

ทำไข่เยี่ยวม้า

เงินลงทุน

เป็นค่าอุปกรณ์ประมาณ 1,000 บาท ไข่เปิดประมาณ 3 บาท/ฟอง(เงินลงทุนสำหรับไข่ และส่วนผสมต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับไข่ที่จะซื้อ)

รายได้

ประมาณ 4 - 5 บาท / ฟอง

อุปกรณ์

เตา หม้อต้มน้ำ ภาชนะพลาสติกแช่ไข่ ผ้าขาวบาง ไม้ไผ่สาน

ส่วนผสม

ไข่เปิด	15	ฟอง	ปูนขาว	300	กรัม
เกลือ	200	กรัม	โซดาแอช	120	กรัม
ใบชาดำ (ชาจีน)	30	กรัม	สังกะสีออกไซด์	1	กรัม
น้ำสะอาด	2	ลิตร			

วิธีทำ

- นำไข่มาล้างเปลือกให้สะอาด ตั้งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ เรียงไข่ลงในภาชนะพลาสติกที่สะอาด ปลอดภัย
- ต้มน้ำสะอาด เติมปูนขาว เกลือ โซดาแอช ใบชาดำ พอเดือด ตั้งทิ้งไว้ให้เย็นแล้วกรองเอาเศษตะกอนออกทิ้งไป เติมสังกะสีออกไซด์ คนให้ทั่ว
- เทส่วนผสม ตามข้อ 2 ลงในภาชนะที่ใส่ไข่ ใช้ไม้ไผ่สานขัดและปิดไว้เหนือไข่ เพื่อไม่ให้ไข่ลอย (ถ้าไข่ลอยจะเสีย) ปิดฝาภาชนะด้วยผ้าขาวบาง แช่ทิ้งไว้ประมาณ 25 - 30 วัน
- เอาไข่ขึ้นล้างน้ำสะอาด ทิ้งไว้ให้ผิวแห้ง แล้วเคลือบเปลือกไข่ด้วยดินขาวผสมกับแป้งเปียกในอัตราส่วน 5:1 เก็บไว้ 10 วัน จึงนำออกจำหน่ายหรือรับประทานได้

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดสดทั่วไป หรือติดต่อขายส่งพ่อค้า-แม่ค้า หรือร้านขายอาหาร

ข้อแนะนำ

- ต้องเลือกไข่เปิดที่ใหม่ สด และไม่มีตำหนิมาทำ เพื่อจะได้ไข่เยี่ยวม้าที่มีคุณภาพดี ไม่เสีย
- ภาชนะที่ใส่แช่ไข่ อาจใช้ภาชนะเคลือบก็ได้ แต่ต้องสะอาดและปลอดภัย...\$

