

ขายยำเห็ดนมสด-ข้าวทอด

เงินลงทุน

ประมาณ 4,500 บาท (รถเข็น 2,500 บาท เต่าถ่าน 100 บาท)

รายได้

ประมาณ 1,500 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

เต่าถ่าน กะละมัง หม้อ กระทะ ตะหลิว ตะแกรง ทัพพี ครก สาก กุ้งพลาสติกและรถเข็น

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านค้า ตลาด ห้างสรรพสินค้า

วิธีทำ

ส่วนผสมข้าวทอด

ข้าวเจ้าหุงสุกแล้ว	8-9	ถ้วยกาแฟ
มะพร้าวขูด	½	กิโลกรัม
เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูป	100	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งสาลี	200	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
น้ำสะอาดและน้ำมันพืชพอประมาณ		

วิธีทำ

- นำข้าวเจ้าหุงสุกแล้วที่อุ่นค่อนข้างร้อน มะพร้าวขูด เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูป และเกลือป่นมานวดให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลมหรือแบนตามก้นดี ขนาดประมาณไข่เปิด
- นำแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำพอประมาณ ไม่ข้นหรือเหนียวเกินไป
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชประมาณ 2 ใน 3 ของกระทะ ใช้ไฟแรงให้น้ำมันร้อนจนเดือด นำข้าวที่ปั้นเสร็จแล้วชุบแป้ง สะบัดเล็กน้อยให้แป้งที่เกาะก้อนข้าวหลุดออกไป เพื่อไม่ให้แป้งหอยหรือเกาะกันเป็นก้อน
- ใส่ก้อนข้าวปั้นลงในกระทะหรือไฟเล็กน้อยให้อ่อนลง ทอดประมาณ 45 นาที จะได้ข้าวทอดที่สุกมีสีเหลืองทองกรอบนอกนุ่มใน

ส่วนผสมเห็ดนมสด

เนื้อหมูสะโพกไม่ติดมันบดหยาบ	1	กิโลกรัม
หนังหมูหั่นบางเป็นชิ้นยาว 1.5-2 นิ้ว	200	กรัม
ข้าวเจ้าหุงสุกแล้ว	1	ถ้วยตวง
กระเทียมบด	100	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ

...มีต่อด้านหลัง....

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่กะละมังนวดให้เหนียว 20 นาที ขึ้นไป แล้วปั้นเป็นชิ้นประมาณ 2x3 นิ้ว หรือขนาดอื่นตามต้องการ ห่อด้วยถุงพลาสติก ทิ้งไว้ 1 คืน จะได้เหนียวมีรสเปรี้ยว

หนักรวม

นำหนักรวมที่หั่นเป็นเส้นแล้วล้างด้วยน้ำอุ่น จากนั้นล้างด้วยน้ำธรรมดาที่แกว่งด้วยสารส้มแล้ว ใช้มือถูหนักรวมไปมาเบา จนเมือกเหนียวหลุดหมด ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 3 ครั้ง นำไปใส่ภาชนะไว้เตรียมขาย

ส่วนผสมอื่น ๆ

พริกชี้หูตากแห้งป่นให้ละเอียดด้วยเครื่องบดหรือครก มะนาว น้ำปลา กัวลิสงแกะเปลือกแล้วทอด 1 กิโลกรัม ขิงฝอย 1 กิโลกรัม พักซี-ต้นหอมซอย

เครื่องเคียง

ผักสดต่าง ๆ เช่น พักกาดหอม กะหล่ำปลี ใบโหระพา ใบชะพลู แตงกวา และพริกชี้หูสด

วิธีทำยำแหนมสด

1. นำแหนมสด 1 ชิ้น มาบีบเป็นชิ้นเล็ก ๆ ในภาชนะปรุงรส ใส่หนักรวม 1-2 ซ้อนโต๊ะ ข้าวทอดปี้ให้แตกออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่กัวลิสงทอด ขิงฝอย พักซี-ต้นหอมซอย ปรุงรสด้วยพริกชี้หูป่น น้ำปลา มะนาว ดุลจนเข้ากัน รสชาติตามที่ลูกค้าต้องการ หากเป็น “รสจัด” ควรปรุงเป็น 3 รส เปรี้ยว-เค็ม-เผ็ด
2. ตักใส่ถุงพลาสติกให้ลูกค้า พร้อมผักสดต่าง ๆ และพริกชี้หูสด

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

บริเวณชุมชน ตลาด

ข้อแนะนำ

1. ชาวเจ้าที่นำมาหุงเพื่อทำ “ข้าวทอด” ควรใช้ข้าวเก่าอย่างดีไม่ควรใช้ข้าวหอมมะลิหุง เพราะจะทำให้ข้าวแฉะ ปั้นไม่เป็ ก้อน และเมื่อปั้นข้าว ควรใช้ข้าวสุกที่อุ่นค่อนข้างร้อน เพื่อให้ข้าวที่ปั้นออกมาเหนียวไม่แตก หากใช้ข้าวสุกที่เย็น จะทำ ่วน แดกง่าย ทอดยาก และไม่อร่อย
2. หากเงินลงทุนน้อย สามารถใช้หาบเร่แทนรถเข็นได้...#