

ขายห่อหมกปลาช่อน

เงินลงทุน

- ประมาณ 1,500 บาท
- ซื้ออุปกรณ์ เช่น เตาลั้งกิ่ง หม้อ ไม้พาย กระจาด
 - กุนหมุนเวียนเพื่อใช้ซื้อวัสดุ ประมาณ 500 บาท

อุปกรณ์ เตาลั้งกิ่ง หม้อ ไม้พาย กระจาด เครื่องบดน้ำพริก / ครกหิน

รายได้ ประมาณ 700 บาท/ วัน

เครื่องปรุง

ปลาช่อน	1	กิโลกรัม	พริกแห้งเม็ดใหญ่	7	เม็ด
กระเทียม	5	หัว	ตะไคร้หั่นฝอย	2	ช้อนโต๊ะ
ผิวมะกรูดหั่น	½	ช้อนชา	รากผักชีหั่น	1	ช้อนชา
พริกไทย	10	เม็ด	กะปิ	1	ช้อนชา
เกลือ	½	ช้อนชา	ใบมะกรูดหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ
หอมแดง	4	หัว	ไข่เปิด/ไข่ไก่	1	ฟอง
มะพร้าวขูด	6	ขีด			

ใบผักกาด กะหล่ำปลี ใบยอ ลวกน้ำร้อน ใบโหระพา พริกชี้ฟ้า กะทิ

วิธีทำ

1. ปลาช่อนขอดเกล็ดทำความสะอาดแล้วล้างให้สะอาดแล้วล้างด้วยน้ำส้มสายชูแช่เนื้อ 2 ชั่วโมงตัดหัวผ่าซีก ก้างตรงกลางตัดเป็นท่อน
2. เนื้อปลาแช่เป็นชิ้นบาง ๆ ตัดกันเป็น 2 ชั้น จนหมดชิ้นใหญ่
3. มะพร้าวคั้นเอาหัวกะทิไว้ 3 ถ้วยตวง หางกะทิ 1 ถ้วยตวง
4. นำเครื่องปรุงน้ำพริกมาโขลกให้ละเอียด
5. หัวปลาและก้างตรงกลางใส่ในซามอ่าง เติมน้ำปลาดี 3 ช้อนโต๊ะ และหางกะทิ 1 ถ้วย คนให้เข้ากันใส่สักรู ใส่เนื้อปลา น้ำพริกแกงที่โขลกละเอียด คนให้เข้ากัน ใส่หัวกะทิ 2 ถ้วยตวง ตอกไข่ใส่ลงไป คนต่อไปก้างแห้งเติมหัวกะทิอีก 2 ถ้วย
6. น้ำปลาที่เติมลงไปหากพอดีกับห่อหมก จะมีกลิ่นหอมขึ้นมา แต่ถ้ายังไม่หอมอาจจะเติมได้อีก 2 ช้อนตวง
7. พอคนได้ที่ ตักใส่กระทงหรือจะห่อก็ได้ โดยรองผักไว้ข้างล่าง ตักปลาและน้ำแกงทึบบนผัก ราดด้วยหัวกะทิ โรยด้วยผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ ใบมะกรูด หั่นฝอย และพริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ ใส่ลั้งกิ่งนี้ 20 นาที

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ขายที่บ้านหรือนำไปขายในตลาด

ข้อแนะนำ

1. เวลาต้มปลากับกะทิและเครื่องแกง ให้คนไปทางเดียวกัน
2. เมื่อเริ่มขายควรทำแต่น้อยก่อน เมื่อมีลูกค้าแล้วจึงเพิ่มจำนวนโดยเพิ่มเครื่องปรุงตามสัดส่วน...#

