

แหนมห่อซีโครงหมู



เงินลงทุน



ประมาณ 1,000 บาท

รายได้



ประมาณ 500 บาท

ส่วนผสม



- ❖ กระดูหมูหรือซีโครงหมู 1 กิโลกรัม
- ❖ ข้าวสารข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม
- ❖ กระเทียมแกะกลีบ 1 กิโลกรัม
- ❖ เกลือป่น 1 ถ้วย

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป

ข้อแนะนำ



1. ควรชิมรสของแหนมให้เปรี้ยวนิดๆ และดูเนื้อหมูให้เหนียวหนึบได้ที่เสียก่อนบรรจุห่อ
2. ควรรอให้ข้าวเย็นก่อนผสม

แหล่งข้อมูลอื่นๆ



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ กะละมัง
- ❖ หนังสติ๊ก
- ❖ หนังสติ๊ก
- ❖ หนังสติ๊ก

วิธีทำ



1. นำข้าวสารมาหุงให้สุก
2. ล้างกระดูหมูกับน้ำสะอาด แล้วซ้อนขึ้นจากน้ำ ผึ่งต่อจนสะเด็ดน้ำ
3. นำกระดูหมูกับเกลือป่น กระเทียมทุบ และข้าวสวยผสมให้เข้ากัน แล้วนวดหมูต่อ 1 ชั่วโมง
4. ใช้ผ้าขาวปิดกะละมัง 1 วัน และนำไปแช่ตู้เย็น (ช่องธรรมดา) 1 วัน
5. ตักแหนมกระดูหมูใส่ถุงข้าวไต่ข้างหนึ่ง ตบแต่งให้เกิดรูปลสามเหลี่ยม หมุนเกลียวใช้ยางรัด ตัดปลายห่าง 1 นิ้ว เว้นเป็นริ้วสวยงามนำออกขายได้ ปลายอีกด้านทำอย่างนี้ไปเรื่อยๆ จนหมดเนื้อหมูปด หรือจะใส่เนื้อหมูปดให้หมด

