ขายก๋วยเตี๋ยวผัดปูเส้นจันท์

เงินลงทุน

ประมาณ 6,000 – 7,000 บาท (รถเข็น 3,000 บาท เตาพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท ตู้กระจก 1,000 บาท)

รายได้

ประมาณ 350 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น ตู้กระจก เตาพร้อมถังแก๊ส กระทะ ตะหลิว กะละมัง

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านจำหน่ายอุปกรณ์อลูมิเนียม ตลาด ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

ส่วนผสม

เส้นจันท์ที่แช่น้ำแล้วประมาณ	1 กิโลกรัม	น้ำมันพืชพอประมาณ	

ส่วนผสมน้ำพริก

พริกเม็ดใหญ่ (แกะเม็ดออก)	2 ขีด	หัวหอมแดงแกะเปลือก	12 หัว
กระเทียมแกะเปลือก	6 หัว	เกลือป่น	4 ช้อนชา

ส่วนผสมน้ำเครื่องปรุง

น้ำตาลอ้อย	1 กิโลกรัม	ปูม้าตัวย่อม	1 กิโลกรัม
น้ำมะขามเปียก	8 ถ้วยตวง	น้ำปลาดี	6 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมน้ำพริกมาโขลกรวมกันให้ละเอียด หรือใช้เครื่องปั่นก็ได้ พักไว้
2. นำปูม้ามาแกะกระดอง แกะนมที่คล้ายฟองน้ำออก แล้วล้างให้สะอาด ผ่าเป็น 2 ซีก นำไปทอดในน้ำมันพืชโดยใส่น้ำมันพอสมควร ทอดให้เหลืองกรอบแล้วตักขึ้นพักไว้
3. ตั้งน้ำมันให้ร้อนแล้วนำเครื่องพริกที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม ใส่ปูลงไปผัดคลุกเคล้ากับพริกแกง
4. ใส่น้ำตาลอ้อย น้ำปลา น้ำมะขามเปียกลงไป เคี่ยวทิ้งไว้สักครู่ ถ้าข้นไปต้องใส่น้ำสะอาดลงไปนิดหน่อย ชิมรสดู ต้องมีรสหวาน-เปรี้ยวนำ แล้วตักใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

วิธีผัด

1. ตักน้ำเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ 1 กระบวยเล็ก ปู 1 ชิ้น ใส่ลงกระทะที่ตั้งไฟไว้
2. นำเส้นจันท์ที่แช่น้ำไว้ประมาณ 1 หยิบมือ ใส่ตามลงไป ผัดคลุกเคล้ากันให้ทั่ว ถ้าแห้งไปก็เติมน้ำเล็กน้อย คลุกเคล้ากันอีกนิดหน่อย เป็นอันเสร็จ

---มีต่อด้านหลัง----

เครื่องเคียง

ถั่วงอกดิบ แตงกวา ต้นกุยช่าย มะนาวฝานเป็นชิ้น พริกป่น

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชนทั่วไป ตลาด หมู่บ้าน

ข้อแนะนำ

การทำเครื่องปรุง ต้องปรุงรสให้จัดจ้านมาก ๆ เข้าไว้ มิฉะนั้นเวลาผัดกับเส้นจันท์แล้วรสชาติจะจืดไม่อร่อย..@