

ขายทอดมันปลาทราย



เงินลงทุน



- ❖ ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท
- ❖ รถเข็น 4,000 บาท
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท

รายได้



ประมาณ 15,000 บาท/เดือน



ส่วนผสม

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
- ❖ ผิวมะกรูดหั่นฝอย 1 ลูก
- ❖ ตะไคร้ (หั่น) 2 ต้น
- ❖ กะปิ 1 ช้อนชา
- ❖ เกลือป่น 1 ช้อนชา

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

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

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ รถเข็น
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กระทะใบใหญ่
- ❖ ไม้ปลายแหลม
- ❖ ตะแกรงมีด้าม
- ❖ กระจด
- ❖ กะละมัง
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ ไม้จิ้ม
- ❖ ถุงพลาสติก



วิธีทำ

1. นำเครื่องปรุงพริกแกงทั้งหมดโขลกให้ละเอียด
2. นำเนื้อปลาลงโขลกผสมกับน้ำพริกแกงจนเนื้อปลาเหนียว ตักขึ้นใส่กะละมัง ใส่ไข่ และถั่วฝักยาวหั่นฝอย นวดให้เข้ากันเติมน้ำปลา น้ำตาลทราย จิมรสให้กลมกล่อม

การทอด

1. ปั้นทอดมันเป็นลูกกลมๆ แล้วกรดให้แบน
2. ใส่น้ำมันพืชในกระทะมาทุก ใช้ไฟปานกลาง พอน้ำมันร้อน หยิบทอดมันใส่ลงไป
3. ทอดประมาณ 3-5 นาที พอเหลืองหอม ใช้ตะแกรงตักทอดมันขึ้นจากน้ำมัน ใส่พักไว้บนกระจดเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน

น้ำจิ้ม

นำน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และเกลือป่นผสมกันตั้งไฟเคี่ยวให้เหนียวพอประมาณ แล้วยกขึ้นพักไว้ให้เย็น โขลกพริกชี้หนูแดงและถั่วลิสงคั่วให้ละเอียด (แยกโขลก) ใส่ผสมลงไป คนให้เข้ากัน ส่วนแดงกวาและผักชีหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แยกต่างหาก ถ้าใส่รวมกันจะทำให้เหม็น



สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน

ข้อแนะนำ

1. เพื่อประหยัดเวลาในการทำ จะซื้อเครื่องปรุงน้ำพริกแกงสำเร็จมาใช้แทนการปรุงเองก็ได้
2. เวลาปั้นทอดมันแต่ละครั้ง ให้จุ่มมือในน้ำสะอาดก่อนแล้วจึง หยิบทอดมันมาปั้นเพื่อไม่ให้ติดมือ

