

# ก๋วยจั๊บญวน ก๋วยเตี๋ยวหมู-เนื้อ-ไก่



## เงินลงทุน



ทุนอุปกรณ์ประมาณ 7,000 บาทขึ้นไป  
ทุนหมุนเวียนประมาณ 500-700 บาท/วัน  
(ขึ้นอยู่กับปริมาณการซื้อวัตถุดิบ)

## รายได้



ประมาณ 1,000-1,200 บาท/วัน

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้อก๋วยเตี๋ยว
- ❖ กระทะทองเหลือง
- ❖ เตาแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กะละมัง
- ❖ ชาม ช้อน ตะเกียบ
- ❖ เหยียง มีด
- ❖ โต้ะ แก้วอี๋
- ❖ ชุดอุปกรณ์เครื่องปรุง

## ก๋วยจั๊บญวน

### ส่วนประกอบ



เส้นก๋วยจั๊บญวน ปีกไก่บน ตีนไก่ เนื้อหมูสดหั่นเป็นชิ้น หมูยอ (หันสี่เหลี่ยมลูกเต๋า) ลูกชิ้นหมู กระเทียมเจียว ต้นหอมและผักชีซอย ผักกาดขาว ถั่วงอก

### น้ำซุ๊ป

- ❖ น้ำสะอาด 20 ลิตร
- ❖ น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต้ะ
- ❖ ซีอิ๊วขาว ½ ขวด (ขนาด 700 มล.)
- ❖ ซอสหอยนางรม 3 ช้อนโต้ะ
- ❖ เกลือป่น 1 ทัพพี
- ❖ ใบเตย 3-4 ต้น
- ❖ กากหมู
- ❖ พริกไทยป่น
- ❖ ต้นหอมและผักชีซอย

### วิธีทำ



1. เทน้ำใส่หม้อก๋วยเตี๋ยวยกขึ้นตั้งไฟ เทส่วนผสมซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยและใบเตย ที่ล้างทำความสะอาดแล้วลงไปต้มจนน้ำซุ๊ปเดือด
2. ตักน้ำซุ๊ปที่ต้มเดือดออกบางส่วน ใส่ลงในกระทะทองเหลืองพอประมาณ จากนั้นนำปีกไก่และตีนไก่ใส่ลงไปตุ๋น ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง
3. ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยวญวนลงในชาม ใส่กากหมูพอประมาณ ใช้ตะเกียบยีเส้นให้ทั่ว
4. ใส่หมูยอหั่นพอประมาณ ตีนไก่ หรือปีกไก่ จากนั้นใช้กระบวยตักน้ำซุ๊ปในหม้อ ราดลงบนเส้นก๋วยเตี๋ยว โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว ต้นหอมและผักชีซอย

## ก๋วยจั๊บญวน ก๋วยเตี๋ยวหมู-เนื้อ-ไก่



### เงินลงทุน



ทุนอุปกรณ์ประมาณ 7,000 บาทขึ้นไป  
ทุนหมุนเวียนประมาณ 500-700 บาท/วัน  
(ขึ้นอยู่กับปริมาณการซื้อวัตถุดิบ)

### รายได้



ประมาณ 1,000-1,200 บาท/วัน

### วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้อก๋วยเตี๋ยว
- ❖ กระทะทองเหลือง
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กะละมัง
- ❖ ชาม ซ้อน ตะเกียบ
- ❖ เหยียง มีด
- ❖ โต้ะ แก้วอี๋
- ❖ ชุดอุปกรณ์เครื่องปรุง

## ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ (เนื้อสด เนื้อเปื่อย เอ็นแก้วและลูกชิ้นเนื้อ)

### ส่วนประกอบ



เนื้อสด (เนื้อแดงธรรมดา) หั่นเป็นชิ้นพอประมาณ เนื้อเปื่อย (เนื้อวัวบริเวณน่องลาย) และเอ็นแก้ว (มีลักษณะเป็นเนื้อหยุ่นๆ ใสๆ) นำมาหั่นเป็นชิ้นๆ แล้วนำไปหมักกับซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรมและพริกไทย (เมื่อลูกค้าสั่งจึงนำมาลวกให้สุก) ลูกชิ้นเนื้อที่มีคุณภาพ มีรสอร่อยและสะอาด

### น้ำซุ๊ป



- ❖ น้ำสะอาด 20 ลิตร
- ❖ น้ำตาลทราย 3 ซ้อนโต้ะ
- ❖ ซีอิ๊วขาว 1 ขวด (ขนาด 700 มล.)
- ❖ ซีอิ๊วดำ 2 ซ้อนโต้ะ
- ❖ รากผักชีนำมาล้างให้สะอาดพอประมาณ

### วิธีทำ



1. เทน้ำใส่หม้อก๋วยเตี๋ยวยกขึ้นตั้งไฟ จากนั้นใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปต้มจนเดือด
2. ตักน้ำซุ๊ปจากหม้อก๋วยเตี๋ยวใส่ลงในกระทะทองเหลือง ยกขึ้นตั้งไฟ จากนั้นนำน่องลาย (เนื้อที่จะทำเนื้อเปื่อย) ที่หั่นเตรียมไว้ และเอ็นแก้วใส่ลงไปตุ๋นจนเนื้อเปื่อยยุ่ย (ประมาณ 3 ชั่วโมง) ถ้าใช้เวลาตุ๋นน้อยไปเนื้อจะแข็งไม่น่ารับประทาน

## ก๋วยเตี๋ยวไก่

### วิธีทำ



1. นำผักกาดขาวมาลวกออกเป็นในๆ นำมาล้างให้สะอาดแล้วหั่นเป็นท่อนๆ นำมาใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยวพร้อมผักกาดขาวและถั่วงอกด้วยตะกร้อลวกเทใส่ชาม แล้วใส่กากหมู (กระเทียมเจียว) ใช้ส้อมหรือตะเกียบบีบเส้นก๋วยเตี๋ยวให้ทั่วเพื่อไม่ให้เป็นก้อน
3. ใส่ปีกไก่และลูกชิ้นในชาม ราดด้วยน้ำซุ๊ปแล้วโรยหน้าด้วยต้นหอม ผักชีขอยและพริกไทยป่น



### สถานที่จำหน่าย

ย่านชุมชน ตลาด