

# น้ำพริกแกงเผ็ด



## เงินลงทุน



- ประมาณ 15,000 บาท
- อุปกรณ์ (สำหรับครั้งแรก)
- ส่วนผสม (2,000 บาท)

## วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เครื่องบด
- ❖ กะละมัง



- ❖ ทัพพี
- ❖ มีด

## รายได้



ประมาณ 3,000 บาท

## วิธีทำ



- นำส่วนผสมทุกอย่าง ล้างน้ำให้สะอาด (ยกเว้นกะปิ)
- ปอกหัวหอม กระเทียม
- เด็ดก้านพริกแล้วนำไปแช่ในน้ำสะอาดจนนิ่ม บีบน้ำออก
- นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องบด เคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน
- บรรจุใส่ถุงหรือภาชนะอื่น เพื่อวางจำหน่าย

## ส่วนผสม



- ข่า 3 กิโลกรัม
- ตะไคร้ 6 กิโลกรัม
- กระเทียม 10 กิโลกรัม
- หัวหอมแดง 6 กิโลกรัม
- กะปิ 6 กิโลกรัม
- พริกแห้ง 8 กิโลกรัม
- มะกรูด 1.7 กิโลกรัม

## ข้อแนะนำ



- เครื่องบด กะละมัง ทัพพี (ต้องใช้สแตนเลสเท่านั้น)
- ถ้าเป็นแกงเจียวหวานให้ใส่พริกสดสีเขียวแทนพริกแห้งหรืออาจใส่ใบพริกสดสัก 20-30 ใบ ร่วมด้วยก็ได้
- เครื่องบด ควรเลือกชนิดเครื่องบดยา เพราะจะทำให้ได้เครื่องแกงที่ละเอียดน่ารับประทาน

## สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านอาหาร

