

น้ำพริกกะปิไข่เค็ม



เงินลงทุน



ประมาณ 500 บาท

รายได้



ประมาณ 300 - 900 บาท

ส่วนผสม

- กะปิแห้งอย่างดี 3 - 4 ชีด
- กระเทียมกลีบเล็ก 1 - 2 ชีด
- พริกขี้หนูสวน 1 - 2 ชีด
- มะนาวสวน 10 - 20 ลูก (ขึ้นอยู่กับขนาด)
- น้ำตาลทราย 1 - 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลมะพร้าว 1 ชีด
- กุ้งทะเลสด 2 - 3 ชีด
- เนื้อหมูบดละเอียด 3 ชีด
- น้ำปลาแท้ 1/2 ถ้วยตวง
- ไข่เค็ม 10 - 20 ฟอง

เครื่องเคียง

ชะอม มะเขือ หรือผักอื่นๆ ชุบไข่/แป้งทอด
ปลาทอดกรอบหรือปลาแห้ง กระถิน
ขมิ้นขาว ใบบัวบก ถั่วฝักยาว ผักหวาน
ผักบุ้งลวก ฯลฯ

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ ครกหิน
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ หม้อ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ เตาแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ กระบวย



วิธีทำ



1. ตำกระเทียม 1-2 ชีด และกะปิ 4 ชีด ให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ใส่พริกขี้หนูเม็ดสวนทั้งหมด โขลกเข้าด้วยกัน (ถ้าชอบเผ็ดก็โขลกให้ละเอียด)
3. ใส่ไข่เค็ม 10 ใบ (เฉพาะไข่แดงเท่านั้น) ตำให้ละเอียด
4. บีบมะนาวลงไป 4-5 ลูก คลุกเคล้าให้เข้ากันกับเครื่องปรุงอื่นๆ ในครก
5. จิมนรสเพื่อให้ทราบว่าต้องใส่มะนาว น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าวเพิ่มมากน้อยแค่ไหน โดยพยายามปรุงให้หวาน เค็ม และเปรี้ยวให้พอดี
6. นำหมูบดมาคั่วโดยตั้งไฟอ่อนๆ ไม่ต้องใส่น้ำมัน คั่วจนแห้งขึ้นสี น้ำตาลเกรียมเล็กน้อย จึงตัดแบ่งไว้ส่วนหนึ่ง ที่เหลือตักใส่ถ้วย น้ำพริก นำกุ้งสดที่สับหยาบๆ ลวกจนสุกดี ตักแบ่งไว้สองส่วน ส่วนแรกเก็บไว้โรยหน้า ส่วนที่สองใส่กับน้ำพริกใช้ช้อนคลุกหมูและกุ้งให้เข้ากัน นำหมูและกุ้งที่แยกไว้โรยให้สวยงาม

ข้อแนะนำ



ไม่ควรใช้มะนาวขวด เพราะจะไม่มีกลิ่นของเปลือกมะนาว และรสชาติจะเพี้ยน

