

ไก่ห่อใบเตย



เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท (รวมอุปกรณ์)

รายได้



ขึ้นอยู่กับปริมาณการขาย

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ กะละมัง
- ❖ ตะแกรง
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ถาด
- ❖ กระดาษซับน้ำมัน
- ❖ มีด
- ❖ กรรไกร

ส่วนผสม



❖ หน้าอกไก่	500	กรัม
❖ รากผักชีทุบ	3	ราก
❖ ซอสศรีราชา	3	ช้อนโต๊ะ
❖ โชยุ	3	ช้อนโต๊ะ
❖ ซอสเปรี้ยวไก่จ่าง	2	ช้อนโต๊ะ
❖ ผักชีหั่นหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
❖ เหล้าจีน	1	ช้อนโต๊ะ
❖ น้ำมันงา	1 ½	ช้อนโต๊ะ
❖ กระเทียมทุบ	8	กลีบ
❖ แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
❖ ซอสแมคกี้	3	ช้อนโต๊ะ
❖ เกลือ	¼	ช้อนชา
❖ น้ำมันหอย	1 ½	ช้อนโต๊ะ
❖ นมสด	3	ช้อนโต๊ะ
❖ พริกไทยป่น	½	ช้อนชา
❖ ใบเตย	35	ใบ

วิธีทำ



- ล้างไก่ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
- นำเครื่องปรุงรสทั้งหมดผสมรวมกัน นำไก่ลงหมักทิ้งไว้ 15 นาที
- ล้างใบเตยให้สะอาด นำมาพับสอดกัน โดยผูกเป็นปมหลวมๆ นำไก่ที่หมักใส่ลงตรงกลางและผูกปมให้แน่น ตัดปลายที่เหลือทิ้ง
- นำลงทอดในกระทะที่น้ำมันร้อนจัดและหรี่ไฟลงให้ร้อนปานกลาง ทอดต่อจนสุก ตักขึ้นพักไว้ พร้อมขาย

ไก่ห่อใบเตย



ส่วนผสมน้ำจิ้ม



❖ น้ำตาลปีบ	¼	ถ้วย
❖ จิงแก่สับ	1	ช้อนโต๊ะ
❖ น้ำส้ม	1	ช้อนโต๊ะ
❖ เกลือ	¼	ช้อนชา
❖ น้ำเปล่า	3	ช้อนโต๊ะ
❖ พริกชี้หนูซอย	3	เม็ด

วิธีทำ



นำส่วนผสมทั้งหมดใส่รวมกันแล้วนำไปเคี่ยวจนเข้ากันก็จะได้น้ำจิ้ม

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ตลาดนัด

ข้อแนะนำ



1. อัตราส่วนต่างๆ สามารถเพิ่มเติมได้ตามกำลังกายขาย
2. ขายพร้อมข้าวเหนียว

แหล่งข้อมูลอื่นๆ

