ขายเมี่ยงคำ – ใบชะพลู

เงินลงทุน วัตถุดิบประมาณ 300-500 บาท

รายได้ 700-1,000 บาท (20-25 บาท/ชุด)

วัสดุ/อุปกรณ์ หม้อ เตา โต๊ะ – เก้าอี้/หาบ ทัพพี มีด เขียง

วิธีการ

เตรียมเครื่องประกอบ

กุ้งแห้ง เลือกตัวขนาดเล็ก ๆ และควรให้เป็นกุ้งแห้งชนิดดี คือ ไม่มีขี้เกลือจับจนเค็ม ถั่วลิสงปอกเปลือกแล้วกะเทาะแยกออกเป็น 2 ซีก พริกขี้หนู ให้ทั้งเม็ดแต่เด็ดก้านทิ้งล้างให้สะอาด ขิงสด หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ขนาดทั่วไป หัวหอมหั่นเช่นเดียวกับขิง มะพร้าวคั่ว นำมะพร้าวที่ผ่าจากลูกเป็นซีกแล้ว กะเทาะเปลือกแข็งออกให้หมด เอาแต่เนื้อมะพร้าว ขูดกันเนื้อที่ติดกะลา แล้วฝานตามรูปหน้าเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วหั่นซอยขวางเป็นชิ้น ๆ แล้วนำออกไปผึ่งแดดสัก 2-3 ชั่วโมง ให้แห้งเสียก่อน จึงค่อยนำมาคั่วบนกระทะให้กรอบและเหลือง แล้วเก็บใส่ขวดโหลปิดฝาให้แน่นเพื่อป้องกันความชื้น และไม่ให้มะพร้าวคั่วคลายความกรอบลง

ใบทองหลาง ใบชะพลู เจียนหัวท้ายเป็นใบ ๆ เลือกใบขนาดปานกลาง หรือถ้าใบใหญ่หน่อยก็แบ่งสอง

วิธีทำน้ำกะปิ

เครื่องปรุง

กุ้งแห้ง	½	ถ้วยตวง	กะปิอย่างดี	2	ช้อนโต๊ะ
มะพร้าวคั่ว	½	ถ้วยตวง	น้ำตาลปี๊บ	½	ถ้วยตวง
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

1. เอากุ้งแห้งใส่ครกโขลกให้ป่น หรือละเอียดเสียก่อน แบ่งมะพร้าวลงโขลกคลุกกับกุ้งป่น พร้อมด้วยกะปิ

2. จากนั้นจึงค่อยเอาน้ำลงละลายในครก แล้วเทใส่หม้อที่ตั้งเคี่ยวบนเตา ปรุงด้วยน้ำตาลปี๊บ น้ำปลาดีเหยาะเพียงเล็กน้อย คนให้เข้ากันดี อย่าให้ออกรสเค็มจัดไปนัก ให้มีรสหวานออกหน้า เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนน้ำกะปิมีลักษณะเหนียวหรือข้นจัด จึงค่อยยกลง

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ตลาดหรือชุมชนคนพลุกพล่าน หรือฝากขายตามร้านอาหาร

ข้อแนะนำ

การขายนอกจากจะเสิร์ฟโดยจัดเรียงเครื่องประกอบเป็นคำ ๆ ใส่ถาดแล้ว ยังมีการขายแบบใส่ถุงพลาสติกให้ผู้ซื้อนำไปรับประทานเองที่บ้าน จึงต้องแยกเครื่องประกอบบางอย่างใส่ถุงพลาสติกอย่าให้ปนกัน โดยจัดเป็นชุด ๆ ดังนี้

- ถุงหนึ่ง - มะพร้าวคั่ว
- ถุงหนึ่ง - ใบชะพลู ใบทองหลาง มะนาว หัวหอม ขิงสด พริกขี้หนู
- ถุงหนึ่ง - ถั่วลิสง กุ้งแห้ง
- ถุงหนึ่ง - น้ำกะปิ...#