

# ขายหมูสะเต๊ะ



## เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 3,800 บาท
- ทุนวัตถุดิบ 500 บาท

## รายได้



ประมาณ 12,000 – 15,000 บาท/เดือน

## เครื่องปรุง



- ❖ เนื้อหมู 10 กิโลกรัม
- ❖ เกลือ ½ ชีด
- ❖ น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำสับปะรดคั้น ½ ถ้วยตวง
- ❖ นมสด 1 กระป๋อง
- ❖ ผงกะหรี่ 3 ช้อนโต๊ะ
- ❖ สีส้มอาหารสีเหลืองอีกเล็กน้อย

## เครื่องปรุงน้ำกะทิพรมหมูสะเต๊ะ



- ❖ หัวกะทิ 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ เกลือ ½ ช้อนชา

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เตาถ่านและตะแกรงย่าง
- ❖ ไม้เสียบหมูสะเต๊ะ
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ กล่องพลาสติก

## วิธีทำหมูสะเต๊ะ



นำเนื้อหมูมาแล่ขนาด 1x2.5-3 นิ้ว บางพอประมาณ โรยน้ำตาลทราย คลุกเคล้าให้ทั่ว จากนั้นนำน้ำสับปะรด เกลือ นมสด ผงกะหรี่ และสีผสมอาหารสีเหลืองลงไปอีกเล็กน้อย คนให้เข้ากัน แล้วนำไปเทใส่เนื้อหมูเคล้าให้ทั่ว เสร็จแล้วนำไปใส่กล่องพลาสติกแช่ไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา พอรุ่งเช้าจึงนำหมูออกมาเสียบไม้ เสร็จแล้วนำหมูเข้าแช่ในช่องแข็งอีกสัก 1 ชั่วโมง

## วิธีทำน้ำกะทิ



นำหัวกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ คนให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟให้เดือด แล้วยกลง

## วิธีย่างหมูสะเต๊ะ



นำหมูที่เสียบไม้ออกจากช่องแข็ง แล้วนำมาชุบในน้ำกะทิที่เตรียมไว้ ก่อนจะนำขึ้นย่างไฟ ต้องย่างไฟปานกลาง ห้ามใช้ไฟอ่อน หมูจะแข็งไม่อร่อย แล้วก็พรมน้ำกะทิเป็นระยะขณะกำลังย่าง หากเนื้อหมูตรงไหนไหม้ก็ใช้กรรไกรตัดทิ้ง เพราะจะดูไม่น่ารับประทาน

# ขายหมูสะเต๊ะ



## ส่วนผสมน้ำจิ้ม



❖ หัวกะทิ	4	กิโลกรัม
❖ งาขาวคั่ว	1	กิโลกรัม
❖ ถั่วลิสงคั่วตำละเอียด	1	กิโลกรัม
❖ เกลือ	1.5	ช้อนชา
❖ น้ำตาลปีบ	1	กิโลกรัม
❖ น้ำพริกแกงเผ็ด	2	ขีด
❖ น้ำพริกแกงมัสมั่น	1	ขีด

## วิธีทำน้ำจิ้ม



แยกหัวกะทิ 2 กิโลกรัม มาผัดให้แตกมัน ใส่ น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงมัสมั่น น้ำตาลปีบลงไปผัด ใส่เกลือผัดให้หอม ใส่หัวกะทิลงไปอีก 2 กิโลกรัม บล่อยให้เดือดมากๆ แล้วลดไฟลง ใส่ถั่วและงาลงไป คนให้ละลายเข้ากัน ทิ้งไว้ให้เดือดจนน้ำกะทิแตกมัน ยกออกจากเตาตั้งทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนนำออกขายให้อุ่นอีกครั้ง เพื่อถั่วและงาจะพองตัวได้เต็มที่

## ส่วนผสมน้ำอูจาด



❖ น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
❖ เกลือผงเล็ก	1/2	ถุง
❖ น้ำส้มสายชู	1/2	ขวด
❖ แดกกวาลูกเล็ก	5	กิโลกรัม
❖ พริกชี้ฟ้า	3	ขีด
❖ หอมแดงหัวเล็ก	5	ขีด

## วิธีทำน้ำอูจาด



หั่นแดงกว่าเป็นชิ้นเล็กๆ ปอกหัวหอมแล้วหั่นเป็นชิ้นหนาหน่อย พริกหั่นเป็นแว่นหนา แบ่งใส่ภาชนะไว้ต่างหาก เอาน้ำส้มสายชูมาผสมกับเกลือและน้ำตาลทราย นำไปตั้งไฟให้เป็นยาง ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น

## สถานที่จำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน



## แหล่งข้อมูลอื่นๆ

