

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน



เงินลงทุน



ประมาณ 2,000 บาท

รายได้



ประมาณ 500 บาท

ส่วนผสม

วัตถุดิบ

- เส้นก๋วยเตี๋ยวที่เป็นแผ่น
- หมูส่วนสะโพก 1 กิโลกรัม
- ซีอิ๊วขาว 6 ซ้อนโต๊ะ
- ซอสหอยนางรม 7 ซ้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1 ซ้อนโต๊ะ
- น้ำส้มสายชู ผงปรุงรสพอประมาณ
- แครอท
- เห็ดหอม
- ผักกาดหอม
- โหระพา
- ผักชี
- น้ำมันพืช

น้ำจิ้ม

- พริกขี้หนูสวน 5 ชีด
- กระเทียม 2 ชีด
- น้ำมะนาว
- น้ำตาลทราย
- เกลือ

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
ทำตามออเดอร์ แหล่งชุมชน

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เต่าแก๊ส
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ กะละมัง
- ❖ กระทะ
- ❖ ภาชนะ
- ❖ จาน
- ❖ ทัพพี
- ❖ ครก



วิธีทำ

เตรียมวัตถุดิบ



- นำเส้นก๋วยเตี๋ยวที่เป็นแผ่นมาตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 9x9 ซม.
- ผสมเนื้อหมูบด ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม พริกไทยป่น น้ำส้มสายชูและ ผงปรุงรส คลุกเคล้าให้เข้ากัน เทใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิทนำเข้าตู้เย็นช่องธรรมดา หมักทิ้งไว้ 1 คืน
- นำเห็ดหอมมาแช่น้ำสะอาดจนนิ่ม แล้วนำมาต้มให้สุกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำแครอทมาปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด หั่นเป็นรูปสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด 1x1 ซม. ต้มพอสุก นำผักต่างๆ มาล้างให้สะอาดผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ใช้เป็นเครื่องเคียง
- นำหมูที่หมักไว้มาผัดกับน้ำมันพืชไฟแรงพอสุก ใส่เห็ดหอมและแครอทผัดให้เข้ากัน พอแห้งตักออกใส่ถ้วย นำผักกาดหอม ผักชี โหระพามาหั่น ใส่ถ้วยไว้
- นำแผ่นก๋วยเตี๋ยวมาวางบนจานเรียบ ตักใส่หมูสับใส่ตรงกลางแผ่นก๋วยเตี๋ยว ใส่ผักชี ผักกาดหอม และโหระพาพอประมาณ พับทีละมุมเป็นรูปสี่เหลี่ยม

วิธีทำน้ำจิ้ม

นำพริกขี้หนูสวน 5 ชีดมาเด็ดขั้วออก กระเทียม 2 ชีดนำมาปอกเปลือกออกล้างให้สะอาด ปั่นหรือตำให้ละเอียด แล้วนำมาผสมน้ำต้มสุกนิดหน่อย ใส่เกลือ น้ำตาลทราย น้ำมะนาว ตามต้องการ คนให้เข้ากัน

ข้อแนะนำ

- สามารถใส่ผักอื่นๆ ตามต้องการได้
- ควรทำไส้อื่นเพิ่มเติม เพื่อเป็นตัวเลือกให้ลูกค้าได้เลือกซื้อ

