

ทำเหมมห่อ (ซีโครงหมู)

เงินลงทุน

900 บาท

รายได้

400 - 500 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์

กะละมัง กุ้งพลาสติก หนึ่งยาง

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ตลาด ร้านค้า ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

ส่วนผสม

กระดุกหมูหรือซีโครงหมู	1	กิโลกรัม
ข้าวสารข้าวเจ้า	1	กิโลกรัม
กระเทียมแกะกลีบ	1	กิโลกรัม
เกลือป่น	1	ถุง

วิธีทำ

1. นำข้าวสารมาหุงให้สุก
2. ล้างกระดุกหมูกับน้ำสะอาด แล้วซ้อนขึ้นจากน้ำ ผึ่งต่อจนสะเด็ดน้ำ
3. นำกระดุกหมูกับเกลือป่น กระเทียมทุบ และข้าวสวยผสมให้เข้ากัน แล้วนวดหมูต่อ 1 ชั่วโมง
4. ใช้ผ้าขาวปิดกะละมัง 1 วัน และนำไปแช่ตู้เย็น (ช่องธรรมดา) 1 วัน
5. ตักแหม่มกระดุกหมูใส่ถุงข้างใดข้างหนึ่ง ตบแต่งให้เกิดรูปสามเหลี่ยม หมุนเกลียวใช้ยางรัด ตัดปลายห่าง 1 นิ้ว เว้นเป็นริ้วสวยงามนำออกขายได้ ปลายอีกด้าน ทำอย่างนี้ไปเรื่อย ๆ จนหมดเนื้อหมอบด หรือจะใส่เนื้อหมอบดให้หมด

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน ห้างสรรพสินค้า สวนอาหารทั่วไป

ข้อแนะนำ

ควรชิมรสของแหม่มให้เปรี้ยวนิด ๆ และดูเนื้อหมูให้เหมียวหนืดได้ทีเสียก่อนบรรจุห่อ...@