

# ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก



## เงินลงทุน



- ประมาณ 8,000 – 10,000 บาท
- โต๊ะ-เก้าอี้ 4 ชุด 2,400 บาท
- ตู้กระจก 1,500 บาท
- โต๊ะวางตู้กระจก 500 บาท
- หม้อก๋วยเตี๋ยว 1,300 บาท
- เตาและถังแก๊ส 4,000 บาท

## รายได้



ประมาณ 1,200 บาท/300 ชาม

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ โต๊ะ-เก้าอี้ 4 ชุด
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ โต๊ะวางตู้กระจก
- ❖ หม้อก๋วยเตี๋ยว
- ❖ เตาและถังแก๊ส
- ❖ ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว
- ❖ กระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว
- ❖ อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง 4 ชุด
- ❖ ชาม
- ❖ ช้อน
- ❖ ตะเกียบ
- ❖ เขียง
- ❖ มีด



## ส่วนผสมน้ำซุ๊ป

- น้ำสะอาด 50 ลิตร
- กระดูกหมู 2 กิโลกรัม
- เอ็นหมู 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลกรวด 2 ก้อน
- เกลือ 1 ห่อเล็ก
- พริกไทยป่น ½ ห่อ
- เครื่องเทศ 1 กำมือ
- ใบเตย 1 กำ
- ซอสปรุงรส 1/3 ขวดใหญ่
- ซีอิ๊วดำ ½ ถ้วยน้ำซุ๊ป



## ส่วนผสมเครื่องปรุง

- เส้นก๋วยเตี๋ยว
- เนื้อหมูสด
- ตับ
- เอ็นหมู
- เลือดหมู
- ผักบุ้ง ถั่วงอก ผักชีฝรั่ง
- เครื่องปรุง (น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น น้ำส้ม)

## วิธีทำน้ำซุ๊ป



ตั้งน้ำให้เดือด นำกระดูกหมูและเอ็นหมู ใส่ลงไปปิดฝาทิ้งไว้ ใไฟปานกลาง ประมาณ 30 นาที แล้วใส่น้ำตาลกรวด ผงชูรส เกลือ พริกไทยป่น เครื่องเทศ ซอสปรุงรส ใบเตย ซีอิ๊วดำ จากนั้นต้มไปอีกประมาณ 30 นาที พอสังเกต เห็นมีน้ำมันจากกระดูกลอยในหม้อ เเท่นนี้ก็ได้น้ำก๋วยเตี๋ยวแล้ว จากนั้นตักเอ็นหมูขึ้นมา ผึ่งไว้ให้เย็น



# ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก (ต่อ)



## เงินลงทุน



- ประมาณ 8,000 - 10,000 บาท
- โต๊ะ-เก้าอี้ 4 ชุด 2,400 บาท
- ตู้กระจก 1,000 บาท
- โต๊ะวางตู้กระจก 500 บาท
- หม้อก๋วยเตี๋ยว 1,300 บาท
- เตาและถังแก๊ส 4,000 บาท



## วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ โต๊ะ-เก้าอี้ 4 ชุด
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ โต๊ะวางตู้กระจก
- ❖ หม้อก๋วยเตี๋ยว
- ❖ เตาและถังแก๊ส
- ❖ ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว
- ❖ กระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว
- ❖ อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง 4 ชุด
- ❖ ชาม
- ❖ ช้อน
- ❖ ตะเกียบ
- ❖ เขียง
- ❖ มีด

## รายได้



ประมาณ 1,200 บาท/300 ชาม

## วิธีเตรียมส่วนประกอบ



- เส้นก๋วยเตี๋ยว จัดเตรียมไว้ในตู้กระจก
- เนื้อหมูสด และดับหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ พอคั่ว วางไว้บนน้ำแข็ง เพื่อให้เนื้อหมูสดเสมอ
- เอ็นหมูต้มเปื่อยนำมาหั่นเป็นก้อน
- เตรียมลูกชิ้นหมู เลือดหมูสด ใส่ภาชนะ
- ผักชีฝรั่งหั่นฝอย หั่นผักบุ้ง แขนงน้ำไว้ ถ่วงอก แขนงน้ำไว้
- เตรียมเครื่องปรุง น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น ถั่วลิสงคั่ว พริกน้ำส้ม ใส่เครื่องปรุงวางไว้บนโต๊ะทุกตัว เพื่อบริการลูกค้า

## วิธีปรุง



ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยว (ตามที่ลูกค้าสั่ง) พร้อมถ่วงอกและผักบุ้งด้วยตะกร้อ ลวก ใส่ชามไว้ นำเนื้อหมูสด ตับ ลูกชิ้น ใส่ตะกร้อลวกพอสุกใส่ชาม ใส่เอ็นหมูต้มเปื่อย โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่งฝอย ตักเลือด 1 ช้อนชา ใส่ในชาม ปรุงอีกใบหนึ่ง ใช้กระบวยตักน้ำซุบที่ร้อนจัด ในหม้อก๋วยเตี๋ยวใส่ชามปรุง คนให้เข้ากันเสร็จแล้วนำไปเทใส่ในชามก๋วยเตี๋ยวที่จะเสิร์ฟลูกค้า น้ำก๋วยเตี๋ยวที่ใส่ต้องให้ลูกค้าชลิค อย่าให้น้ำเยอะจะไม่เข้มข้น แล้วนำไปเสิร์ฟลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าปรุงรสได้ตามใจชอบ

## สถานที่จำหน่าย

เปิดร้านขายที่บ้าน แหล่งชุมชน  
ศูนย์อาหาร สถานศึกษา



## ข้อแนะนำ



- ส่วนผสมน้ำซุบ ถ้าทำปริมาณมากหรือน้อย ให้เพิ่มและลดอัตราส่วนได้ตามต้องการ
- น้ำซุบต้องต้มให้เดือดตลอดเวลา เพราะเวลาใส่เลือดแล้วจะได้ไม่เหม็นคาว
- การเสิร์ฟก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก ควรมีแคบหมู ถ่วงอกดิบ ไบโหระพา ไว้เพื่อบริการลูกค้าด้วย
- เส้นก๋วยเตี๋ยว เนื้อหมู ผัก ซื้อในปริมาณที่พอเหมาะในการขายและเงินลงทุน
- เครื่องปรุงทุกอย่างต้องทำสด ๆ วันต่อวัน

