

# ขายปอเปี๊ยะสด



## เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 6,000 บาท

- รถเข็น 4,000 บาท
- ตู้กระจก 1,000 บาท

## รายได้



ประมาณ 9,000 บาท/เดือน

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ มีด
- ❖ ไม้พายเล็ก
- ❖ เหยียง
- ❖ กล่องโฟม
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ ยางรัดถุง

## ส่วนผสม

### ส่วนผสมตัวปอเปี๊ยะ

- แป้งปอเปี๊ยะ ½ กิโลกรัม
- เต้าหู้ขาว 2 ก้อน
- ไข่เป็ด 3 ฟอง
- เนื้อปู 2 ชีด
- กุนเชียง 3 คู่
- ถั่วงอกลวก 5 ชีด
- แดงกวา 2 ลูก

### ส่วนผสมน้ำราดปอเปี๊ยะ

- เครื่องพะโล้สำเร็จรูป
- น้ำตาลมะพร้าว 1 ถ้วย
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- แป้งข้าวโพด ½ ถ้วย
- น้ำ 3 ถ้วย

## วิธีทำ

### ทำปอเปี๊ยะ



1. หั่นเต้าหู้ขาวเป็นเส้นแล้วทอด ทอดไข่เป็ดเป็นแผ่นบาง แล้วหั่นฝอย หั่นกุนเชียงเป็นเส้นแล้วนึ่งให้ร้อน นึ่งเนื้อปูให้ร้อน ลวกถั่วงอก หั่นแดงกวาเป็นเส้นยาวและเอาไส้ออก
2. ต้มน้ำ ใส่น้ำตาลมะพร้าว เกลือ เครื่องพะโล้สำเร็จรูป และใส่ เต้าหู้ขาวที่ทอดแล้วลงไป ต้มประมาณ 20 นาทีแล้วตักเต้าหู้ออก
3. ห่อปอเปี๊ยะโดยวางเต้าหู้ ไข่ฝอย กุนเชียง ถั่วงอก แดงกวา ลงบนแผ่นปอเปี๊ยะ ม้วนทุกอย่างเข้าด้วยกัน โรยเนื้อปูและไข่ฝอย เพิ่มเติมบนปอเปี๊ยะ

### ทำน้ำราดปอเปี๊ยะ

นำน้ำที่ได้จากการต้มเต้าหู้มาตั้งไฟอีกครั้ง พอเดือดให้ใส่น้ำมันพืช และแป้งข้าวโพดละลายน้ำลงไป จากน้ำปิดไฟได้เลย

## ข้อแนะนำ



1. ตัดแบ่งปอเปี๊ยะเป็นคำพอประมาณ เพื่อง่ายในการกิน
2. ไม่ควรม้วนปอเปี๊ยะให้หลวมเกินไปเพราะใส่จะหลุดจากกัน และไม่ควรม้วนให้แน่นเกินไปเพราะแป้งปอเปี๊ยะอาจขาดได้

## สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป ร้านขายติ่มซำ  
ร้านอาหารจีน เปิดร้านขายเอง

