

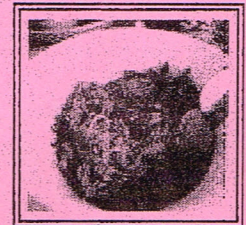
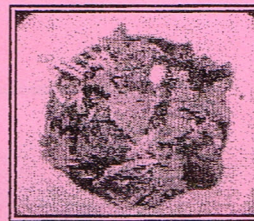
ก๋วยเตี๋ยวเรือ

- เงินลงทุน** : ประมาณ 10,000 บาท (ไม่รวมสถานที่) (โต๊ะ - เก้าอี้ 5 ชุด 3,000 บาท ตู้กระจก 1,000 บาท โต๊ะวางตู้กระจก 500 บาท หม้อก๋วยเตี๋ยว 1,300 บาท เตาและถังแก๊ส 2,000 บาท)
- รายได้** : ประมาณ 50,000 บาท ขึ้นไป / เดือน
- วัสดุ / อุปกรณ์** : โต๊ะ - เก้าอี้ ตู้กระจก โต๊ะวางตู้กระจก หม้อก๋วยเตี๋ยว เตาและถังแก๊ส กระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว ตะกร้อตักก๋วยเตี๋ยว อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง 5 ชุด ชาม ซ้อน ตะเกียบ เขียง มีด

- ส่วนผสมตัวขนม :**
- | | |
|---------------------------|---|
| 1. น้ำสะอาด 40 ลิตร | 7. ซีโรรงไก่ 4 โคร่ง |
| 2. ซีอิ้วดำ 1 ถ้วยตวง | 8. ซอสถั่วเหลือง 1 ถ้วยตวง |
| 3. เต้าเจี้ยว 2 ซ้อน โต๊ะ | 9. กระเทียมดอง 2 ซีด |
| 4. เต้าหู้ยี้ 1 ก้อน | 10. น้ำตาลกรวด 2 ซีด |
| 5. รากผักชี 1 ซีด | 11. หัวไชเท้า 3 หัว |
| 6. ใบเตย 5 - 6 ใบ | 12. เกลือ พริกไทยป่น อบเชย ดอกจันทร์ โป๊ยกั๊ก |
- อย่างละ 2 - 4 ซ้อน โต๊ะ

ขั้นตอนการทำ

- ต้มน้ำให้เดือดในหม้อก๋วยเตี๋ยว ใส่ซีโรรงไก่ เต้าหู้ยี้ กระเทียมดอง น้ำตาลกรวด อบเชย ดอกจันทร์ โป๊ยกั๊ก เต้าเจี้ยว ลงในหม้อ
- เมื่อน้ำเดือดอีกครั้ง ใส่ใบเตย หัวไชเท้าหั่นเป็นท่อน ๆ รากผักชีทุบพอแหลก จากนั้นใส่ซอสถั่วเหลือง ซีอิ้วดำเกลือ และพริกไทยป่น



เครื่องปรุง

- เส้นก๋วยเตี๋ยว - เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นหมี่ บะหมี่ และวุ้นเส้น จัดเตรียมไว้ในตู้กระจก (เส้นหมี่ควรแช่น้ำอุ่นให้เส้นคลายตัวเสียก่อน จึงนำขึ้นเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ส่วนวุ้นเส้นควรแช่ไว้ในน้ำเสมอเพื่อให้เส้นนิ่ม)
- เนื้อวัวสด - ควรใช้เนื้อส่วนสะโพกและไม่มีมันติด โดยหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ วางไว้บนน้ำแข็ง เพื่อให้เนื้อสดเสมอ
- ตับ - หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ วางไว้บนน้ำแข็ง
- เนื้อเป็ดย่าง - นำเนื้อวัวที่ติดมันติดเอ็นมาคั้นในน้ำซุบที่แบ่งออกมาต่างหาก ควรใส่เครื่องยาจีนลงไปผสมด้วยเพื่อเพิ่มรสชาติ ต้มจนเปื่อย แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้น

5. ลูกชิ้นเนื้อวัว - ควรใช้ลูกชิ้นชนิดดีและมีราคาสักเล็กน้อย
6. เลือดวัวสด - ใส่ภาชนะไว้
7. ผักต่าง ๆ - ผักนึ่ง หั่นเป็นชิ้น ๆ แชน้ำไว้
 - ถั่วงอก แชน้ำไว้
 - ต้นหอม ผักชี หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
8. กระทียมเจียว และกากหมู ใส่ภาชนะไว้
9. ตั้งจ่าย พริกไทยป่น
10. เครื่องปรุง - น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น น้ำส้ม (ใช้พริกขี้หนูสดเผาไฟพอเกรียมตำกับกระทียมผสมลงไป
ในน้ำส้ม) แล้วใส่อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุงวางไว้บนโต๊ะทุกตัวเพื่อบริการลูกค้า

วิธีทำ

1. ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยวพร้อมกับผักนึ่งหรือถั่วงอกด้วยตะกร้อลวกใส่ซามไว้ แล้วใส่ตั้งจ่าย
 2. ลวกลูกชิ้น ตับ เนื้อสด หรือเนื้อเปื่อย (ตามที่ลูกค้าต้องการ) ใส่ซาม
 3. ใช้กระบวยตักน้ำซุปรมาใส่ใน "ซามปรุง" อีกใบหนึ่ง ใส่พริกป่น น้ำปลา น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกน้ำส้ม ในปริมาณพอเหมาะ หากลูกค้าสั่งก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ก็ต้องตักเลือดวัวใส่ในซามปรุงก่อน แล้วจึงค่อยตักน้ำซุปรมาใส่ จากนั้นจึงนำไปเทใส่ซามใน ข้อ 1
 4. ใส่กระทียมเจียว กากหมู ต้นหอม ผักชี โรยพริกไทยป่นลงไป แล้วเสิร์ฟให้ลูกค้า
- ตลาด / แหล่งจำหน่าย
เปิดร้านขายที่บ้าน หรือเช่าสถานที่ในแหล่งชุมชน ตลาด

ข้อแนะนำ

1. สามารถขายก๋วยเตี๋ยวน้ำตกควบคู่กันได้ โดยใช้วิธีการเดียวกัน แต่ต้องเพิ่มตะกร้อลวกและกระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยวน้ำตก
2. ควรมีถั่วงอกคิบ ใบโหระพา และแคบหมู ไว้บริการลูกค้าด้วย
3. ควรมีเครื่องคั้นไว้บริการลูกค้า เช่น น้ำแข็งเป่า น้ำโพลาลิส น้ำอัดลม
4. หากต้องการให้เห็นสัญลักษณ์ของก๋วยเตี๋ยวเรือ อาจใช้เรือมาตั้งไว้สดุดต่าง ๆ แทนตู้กระจก หรือมีเรือจำลองเล็ก ๆ มาตั้งโชว์ไว้ก็ได้

