

ขายหมี่กะทิ



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท

- รถเงิน 4,000 บาท

- เตาแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท

รายได้



ประมาณ 25,000 บาท/เดือน

วัสดุ/อุปกรณ์



❖ รถเงิน

❖ เตาแก๊สพร้อมถัง

❖ กระทะ

❖ ตะหลิว

❖ ถาด

❖ จาน-ชาม

❖ ช้อน-ส้อม

❖ เขียง

❖ มีด

ส่วนผสม

- เส้นหมี่ไวไว 1 ก้อน (ถุงใหญ่)
- หัวกะทิ 1½ กิโลกรัม
- น้ำส้มหมัก 1 ขวด
- น้ำปลา 1½ ขวด
- น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
- สีส้มอาหาร (สีส้ม) เล็กน้อย

เครื่องเคียง

- หมูสามชั้นผัดหอมเจียว
- ไข่ทอดหั่นฝอย
- กุ้งแห้งทอด
- เต้าหู้ทอด
- ต้นหอมซอยและผักชี

วิธีทำ



1. ผสมน้ำส้มหมัก น้ำปลา ลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำตาลทรายลงไป คนผสมจนกระทั่งน้ำตาลทรายละลาย ใส่สีผสมอาหารเล็กน้อย พอให้เป็นสีส้ม คนต่อไปจนกระทั่งส่วนผสมเข้ากันดี จึงนำหัวกะทิลงไปผสม เคี่ยวต่อไปให้เดือด ชิมดูให้รสชาติออกสามารถ กลมกล่อม
2. นำเส้นหมี่แช่น้ำประมาณ 3 นาที แล้วนำขึ้นผึ่งจนสะเด็ดน้ำ แล้วใส่ผสมกับส่วนผสมข้อ 1 ในกระทะ คอยกลับเส้นหมี่ อย่าให้ไหม้ติดก้นกระทะ ถ้าเส้นยังไม่นุ่มให้เติมน้ำผัดต่อไปเรื่อยๆ และคอยระวังอย่าให้ไหม้ เมื่อเส้นนุ่มดีแล้วจึงยกลง

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร

ข้อแนะนำ



1. ใช้ถั่วอกดิบ ต้นหอม หรือจะใช้ต้นกุยช่ายเป็นผักเคียง
2. ควรขายคู่กับก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เพื่อเป็นการเสริมรายได้