใส่ภาชนะไว้
7. เตรียมเครื่องปรุง น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น น้ำส้ม ใส่เครื่องปรุงวางไว้บนโต๊ะทุกตัว เพื่อบริการลูกค้า

### วิธีปรุง



1. ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยวพร้อมกับผักบุ้งหรือถ่วงอกด้วยตะกร้อลวกใส่ซามไว้ แล้วใส่ตังฉ่าย
2. ลวกลูกชิ้น ตับ เนื้อสด หรือเนื้อเปื่อย (ตามที่ลูกค้าต้องการ) ใส่ซาม
3. ใช้กระบวยตักน้ำซุ๊ปมาใส่ใน "ซามปรุง" อีกใบหนึ่ง ใส่พริกป่น น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกน้ำส้ม ในปริมาณพอเหมาะ หากลูกค้าสั่งก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ก็ต้องตักเลือดวัวใส่ในซามปรุงก่อน แล้วจึงค่อยตักน้ำซุ๊ปมาใส่ จากนั้นจึงนำไปเทใส่ซามในข้อ 1
4. ใส่กระเทียมเจียว กากหมู ต้นหอม ผักชี โรยพริกไทยป่นลงไป แล้วเสิร์ฟให้ลูกค้า

### สถานที่จำหน่าย

ตลาดสดทั่วไป เปิดขายเอง  
แหล่งชุมชน สถานศึกษา  
ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า



### ข้อแนะนำ



1. สามารถขายก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตกควบคู่กันได้ โดยใช้วิธีการเดียวกัน แต่ต้องเพิ่มตะกร้อลวกและกระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว เพื่อไม่ให้ปะปนกัน
2. ควรมีถ่วงอกดิบ ใบโหระพา และแคบหมู ไว้บริการลูกค้าด้วย
3. หากต้องการให้เห็นสัญลักษณ์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ อาจใช้เรือมาตั้งใส่ วัสดุต่าง ๆ แทนตู้กระจก หรือมีเรือจำลองเล็ก ๆ มาตั้งโชว์ไว้ก็ได้