

ขายสลัดแขก

เงินลงทุน ทุนอุปกรณ์ 1,500-2,000 บาท ทุนวัตถุดิบ 15 บาท/1 ชุด

รายได้ 25 บาท/1 ชุด

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาแก๊ส หม้อ ทัพพี กระทะ ตะหลิว กระดัง เครื่องปั่นหรือครก (อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว)

วัตถุดิบ (น้ำสลัด)

พริกชี้ฟ้า	4	ขีด
ถั่วลิสงใหม่	2	กิโลกรัม
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปึก	3 ½	ขีด
น้ำส้มสายชู	400	ซีซี
น้ำสะอาด	2	ลิตร

ส่วนประกอบผัก

ผักกาดหอม แตงกวา หอมหัวใหญ่ เต้าหู้ทอด มันทอด ไข่ต้ม มะเขือเทศ มาหั่นเตรียมไว้ หรือจะเพิ่มผักอื่น ๆ ได้ตามชอบ

วิธีทำ

- นำถั่วลิสงมาคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ จนสุก พักไว้ให้เย็นนำมาแกะเปลือกออกให้หมด จากนั้นนำมาปั่นรวมกับพริกชี้ฟ้า หรือตำให้ละเอียด
- นำน้ำสะอาดมาต้ม ใส่เกลือ น้ำตาลปึก น้ำส้มสายชู ต้มจนเดือดยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
- นำถั่วลิสงที่ปั่นรวมกับพริกชี้ฟ้าแดงมาผสม คนส่วนผสมในข้อ 2 ให้เข้ากัน
- นำส่วนประกอบจัดใส่ถุงหรือกล่องโฟม โดยแยกน้ำสลัด ขายชุดละ 25 บาท (น้ำสลัดอย่างเดียวถุงละ 15 บาท)

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด ย่านชุมชน ร้านริมถนน

ข้อเสนอแนะ

- เป็นอาชีพที่ทำไม่ยาก ลงทุนไม่สูง
- ควรขายคู่กับอาหารปักษ์ใต้ หรืออาหารมุสลิม....#

