

น้ำจิ้มสุกี้บรรจุขวด



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 20,000 บาท
(ค่าอุปกรณ์)

รายได้



ขึ้นอยู่กับปริมาณการขาย

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาแก๊ส
- ❖ หม้ออคูมิเนียมใบใหญ่
- ❖ ลังถึง
- ❖ กรวยกรอกน้ำจิ้ม
- ❖ เครื่องปั่น
- ❖ เครื่องปิดฉลาก
- ❖ ขวดแก้วและฝา
- ❖ อุปกรณ์ในครัว

วิธีทำ



- นำพริกที่เด็ดหัวออกแล้วและกระเทียมที่ปอกเปลือกแล้วไปลวกน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อโรค
- นำพริกและกระเทียมทั้งหมดไปใส่ในเครื่องบด บดให้ละเอียดจนกลายเป็นน้ำ
- ตั้งกระทะบนเตาใส่แกวขาวลงไปคั่วไฟอ่อน ๆ จนได้กลิ่นหอม (งาสุก) ยกลง
- ใส่น้ำลงในหม้อตั้งไฟความร้อนปานกลาง พอน้ำเดือดเทส่วนผสมพริกและกระเทียมที่บดลงไปเคี่ยว ประมาณ 25 นาที
- เติมเกลือ น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย แล้วชิมรสให้ออกเปรี้ยว หวาน เผ็ด และเค็ม โรยหน้าด้วยงาขาว เคี่ยวไฟอ่อนประมาณ 25 นาที ยกลงตั้งทิ้งไว้
- นำขวดและฝาขวดล้างให้สะอาด นำไปนึ่งในหม้อหนึ่งประมาณ 30 นาที นำน้ำจิ้มที่เคี่ยวเสร็จแล้วเทลงในขวด จากนั้นปิดฝาขวด
- นำขวดสุกี้ไปนึ่ง 15 นาที แล้วพักไว้ให้เย็น ปิดฉลากและปิดฉนวนพลาสติกให้เรียบร้อย

ส่วนผสม

- พริกชี้ฟ้าแดงสด 2 กิโลกรัม
- กระเทียมกลีบใหญ่ 500 กรัม
- พริกชี้หูสวน (พริกจินดา) 200 กรัม
- น้ำเปล่า 2 กิโลกรัม
- เกลือ
- น้ำส้มสายชู
- น้ำตาลทราย
- งาขาว

สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป ร้านขายของชำ
ร้านอาหาร

ข้อแนะนำ



- บรรจุใส่ขวดพลาสติก ขนาด 200 มิลลิลิตร ขายราคาขวดละ 25 บาท
- บรรจุใส่ขวดแก้ว ขนาด 300 มิลลิลิตร ขายราคาขวดละ 35 บาท
- บรรจุใส่ขวดแก้ว ขนาด 500 มิลลิลิตรขายราคาขวดละ 65 บาท