

ทำหมุทุบ-หมุสวรรค์-เนื้อมะพร้าว

เงินลงทุน

ประมาณ 8,500 บาท (หม้ออบไฟฟ้า ราคาประมาณ 4,000 บาท เตาแก๊สพร้อมถัง ราคา 2,500 บาท ซ้อนทุบหมุ ราคา 50 บาท)

รายได้

ประมาณ 300 บาทขึ้นไป/กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์

หม้ออบไฟฟ้า ซ้อนทุบหมุ ตะแกรงตากหมุ เตาแก๊สพร้อมถัง กะละมัง กระทะ ตาข่ายพลาสติก PVC ถุงพลาสติก

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านค้าย่านสำเพ็ง ดลองกม

วิธีทำ

ส่วนผสมหมุทุบ

เนื้อหมูสะโพกหลัง	5	กิโลกรัม	เกลือป่น	5	ช้อนชา
น้ำปลา	5	ช้อนชา	พริกไทยป่น	5	ช้อนชา
น้ำตาลปีบ	5	ช้อนชา			

วิธีทำ

- ล้างหมูให้สะอาด และแล่ออกตามความยาวให้หนาพอสมควร ผสมเกลือป่น พริกไทย และน้ำตาลปีบ ดุกให้เข้ากันทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน แล้วนำไปแผ่นบนตะแกรงคลุมด้วยตาข่าย ผึ่งแดดให้แห้ง
- นำเนื้อหมูที่ผึ่งแดดแห้งแล้วมาอบโดยใช้ไฟอ่อน ๆ (ระวังอย่าให้แห้งหรือไหม้ เพราะเวลาทุบจะไม่ฟู) เมื่อสุกแล้วจึงนำมาทุบเบา ๆ ในขณะที่ยังร้อนอยู่เพื่อให้เนื้อหมูยุ่ยออกจากกัน
- นำหมุทุบใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกให้สนิท เพื่อนำไปจำหน่าย

ส่วนผสมหมุสวรรค์

เนื้อหมูสะโพกหลัง	5	กิโลกรัม	น้ำตาลทราย	7	ชิต
น้ำตาลปึก	3	ชิต	น้ำปลา	2	ชิต
เมล็ดผักชี	1	ช้อนโต๊ะ	ยี่หระ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	2	กิโลกรัม			

วิธีทำ

- ล้างเนื้อหมูมาล้างให้สะอาด แล่เป็นชิ้นบาง ๆ แบ่งยี่หระและเมล็ดผักชีออกเป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน ส่วนหนึ่งนำไปโขลละเอียด อีกส่วนหนึ่งบดให้พอแตกเล็กน้อย
- นำน้ำตาลทราย น้ำตาลปึก น้ำปลา เมล็ดผักชีและยี่หระมาดุกเคล้ากับเนื้อหมูให้ทั่ว แล้วใส่ภาชนะปิดให้มิดชิดหมุไว้ 5 - 12 ชั่วโมง จากนั้นจึงนำไปวางแผ่นบนตะแกรง คลุมด้วยตาข่าย ผึ่งแดดให้แห้ง... (มีต่อด้านหลัง)



3. นำเนื้อหมูที่แห้งแล้วใส่ภาชนะฝึงลมไว้สัก 1 คืน (เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อหมูแข็งและเหนียวเมื่อนำไปทอด) จากนั้นนำมามาตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมตามขนาดที่ต้องการ และตัดเอามันออก (เพราะเวลาทอดจะทำให้มีกลิ่นเหม็นหืน) แล้วจึงนำไปทอดกับน้ำมันด้วยไฟปานกลางจนสุก
4. นำหมูสวรรค์ใส่ถุงพลาสติก ปิดผนึกให้สนิท เพื่อนำไปจำหน่าย

วิธีทำเนื้อสวรรค์

เหมือนกับการทำหมูสวรรค์ทุกอย่าง เพียงแต่เปลี่ยนส่วนผสมจากเนื้อหมูเป็นเนื้อวัวเท่านั้น

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ทำขายเองที่บ้าน ตลาดสด หรือทำส่งตามร้านค้าทั่วไป มีมีมาร์ท ซุปเปอร์มาร์เก็ต

สถานที่ฝึกอบรม

1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 211-2052, 211-2056
2. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช โทร. 282-8531-2, 281-0545
3. ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดทุกจังหวัด

ข้อแนะนำ

1. เมื่อซื้อเนื้อหมูหรือเนื้อวัวแล้ว สามารถให้แม่ค้าแลเป็นชิ้นบาง ๆ ขนาดตามต้องการได้ แม้จะคิดราคาเพิ่มขึ้น แต่จะสะดวกเร็วกว่ามาแลเอง และเนื้ออาจหนาบางไม่เท่ากัน
2. เนื้อหมูหรือเนื้อวัวต้องฝึงแดดให้แห้งสนิทจริง ๆ โดยสังเกตได้จากการที่จจะร้อนออกจากตะแกรงโดยง่าย
3. หากมีเงินลงทุนมากอาจซื้อเครื่องปิดผนึกถุงพลาสติกเกรดราคาประมาณ 2,500 บาท มาใช้ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว และสวยงาม...@

