

ขายบาร์บีคิว



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 3,000 บาท

- เตาถ่านและตะแกรงย่าง 1,000 บาท
- วัตถุดิบ 1,500 บาท/400 ไม้

รายได้



กำไรวันละ 300 ขึ้นไป/วัน

ส่วนผสม



- ❖ เนื้อสันในไก่ เครื่องในไก่ 4 กิโลกรัม
- ❖ เนื้อวัว 4 กิโลกรัม
- ❖ เนื้อหมู 3 กิโลกรัม
- ❖ ผักต่าง ๆ เช่น หอมหัวใหญ่ พริกหวาน มะเขือเทศ (ลูกเล็ก) และสับปะรด

เครื่องหมัก

- ❖ พริกไทย
- ❖ เწყ
- ❖ ซอสแมกกี้
- ❖ ผงรสดี
- ❖ น้ำตาลทราย
- ❖ เกลือ

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ตลาดนัด หน้าโรงเรียน

ข้อแนะนำ



1. การเสียบบาร์บีคิว อาจจะเสียบให้มีขนาดเล็กลงก็ได้ ราคาที่ตั้งให้ถูกต้อง
2. การย่าง มะเขือเทศ สับปะรด หอมหัวใหญ่ ควรย่างให้เกรียมพอดี รสชาติจะไม่ขม ไม่ขึ้นหรือเหม็นเขียว

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาถ่านและตะแกรงย่าง
- ❖ ไม้เสียบ
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ โตะ
- ❖ ถาด

วิธีทำ



1. นำเนื้อไก่-เครื่องในไก่, เนื้อวัว, เนื้อหมู หั่นเป็นชิ้นพอคำ จากนั้นนำมาหมักด้วยพริกไทย ซอสแมกกี้ น้ำตาลทราย เწყ ผงรสดี เกลือ และเติมเหล้าลงไปนิดหน่อย เพื่อให้มีกลิ่นหอมคลุกเคล้าให้เข้ากันและหมักทิ้งไว้ประมาณ 4-5 ชั่วโมง
2. หั่นสับปะรดเป็นชิ้นพอคำ นำพริกหวาน และหอมหัวใหญ่มาผ่าแบ่งเป็น 4 ส่วน มะเขือเทศไม่ต้องหั่น เพราะใช้ทั้งลูก
3. นำเนื้อต่าง ๆ ที่หมักครบ 4-5 ชั่วโมง และผักมาเสียบไม้ ซึ่งจะประกอบด้วยสับปะรด พริกหวาน เนื้อไก่ หรือเนื้อหมู หรือเนื้อวัว หอมหัวใหญ่ พริกหวาน อย่างละ 1 ชิ้น และมะเขือเทศ 1 ลูก
4. นำมาย่าง ย่างไฟอ่อน ๆ จนถึงปานกลาง หมั่นกลับด้าน เพื่อให้สุกทั่วทั้งชิ้น

แหล่งข้อมูลอื่นๆ

