

# ขายทอดมันปลาทราย

## เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 7,500 บาท (รถเข็นราคาประมาณ 4,000 บาท เตาแก๊สพร้อมถังราคา 2,000 บาท)

## รายได้

ประมาณ 15,000 บาท/เดือน

## วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น เตาแก๊สพร้อมถัง กระจะใบใหญ่ ไม้ปลายแหลม (ใช้เกลี่ยทอดมันในกระจะไม่ให้ติดกัน) ตะแกรงมีด้าม กระจะตั้ง กระจะมั่ง หม้อ ทัพพี ไม้จิ้ม ถุงพลาสติก

## ส่วนผสมทอดมัน

เนื้อปลาทรายขูดแล้ว	1 กิโลกรัม	ไข่ไก่	2 ฟอง
ถั่วฝักยาวหั่นฝอย	2 ถ้วยตวง	น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ		
เครื่องปรุงน้ำพริกแกง			
พริกแห้ง	7 เม็ด	กระเทียม	10 กลีบ
หอมแดง	4 หัว	ข่า (หั่น)	7 แว่น
พืชมะกรูดหั่นฝอย	1 ลูก	ตะไคร้ (หั่น)	2 ต้น
กะปิ	1 ช้อนชา	เกลือป่น	1 ช้อนชา

## วิธีทำ

นำเครื่องปรุงพริกแกงทั้งหมดโขลกให้ละเอียด แล้วจึงนำเนื้อปลาลงโขลกผสมกับน้ำพริกแกงจนเนื้อปลาเหนียว ตักขึ้นใส่ กระจะมั่ง ใส่ไข่ และถั่วฝักยาวหั่นฝอย นวดให้เข้ากันเติมน้ำปลา น้ำตาลทราย ซิมรสให้กลมกล่อม

## การทอด

- ปั้นทอดมันเป็นลูกกลม ๆ แล้วกรดให้แบน
- ใส่น้ำมันพืชในกระจะมาก ๆ ใช้ไฟปานกลาง พอน้ำมันร้อน หยิบทอดมันใส่ลงไป
- ทอดประมาณ 3-5 นาที พอเหลืองหอม ใช้ตะแกรงตักทอดมันขึ้นจากน้ำมันใส่พักไว้บนกระจะตั้งเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน

## ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำส้มสายชู	1 ถ้วยตวง	น้ำตาลทราย	½ ถ้วยตวง
เกลือป่น	2 ช้อนชา	พริกชี้หนูแดง	5 เม็ด
ถั่วลิสงคั่ว	½ ถ้วยตวง	แตงกวา	2-3 ลูก
ผักชี (เล็กน้อย)			

....มีต่อด้านหลัง...



# แบบทดสอบแบบจำลอง

## วิธีทำ

นำน้ำส้ม น้ำตาลทราย และเกลือป่นผสมกันตั้งไฟเดี๋ยวให้เหนียวพอประมาณแล้วยกขึ้นพักไว้ให้เย็น โขลกพริกชี้หนูแดง และกั่วลิสงคั่วให้ละเอียด (แยกโขลก) ใสผสมลงไป ทบให้เข้ากัน ส่วนแดงกวาและผักชีหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แยกต่างหาก ถ้าใส่รวมกันจะทำให้มีม

## ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน

## สถานที่ฝึกอบรม

1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 0-2211-2052 , 0-2211-2056
2. กองส่งเสริมอาชีพ กรุงเทพมหานคร โทร. 0-2613-7177-8, 0-2613-7191
3. ชมรมลุงชาวไซอาชีพ โทร. 0-2538-3981

## ข้อแนะนำ

1. เพื่อประหยัดเวลาในการทำ จะซื้อเครื่องปรุงรน้ำพริกแกงสำเร็จมาใช้แทนการปรุงเองก็ได้
2. เวลาปั้นทอดมันแต่ละครั้ง ให้จุ่มมือในน้ำสะอาดก่อนหยิบทอดมันมาปั้นเพื่อมิให้ติดมือ

## 3. วิธีขาย

3.1 เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน หลังจากตักทอดมันใส่ถุงพลาสติกแล้ว ควรโรยหน้าด้วย ใบกระเพราทอดกรอบ โดยทอดเตรียมไว้ตั้งแต่ก่อนทอดทอดมัน

3.2 เมื่อตักน้ำจิ้มใส่ถุงพลาสติกแล้ว จึงค่อยใส่ผักชีหั่นโรยหน้าลงไปส่วนแดงกวาหั่น ให้ใส่แยกอีกถุงหนึ่ง...\$

