

ทำไส้กรอกอีสาน

เงินลงทุน

ประมาณ 700 บาท

รายได้

250 บาท/5 กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาถ่าน หม้อ กะละมัง มีด เขียง สายยาง เชือกป่านหรือเชือกฝ้าย

ส่วนผสม

| | | | |
|---------------------------------|-----|----------|----------|
| หนังหมูต้มสุกหั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ | | 1 | กิโลกรัม |
| เนื้อหมูสับ | 500 | กรัม | |
| ข้าวสุก | 3.5 | กิโลกรัม | |
| พริกไทยป่น | 50 | กรัม | |
| ขอสกุเขาทอง | 300 | กรัม | |
| เกลือป่น | 20 | กรัม | |
| ไส้หมูขม | 1 | กิโลกรัม | |
| กระเทียมปอกเปลือกโขลกละเอียด | 500 | กรัม | |

วิธีทำ

1. นำไส้หมูขมล้างน้ำให้สะอาดโดยใช้สายยางสอดเข้าไปในไส้ เปิดน้ำให้ไหลผ่านแรง ๆ ใช้มือคอยรีดทำความสะอาดให้ทั่วจนไม่มีเมือกสกปรกอยู่ภายในไส้
2. นำหนังหมูหั่น เนื้อหมูสับ ข้าวสุก พริกไทยป่น กระเทียม ขอสกุเขาทอง และเกลือใส่รวมกันในกะละมัง คลุกเคล้าจนทั่วด้วยมือให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน
3. นำส่วนผสมยัดใส่เข้าไปในไส้โดยใช้มือกรอก แล้วใช้เชือกป่านหรือเชือกฝ้ายมัดเป็นปล้องขนาดตามต้องการ นำไปจำหน่ายได้ทั้งขายปลีกและขายส่ง หรือจะย่างขายเอง หากต้องการให้มีรสเปรี้ยว ให้ทิ้งไว้ 1-2 วัน

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน ฝากขายหรือขายส่งร้านอาหาร

ข้อแนะนำ

1. วัตถุดิบที่นำมาผลิตต้องใหม่ สด สะอาด พริกไทยควรเป็นอย่างดี จะทำให้หอม ข้าวต้องหุงสุกกำลังดี
2. หากทำขายปริมาณมาก ควรซื้อเครื่องผสม ราคา 8,000-15,000 บาท และเครื่องยัดไส้ ราคา 5,000 บาท
3. หากย่างขายเอง ต้องมีเครื่องเตียงด้วย ได้แก่ กะหล่ำปลี ชิง พริกชี้หนู...@



นารีผักสวนครัว

วิธีทำ

ใส่น้ำมันพืชในกระทะ เจียวหอมแดงให้เหลืองหอม นำหมูสามชั้นลงผัด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ตักขึ้นพักไว้

ใช้ทอดหั่นฝอย

ส่วนผสม

ไข่ไก่ 3-4 ฟอง

น้ำมันพืช

วิธีทำ

ตอกไข่ใส่ชาม ตีให้ขึ้นฟู นำกระทะตั้งไฟ เทน้ำมันพืชใส่ให้มากหน่อย เมื่อน้ำมันร้อนแล้ว ชยับกระทะไปมาเพื่อให้น้ำมันไหลทั่วกระทะ ตักน้ำมันขึ้นให้เหลือติดกระทะเล็กน้อย เทไข่ลงไปให้ทั่วกระทะ เมื่อสุกเหลืองดีแล้ว ค่อย ๆ ร้อนออก ตักขึ้นมาหั่นเป็นฝอยเตรียมไว้

กึ่งแห้ง - เต้าหู้

นำส่วนผสมทั้งสองอย่างไปทอดให้เหลืองกรอบ เต้าหู้ทอดทั้งชิ้นใหญ่ เมื่อสุกจึงค่อยนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

วิธีขาย

ตักเส้นหมี่กะทิที่ผัดไว้ใส่จานหรือถาด โรยหน้าด้วยหมูสามชั้นผัดหอมเจียว ใช้ทอดหั่นฝอย กึ่งแห้งทอด เต้าหู้ทอด ต้นหอมซอยและผักชี

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน ฝากขายตามร้านขายอาหาร

สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชวติเวช โทร. 0-2281-0545, 0-2282-8531-2

ข้อแนะนำ

1. ใช้กั๊วงอกดิบเป็นผักเคียง หรือจะใช้ต้นกุยช่ายแทนต้นหอมก็ได้
2. ควรขายคู่กับก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เพื่อเป็นการเสริมรายได้...#

