

ขายขนมจีนน้ำยา

เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 7,500 บาท (ไม่รวมค่าเช่าสถานที่) เตาแก๊สพร้อมถัง 2,000 บาท รถเข็น 3,000 บาท โต๊ะ-เก้าอี้ 3 ชุด ประมาณ 1,800 บาท

รายได้

ประมาณ 15,000 บาท/เดือน

อุปกรณ์

รถเข็น เตาแก๊สพร้อมถัง หม้อ ทัพพี จาน ช้อนส้อม แก้วน้ำ ภาชนะใส่ผัก ภาชนะใส่ช้อนส้อม โต๊ะ-เก้าอี้

แหล่งจำหน่ายอุปกรณ์

ร้านค้าทั่วไป ตลาด ห้างสรรพสินค้า

วิธีดำเนินการ

หากทำเลที่เหมาะสมหรือเช่าสถานที่ อาจเป็นตลาด ริมห้างเก่าที่คนสัญจรไปมา เพื่อให้มีเนื้อที่เพียงพอสำหรับการจอดรถเข็น และวางโต๊ะ-เก้าอี้ จัดวางภาชนะใส่ช้อนส้อม ภาชนะใส่ผักต่าง ๆ พริกขี้หนูทอดกรอบและพริกป่นไว้บนโต๊ะ เพื่อให้ลูกค้าได้ตักเอง ตามต้องการ ส่วนน้ำยานั้นต้องตั้งไฟอุ่นอยู่บนเตาเสมอ เมื่อลูกค้ามาซื้อ จึงตักราดขนมจีนขณะร้อน ๆ

วิธีทำ

ขนมจีน (ซื้อจากตลาดทั่วไป โดยซื้อเหมามาในปริมาณมากเพียงพอสำหรับการขายแต่ละวัน เพื่อจะได้ราคาถูก)

ส่วนผสมพริกแกง

พริกแห้ง	9	เม็ด	ตะไคร้หั่น	2	ช้อนโต๊ะ
ข่าหั่น	1	ช้อนโต๊ะ	หัวหอมหั่น	3	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมหั่น	3	ช้อนโต๊ะ	รากผักชีหั่น	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	½	ช้อนชา	กะปิ	1	ช้อนชา
กระชาย	1	ถ้วยตวง			

นำส่วนผสมทั้งหมดมาปั่นให้ละเอียด ถ้าจะใช้วิธีโขลก ต้องโขลกทีละอย่างเพื่อไม่ให้กระเด็น

ส่วนผสมน้ำยา

ปลาช่อน (หรือปลาน้ำดอกไม้ หรือปลาสำลี)	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	1/2	ถ้วยตวง
มะพร้าวชูดแล้ว	1	กิโลกรัม

วิธีทำ

นำมะพร้าวมาดั้นเป็นหัวกะทิ 1 ถ้วยตวง หางกะทิ 10 ถ้วยตวง นำปลาไปต้ม แคะเอาเฉพาะเนื้อปลามาโขลกพร้อมกับพริกแกง (ที่โขลกไว้แล้วข้างต้น) จากนั้น นำหางกะทิใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด เอาปลาที่โขลกพร้อมกับพริกแกงใส่ลงไป คนให้เข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำปลา แล้วเติมหัวกะทิ

ผักและเครื่องปรุง

ถั่วฝักยาวหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ ผักกระเฉดหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ แดงกวาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผักกาดดองหั่นละเอียด
ผักบุ้งลวกหั่นละเอียด ถั่วงอกดิบ ใบแมงลัก พริกชี้ฟ้าทุบทอดกรอบ พริกป่น

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชนทั่วไป ตลาด ริมหาดทำคนสัญจรไปมา

ข้อแนะนำ

1. ถ้าทำขาย ต้องเพิ่มปริมาณอัตราส่วนทุกชนิดให้มากขึ้น
2. ถ้าไม่มีทำเลพอที่จะวางโต๊ะ-เก้าอี้ ก็อาจตั้งใส่ถุงขายอย่างเดียว หรือเข็นรถเข็นขายไปตามที่ต่าง ๆ ซึ่งทำให้ประหยัดเงินลงทุนด้วย
3. ถ้าต้องการประหยัดเวลา อาจซื้อเครื่องพริกแกงสำเร็จรูปจากตลาดมาโขลกผสมกับเนื้อปลาเลย แต่อาจไม่อร่อยเท่ากับการทำเครื่องพริกแกงเอง

สถานที่ฝึกอบรม

1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 211-2052, 211-2056
2. โรงเรียนฝักอาชีพ กรุงเทพมหานคร โทร. 643-7177-8, 613-7191...#

