

ขายกระเพาะปลา (ทรงเครื่อง)



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 15,000 บาท

รายได้



ประมาณ 1,000 บาท/วัน

ส่วนผสม



- ❖ ซีโครงไก่ 1 โครง
- ❖ เนื้ออกไก่ 1 อก
- ❖ กระเพาะปลา 1 จืด
- ❖ ไข่นกกระทาต้มสุก 20 ฟอง
- ❖ เนื้อปูนึ่งสุก 1 จืด
- ❖ เลือดเปิด 1 ก้อน
- ❖ เห็ดหอม 10 ดอก
- ❖ หน่อไม้ต้ม 1 จืด
- ❖ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนชา
- ❖ ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำสะอาด 7 ถ้วยตวง
- ❖ ซอสภูเขาทอง 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือป่น 2 ช้อนชา
- ❖ แป้งมันหรือแป้งข้าวโพด ½ ถ้วยตวง

สถานที่จำหน่าย

ย่านชุมชน ตลาด



ข้อแนะนำ



1. ก่อนนำเห็ดหอมไปต้มควรแช่น้ำให้นิ่มและล้างน้ำให้สะอาด ส่วนเลือดเปิดหากยังไม่ได้ใช้ควรแช่น้ำไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันไม่ให้แตกตัวและยุบตัว
2. หากต้องการลดเงินลงทุนจะไม่ใส่เนื้อปูและเห็ดหอมก็ได้

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้อกระเพาะปลา
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ รถเข็น
- ❖ เต้าและถังแก๊ส
- ❖ โตะ-เก้าอี้
- ❖ ชาม ช้อน ถ้วยน้ำจิ้ม
- ❖ ถุงพลาสติกกรอง
- ❖ ยางรัดถุง

วิธีทำ



1. ล้างซีโครงไก่ให้เป็นชิ้นพอประมาณ ตัดส่วนที่เป็นหนังและมันทิ้งไป ล้างซีโครงไก่สับให้สะอาด นำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ½ ชั่วโมง
2. จากนั้นนำซีโครงไก่ เนื้ออกไก่ และเห็ดหอม ต้มน้ำสะอาด 7 ถ้วยตวง รอน้ำเดือดจึงลดไฟให้อ่อนลง เคี่ยวต่อไปประมาณ 30 นาที แล้วค่อยช้อนฟองทิ้งด้วย เมื่อได้ที่แล้วกรองเฉพาะซุบเก็บไว้ ส่วนเห็ดหอมและเนื้ออกไก่ที่สุกแล้ว นำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แยกรอไว้ซีโครงไก่ที่เหลือให้ทิ้งไป
3. นำกระเพาะปลาที่แช่น้ำจนนิ่ม ประมาณ 30 นาที จากนั้นล้างให้สะอาดหลายๆ ครั้ง จนแน่ใจว่าหมดกลิ่นสาบและปราศจากไขมัน ตักล้างรอนน้ำเดือดนำจึงนำไปต้มประมาณ 5-10 นาที ยกกลงแล้วล้างน้ำอีกครั้ง บีบน้ำให้แห้งก่อนหั่นเป็นท่อนๆ เก็บไว้
4. นำหน่อไม้มาต้มให้สุก แล้วนำล้างน้ำสะอาด รอให้สะอาดนำ นำมาหั่นเป็นแท่งสี่เหลี่ยมเล็กยาว ส่วนเลือดเปิดนำมาหั่นเป็นก้อนสี่เหลี่ยมขนาด 1 นิ้ว แล้วลวกในน้ำเดือดให้สุก
5. ละลายแป้งหรือแป้งข้าวโพดกับน้ำสะอาด ½ ถ้วยตวงเตรียมไว้
6. นำน้ำซุบใส่หม้อตั้งไฟ เดิมซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอส เกลือป่น น้ำตาลทรายคนให้ละลายเข้ากัน เมื่อน้ำเดือดใส่หน่อไม้ กระเพาะปลา เลือดเปิดและเห็ดหอม คนให้เข้ากัน
7. นำแป้งมันที่ละลายเตรียมไว้เทใส่ผสมลงในหม้อ ขณะเทแป้งให้คนไปเรื่อยๆ กันที่ละน้อย พอแป้งสุกได้ที่จึงยกลง
8. เวลาขาย ตักกระเพาะปลาใส่ชามหรือถุง โรยไข่ฉีกพอประมาณ เนื้อปู นิดหน่อย ไข่นกกระทา 2-3 ฟอง เหยาะซอสเปรี้ยว พริกไทยป่น และโรยผักชีเล็กน้อย

วิธีทำพริกน้ำส้ม

พริกเหลืองโหลกละเอียด 3 เม็ด กระเทียมโหลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ น้ำส้มสายชู ½ ถ้วยตวง มามสมให้เข้ากัน