

หอยทอดขนมครก

เงินลงทุน	ประมาณ 10,000 บาท (เงินทุนหมุนเวียน 800 บาท /วัน (ทำได้ประมาณ 330 – 340 ฝา)				
รายได้	ประมาณ 1,200 บาทขึ้นไป (ราคาขาย 7 ฝา 25 บาท)				
วัสดุ /อุปกรณ์	เตาแก๊ส ตะกั่ว จาน ชาม ช้อน ภาชนะบรรจุ หม้อ กระทะ ภาชนะ ถาด กาน้ำ กระจอน ตะแกรง				
สถานที่จำหน่ายวัสดุ /อุปกรณ์	ย่านเวียงนครเกษม กรุงเทพฯ ร้านที่ขายอุปกรณ์ทำขนมทั่วไป				
ส่วนผสม	หอยแมลงภู่แกะเนื้อแล้ว	2	กิโลกรัม	แป้งหอยทอดผสมเสร็จ	6 ถ้วย
	ไข่ไก่	20	ฟอง	เกลือ	3 ช้อนชา
	น้ำเย็น (น้ำเปล่า)	9	ถ้วย	น้ำตาลทราย	กระเทียมสับ น้ำมันพืช
	น้ำปลา	ถ้วย	ผักชี	ต้นหอมซอยหยาบ	น้ำปลา

วิธีทำ

- นำแป้งหอยทอดมาผสมน้ำเย็นละลายให้เข้ากัน ใส่เกลือ น้ำตาลทรายเล็กน้อย ใช้ทัพพิดคนให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน จากนั้นนำต้นหอมที่หั่นซอยไว้โรยผสมลงในแป้งแล้วใช้ทัพพิดคน ผักชี
- นำหอยแมลงภู่ที่แกะแล้วมาลวกน้ำเกลือในกะละมัง เสร็จแล้วเทใส่กระจอนพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ตอกไข่ใส่ในชามแล้วตีไข่ให้ขึ้นฟู เทใส่กาน้ำพักไว้ จากนั้นยกเตาขนมครกขึ้นตั้งไฟปานกลางค่อนข้างแรง เทน้ำมันพืชใส่หลุมขนมครกประมาณ $\frac{1}{2}$ หลุม จากนั้นใช้กระบวยตักแป้งในหม้อที่ผสมไว้ประมาณ 3 ใน 4 ของหลุมขนมครก
- ตักหอยแมลงภู่ 2-3 ตัวใส่ในหลุมขนมครกพักไว้สักครู่จึงหยอดไข่ที่เตรียมไว้ในกา จากนั้นค่อย ๆ ใช้ช้อนและขนมครกขยับไปมา เพื่อให้น้ำมันลงไปก้นขนม ถ้าขนมติดที่เตาให้หยอดน้ำมันเป็นระยะ ๆ พลิกขนมไปมาให้สุกและแป้งเหลืองกรอบ

กั๊วอกผัด

นำกั๊วอกล้างน้ำให้สะอาดใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นยกกระทะตั้งไฟแรง พอกกระทะร้อนใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย ใส่กระเทียมพอประมาณลงไปเจียวพอมีกลิ่นหอม จากนั้นใส่กั๊วอกลงไปผัดพอสุกแล้วปรุงรสด้วยน้ำปลาเล็กน้อย ตักใส่กระจอนให้สะเด็ดน้ำมัน

น้ำจิ้ม

ส่วนผสม	ซอสพริก	2	ขวด	พริกชี้หุบ	2	ขีด
	น้ำตาลทราย	$\frac{1}{2}$	กิโลกรัม	น้ำส้มสายชู	2	ถ้วยตวง
	เกลือป่น	4	ช้อนโต๊ะ	น้ำสะอาด	2	ถ้วยตวง

วิธีทำ เทส่วนผสมทั้งหมด ได้แก่ ซอสพริก พริกชี้หุบ น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู เกลือป่นและน้ำลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนส่วนผสมทั้งหมดมีลักษณะเหนียวจึงยกออกจากเตา

วิธีเสิร์ฟ - ตักหอยทอดเรียงในจาน 7 ฝา แล้วตักกั๊วอกผัดพอประมาณใส่ลงไปตรงกลางจานจากนั้นตักน้ำจิ้มใส่ถ้วยเล็ก ๆ วางในจานหอยทอดโดยจัดวางให้สวยงาม
- กรณีซื้อกลับบ้านให้แยกใส่ถุงต่างหาก เพราะถ้าใส่รวมกันแป้งหอยทอดจะไม่กรอบซึ่งราคาขายจะอยู่ที่ชุด/จานละ 25 บาท

ตลาด /สถานที่จำหน่าย แหล่งชุมชน ตลาดนัด

ที่มา : หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ ฉบับวันที่ 16 ตุลาคม 2548

สนใจติดต่อได้ที่ : คุณสมพิศ รุ่งเรือง ตลาดน้ำบางน้ำผึ้ง อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ โทร. 0 9238 8087. #

กองส่งเสริมการมีงานทำ โทรศัพท์ 0 2354 0088 www.doe.go.th/vgnew

