

ไก่ทอด



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 8,000 – 10,000 บาท
- รถเข็นประมาณ 4,000 – 5,000 บาท
- เต้าแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท
- ไก่สดและเครื่องปรุงต่างๆ 1,200 บาท/วัน

รายได้



ประมาณ 1,800 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ตะแกรง
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี

วิธีทำ



- นำไก่สดที่ตัดแยกเป็นชิ้น ๆ แล้ว ประมาณ 1 กิโลกรัม (กรณีซื้อไก่มาเป็นตัวให้ นำมาตัดเป็นชิ้นๆ ออกไก่ตัดแยกเป็น 2 ชิ้น ตะโพก คอ ปีก น่อง ตัดเป็นชิ้นรวมให้ได้ ประมาณ 1 กิโลกรัม) นำมาคลุกกับพริกไทย กระเทียม รากผักชีที่โขลกละเอียด ใส่น้ำตาล น้ำปลา แป้งสาลี คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 30 นาที
- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน (ปริมาณพอท่วมไก่) ให้น้ำมันร้อน ไฟปานกลาง นำไก่ลงทอดให้สุกเหลืองกรอบ
- ตักไก่ทอดขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

ส่วนผสมไก่ทอด

- ไก่สด 1 กิโลกรัม
- แป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 3 ½ ถ้วยตวง
- น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทย กระเทียม รากผักชี โขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืชพอประมาณ

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

- น้ำส้มสายชู 1 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกแดงโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ ½ ถ้วยตวง

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป หน้าสถานศึกษา
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน

ข้อแนะนำ



1. ควรซื้อไก่สำหรับทอดขายวันต่อวัน เพื่อไก่จะได้สด
2. ควรขายควบคู่กับข้าวเหนียวด้วย เพื่อเสริมรายได้

