

ขายต้มยำหัวปลานมสด

เงินลงทุน ครั้งละประมาณ 6,000 บาท (ไม่รวมรถเข็น)

รายได้ 4,000 บาท/หัวปลา 200 กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์ หม้อเบอร์ 60 หม้ออุ่นต้มยำเบอร์ 15 เต้าแก๊ส งาน
พร้อมจานรอง ช้อน โตะ - เก้าอี้ 5 ชุด

แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์ หาซื้อได้แถวย่านเวียงนครเกษม และร้านขายของชำทั่วไป

ส่วนผสม	หัวปลา	200	กก.	ข้าวสาคู	3	กก.
	ตะไคร้ทุบ	5	กก.	ใบมะกรูด	1/2	กก.
	เกลือห่อเล็ก	12	ห่อ	นมสด	2	กระป๋อง
	ผักชีฝรั่ง	5	ขีด			

เครื่องปรุงรสต้มยำ พริกชี้หนูขอย พริกป่น น้ำมะนาว ข้าวป่น และผักชี น้ำพริกเผา

วิธีทำ

- นำหัวปลามาขูดเกล็ดและล้างน้ำให้สะอาด นำมาสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาดยาว 2 - 3 นิ้ว กว้าง 1 นิ้ว
- นำหม้อเบอร์ 60 ใส่น้ำสะอาดตั้งไฟ แล้วค่อย ๆ เติมส่วนผสมของต้มยำ โดยเริ่มจาก ข้าวสาคู ตะไคร้ทุบ ใบมะกรูด เกลือ จากนั้นรอให้น้ำเดือดประมาณ 30 นาที หรือให้เดือดเต็มที่
- นำหัวปลาที่ได้จากข้อ 1 ค่อย ๆ เเทลงในหม้อน้ำเดือด ทิ้งไว้ให้ปลาสุก จึงเติมนมสด และผักชีฝรั่งลงในหม้อปลา พอน้ำเดือดอีกครั้งก็ยกลงจากเตาไฟได้
- เมื่อเตรียมต้มยำหัวปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว เวลาจะขายต้องเตรียมหม้ออุ่นต้มยำ โดยแบ่งหัวปลาและน้ำต้มยำใส่ในหม้ออุ่น อุ่นให้ร้อนตลอดเวลา เมื่อลูกค้าสั่งก็ตักหัวปลาใส่ชาม ตั้งแต่ 6 - 8 ชิ้น เติมเครื่องปรุงรสต้มยำ ได้แก่ พริกชี้หนูขอย พริกป่น น้ำพริกเผา น้ำมะนาว และข้าวป่น พร้อมโรยผักชีเล็กน้อย เพื่อชวนให้น่ารับประทานก่อนที่จะนำเสิร์ฟลูกค้า

ตลาด/แหล่งจำหน่าย แหล่งที่มีคนพลุกพล่านตามหมู่บ้านหรือชุมชน

ข้อแนะนำ

- หัวปลาที่นิยมนำมาต้มยำ ควรเลือกหัวปลาหมู ปลากระพง
- ควรเลือกซื้อหัวปลาใหม่และสด เพราะสามารถลดกลิ่นคาวได้ โดยซื้อจากตลาดมหาชัยจะได้หัวปลาที่สดและราคาถูก
- หากต้มยำหัวปลาขายจำนวนน้อย สามารถลดส่วนผสมได้ตามสัดส่วน...#

