

# ขายส้มตำปูม้า

## เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 6,000 บาท (โต๊ะ-เก้าอี้สำหรับลูกค้า ประมาณ 3,600 บาท ตู้กระจก 1,500 บาท โต๊ะวางตู้กระจก 500 บาท)

## เงินลงทุน/ต่อวัน

ประมาณ 300-500 บาท (ขึ้นอยู่กับปริมาณของที่ซื้อ)

## รายได้

วันละ 500-1,000 บาท

## วัสดุ/อุปกรณ์

ครก โต๊ะเก้าอี้ ตู้กระจก มีด เขียง จาน ช้อนส้อม

## แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์

ตลาด ร้านค้าทั่วไป

## ส่วนผสม

ปูม้า	1	ตัว	มะเขือเทศ	3	ลูก
พริกชี้หู	3-10	เม็ด	น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	5-6	กลีบ	น้ำตาลปีบละลายน้ำ	2	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้ง	7-8	ตัว	ถั่วลิสงคั่ว เส้นมะละกอ แครอท พอสมดวรส		

## วิธีทำ

- นำปูม้าที่ตองแล้ว (โดยนำปูม้าแช่น้ำปลาและซีอิ๊วขาวให้ท่วมตัวปูทิ้งไว้ราว 2 ชั่วโมง) มาแกะกระดอง ตัดแต่งขา หั่นแยกเป็นชิ้น ๆ จัดวางบนจานเตรียมไว้
- ตำส้มตำ โดย 1 ครก ใช้พริกชี้หู 3 - 10 เม็ด (แล้วแต่ชอบเผ็ดน้อยเผ็ดมาก) กระเทียม กุ้งแห้ง มะเขือเทศหั่น น้ำปลา น้ำตาลปีบละลายน้ำ น้ำมะนาว ตำเครื่องให้เข้ากัน ใส่เส้นมะละกอผสมกับแครอทพอสมดวรส ดลุกให้เข้ากัน จากนั้นจึงตักโปะลงบนปูที่เตรียมไว้ แล้วโรยด้วยถั่วลิสงคั่ว

## เครื่องเคียง

ผักกาดหอม ผักบุ้ง ถั่วงอกยาว ขนมะขาม

## ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชนทั่วไป ริมหาดหน้าคนสัญจรไปมา

## ข้อแนะนำ

ควรขายทั้งส้มตำไทย ตำปลา ร้า ตำแดง ตำกั่ว ตำแครอท รวมทั้งขายข้าวเหนียว กล้วย ไม้ย่าง หมูย่าง น้ำตก ประกอบเพื่อเสริมรายได้...\$

