

ขายบะหมี่เกี๊ยว-หมูแดง



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 12,000 บาท
- รถเงิน 4,000 บาท
- ตู้กระจก 1,000 บาท
- หม้อก๋วยเตี๋ยว 1,300 บาท
- เตาร้อนถึงแก๊ส 4,000 บาท

รายได้



ประมาณ 50,000 บาท ขึ้นไป/เดือน

ส่วนผสม

ส่วนผสมน้ำซุป

- น้ำสะอาด 40 ลิตร
- กระดูกหมู 1-2 กิโลกรัม
- กระเทียมดอง 2 ซีด
- หัวไชเท้า 3 หัว
- กะหล่ำปลี 1 หัว
- น้ำตาลทราย 2-4 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยเม็ด 2-4 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น 2-3 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมหมูแดง

- เนื้อหมูสันใน 2 กิโลกรัม
- ซอสมะเขือเทศ ½ ขวดใหญ่
- ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว ½ ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 5 ช้อนโต๊ะ

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเงิน
- ❖ กระจก
- ❖ หม้อก๋วยเตี๋ยว
- ❖ เตาร้อนถึงแก๊ส
- ❖ ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว
- ❖ กระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว
- ❖ อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง
- ❖ ชาม
- ❖ ช้อน
- ❖ ตะเกียบ
- ❖ เขียง
- ❖ มีด
- ❖ ตะแกรงย่าง
- ❖ กะละมัง
- ❖ ถุงพลาสติกร้อน
- ❖ ยางรัดถุง

วิธีทำ

การต้มน้ำซุป



ต้มน้ำในหม้อก๋วยเตี๋ยวให้เดือด ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงไป ชิมรสดู ถ้ายังไม่เค็มให้เติมเกลือ ถ้าไม่หวานเติมน้ำตาลทรายเพิ่มได้ ไม่ควรเติมน้ำปลา เพราะอาจทำให้เสียรสชาติได้

การทำหมูแดง

นำเนื้อหมูสันในหันเป็นชิ้นพอประมาณ คลุกเคล้ากับซอสมะเขือเทศ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ และน้ำตาลทราย หมักไว้ประมาณ 30 นาที แล้วนำมาย่างไฟปานกลางจนสุกเหลือง มีกลิ่นหอม



ขายบะหมี่เกี๊ยว-หมูแดง (ต่อ)



ส่วนผสม

ส่วนผสมเครื่องปรุง

- เส้นบะหมี่
- แผ่นเกี๊ยว
- เนื้อหมูสดสับ
- กระเทียม
- พริกไทยป่น
- ซีอิ๊วขาวหมูแดง
- ตั้งฉ่าย ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก
ต้นหอม ผักชี
- กระเทียมเจียว
- น้ำส้ม น้ำปลา น้ำตาลทราย
พริกป่น ถั่วลิสงคั่วป่น
(ใส่ภาชนะเครื่องปรุงไว้)



วิธีทำ

- ลวกบะหมี่หรือเกี๊ยวด้วยตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยวใส่ซอมน้ำ
(หากเป็นเกี๊ยว ให้ตัดหมูสับที่เตรียมไว้ใส่แผ่นเกี๊ยว ประมาณ 1/4
ช้อนโต๊ะ/แผ่น แล้วห่อก่อนนำไปลวก)
- ใส่กระเทียมเจียวคลุกเคล้าเส้นบะหมี่หรือเกี๊ยว
- ลวกผักกวางตุ้งที่หั่นไว้หรือถั่วงอกใส่
- ใส่ตั้งฉ่ายและหมูแดง
- ใส่ต้นหอม ผักชี
- ตักน้ำซุปลงใส่
- หยิบเกี๊ยวทอดใส่ แล้วเสิร์ฟให้ลูกค้า

สถานที่จำหน่าย

เปิดร้านขายเอง รับทำตามออเดอร์
แหล่งชุมชน ศูนย์อาหาร
ห้างสรรพสินค้า สถานศึกษา



ข้อแนะนำ



- ทำเป็นบะหมี่น้ำหรือบะหมี่แห้งก็ได้
- อาจดัดแปลงโดยใส่ลูกชิ้นปลาในบะหมี่-เกี๊ยวด้วยก็ได้
- หากต้องการเพิ่มรสชาติ ควรโรยกากหมูใส่ลงไปด้วย
เล็กน้อย

