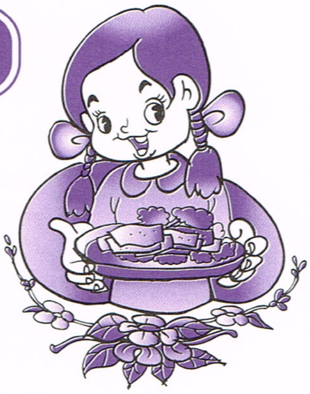
สาหร่ายปรุงรส

เงินลงทุน



ใช้อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร
ในครัวเรือน ทุนหมุนเวียน
ขึ้นอยู่กับปริมาณการทำ

รายได้

กำไร 30% จากยอดขาย (180 กรัม/100 บาท)
ถ้าขายส่ง 80 บาท

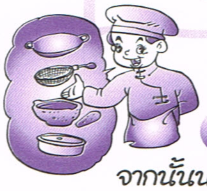
วัสดุ/อุปกรณ์

เตาแก๊ส กระทะ ถาด กระชอนตาละเอียด
เครื่องปั่น ครกหิน กะละมัง กรรไกร
คีมคีบ (ขนาดยาว 12 นิ้ว) กระติกใบใหญ่ กระดาษซับมัน
ถุงกันความชื้น ถุงแก้ว หรือภาชนะพลาสติก พร้อมฝา
(สำหรับบรรจุสาหร่าย) ตาชั่ง (ขนาด 1 กิโลกรัม) ช้อนตวง
เครื่องซีลถุง ไม้หนีบ วัตถุดิบ สาหร่ายทะเลคุณภาพดี
(สาหร่ายแผ่น) หาซื้อได้ที่ร้านค้าแถวตลาดเก่าเยาวราช
พริกไทยขาว เกลือไอโอดีน น้ำมันปาล์มสำหรับทอด

ส่วนผสมและวิธีทำเครื่องปรุงรส

เกลือไอโอดีน พริกไทยขาว ในอัตราส่วน2:2
(ขึ้นอยู่กับปริมาณการทำ หรืออาจเพิ่มหรือลดลงได้ตามใจชอบ)

วิธีทำ



1. นำเกลือและพริกไทยขาวไปปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำไปตำให้ละเอียดอีกครั้งด้วยครกหิน
2. นำเกลือและพริกไทยที่ตำละเอียดแล้วมาร่อนในกระชอนตาถี่

วิธีทำ

1. นำแผ่นสาหร่ายมาวางเรียงบนโต๊ะที่สะอาด ผึ่งลมไว้บนโต๊ะประมาณ 10 นาที
2. ใช้กรรไกรมาตัดแผ่นสาหร่ายตามแนวร่องตารางที่มีบนแผ่นสาหร่าย (มีขนาดประมาณ 1 นิ้ว x 7 นิ้ว) โดยนำแผ่นสาหร่ายมาวางซ้อนกันประมาณ 4-5 แผ่น ให้แนวร่องตารางบนแผ่นตรงกัน
3. นำแผ่นสาหร่ายที่ตัดแล้วมาเรียงซ้อนกันประมาณ 7-8 แผ่น แล้วคลี่สาหร่ายให้เป็นแพมีลักษณะคล้ายพัด และใช้ไม้หนีบผ้าหนีบตรงปลายด้านหนึ่งไว้ (เวลาทอดสาหร่ายจะมีสีสม่ำเสมอไม่ทับกันและไม่หงิกงอ)
4. นำไปเก็บไว้ในกระติกเพื่อเก็บความชื้นก่อนนำไปทอด (ถ้าวางไว้ภายนอกสาหร่ายจะแน่ง เวลาทอดเส้นสาหร่ายจะขาดง่าย)
5. เทน้ำมันลงในกระทะประมาณ 3 ใน 4 ของกระทะ (ไฟปานกลาง) รอจนน้ำมันร้อนพอดี (ถ้าไฟแรงเกินไปสาหร่ายจะไหม้) จากนั้นใช้คีมคีบสาหร่ายที่หนีบไม้หนีบไว้เป็นแพ ค่อย ๆ จุ่มลงในกระทะเบา ๆ แล้วแกว่งสาหร่ายในน้ำมันไปมา 5-6 ครั้ง ยกขึ้นสะบัดน้ำมัน เคาะที่ปากกระทะ 2-3 ที (เพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน)
6. นำสาหร่ายที่ทอดเสร็จแล้ววางบนกระดาษซับน้ำมันที่ปูไว้ในกะละมัง เมื่อทอดได้ประมาณ 20 แพ จึงนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรส

การบรรจุ

1. บรรจุใส่ภาชนะพลาสติก 200 กรัม /120-130 บาท
2. บรรจุพลาสติก 180 กรัม /100 บาท
3. บรรจุถุงพลาสติก 90 กรัม / 50 บาท (หรือบรรจุขายราคาถุงละ 25 บาท 20 บาท และ 5 บาท เพื่อเพิ่มยอดขายกับกลุ่มลูกค้าหลายระดับ)

แหล่งจำหน่าย

ขายปลีกผ่านชุมชน เช่น หน้าสำนักงาน หน้าธนาคาร ตลาดนัด ร้านขายของชำ
ขายส่งร้านค้า เช่น ในโรงพยาบาล ร้านสหกรณ์

กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน โทร. 0-2354-0088

กรมการจัดหางาน

กกจ. 49/2548 (กส. 6)