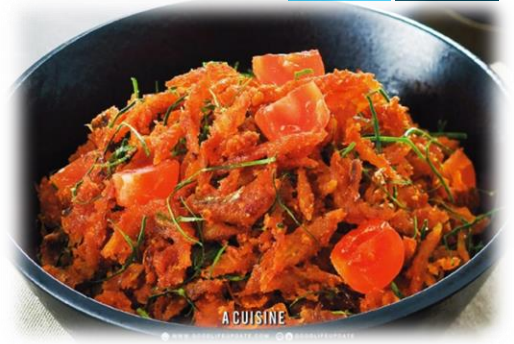


ผัดพริกขิงไข่เค็มดินสอพอง



เงินลงทุน

ประมาณ 1,000 บาท



รายได้

ประมาณ 1,400 - 1,500 บาท



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ ครก
- ❖ มีด
- ❖ เหยียง
- ❖ เตาแก๊ส



- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ กระทะ

ส่วนผสม

- ไข่เค็มดินสอพอง ใช้เฉพาะไข่แดง 20 ใบ
- ปลาตุ๋นขนาดกลาง 10 ตัว
- พริกแกงเผ็ด 300 กรัม
- จิงหั่นฝอย 200 กรัม
- ไบเมะกรูดหั่นฝอย 50 กรัม
- พริกแดงหั่นฝอย 100 กรัม
- น้ำมันพืช 200 - 300 กรัม
- น้ำปลา
- น้ำตาล

วิธีทำ

1. นำปลาตุ๋นมาขูดเนื้อให้ร่วนแล้วทอดให้ฟู (ใช้ไฟกลางๆ)
2. เตรียมน้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟพอร้อน นำพริกแกงเผ็ดผัดในกระทะให้หอม (ใช้ไฟกลางๆ)
3. นำไข่เค็มดินสอพองเฉพาะส่วนไข่แดงลงผัดคลุกเคล้ากับน้ำพริกแกงพอสุก จากนั้นเติมน้ำปลา น้ำตาลตามต้องการ
4. นำปลาตุ๋นที่ทอดฟูในข้อ 1 คลุกลงไปให้เข้ากัน แล้วใส่จิง พริกแดง ไบเมะกรูดที่เตรียมไว้ผัดไฟกลางๆ จนสุกแล้วยกลง



สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน



ข้อแนะนำ

อย่าใช้ไฟแรงในการทอดปลาตุ๋น เพราะอาจทำให้ปลาตุ๋นไหม้ได้

