

น้ำพริกเผา

เงินลงทุน 160 บาท

รายได้ 200 บาท/กิโลกรัม (ทำได้ประมาณ 2,500 กรัม)

วัสดุ/อุปกรณ์

อุปกรณ์ที่ใช้ในครัว เต้าแก๊ส กระทะ ตะหลิว ภาชนะมีฝาปิด ชาม ก๋วย ตะแกรง ฯลฯ

แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

ตลาดทั่วไป ห้างสรรพสินค้า

ส่วนผสม

พริกแห้งเม็ดใหญ่	100	กรัม	(10 บาท)
หอมแดงหัวใหญ่	1	กิโลกรัม	(28 บาท)
กระเทียม	500	กรัม	(15 บาท)
กุ้งแห้ง	150	กรัม	(45 บาท)
น้ำตาลปีบ	500	กรัม	(10 บาท)
มะขามเปียก	200	กรัม	(10 บาท)
น้ำมันพืช	1	ขวด	(34 บาท)
น้ำปลา	¼	ถ้วยตวง	(3 บาท)
เกลือ	2	ช้อนชา	
กะปิ	2	ช้อนชา	
ตะไคร้	2	ต้น	
น้ำสะอาด	500	กรัม	(1 ขวดน้ำดื่ม)

วิธีทำ

1. น้ำพริกมาเด็ดขั้วออก จากนั้นปอกเปลือกกระเทียมและหัวหอมแดงนำไปล้างน้ำ แล้วนำกระเทียมไปโขลกละเอียด หอมแดงไปซอยบาง ๆ
2. เหน้มน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟ พอร้อนใส่หอมแดงลงไปเจียวพอเหลือง ตักใส่ชามพักไว้ แล้วใส่กระเทียมไปเจียวพอเหลืองตักขึ้นใส่ภาชนะ จากนั้นนำพริกแห้งลงไปทอดให้กรอบตักขึ้นใส่ตะแกรงพักไว้
3. นำตะไคร้มาล้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่นบาง ๆ ใส่ในครกโขลกให้ละเอียดแล้วใส่กะปิลงไปโขลกรวมกันจนเป็นเนื้อเดียวกันตักขึ้นใส่ภาชนะ
4. นำกุ้งแห้งมาโขลกให้ละเอียดตักใส่ถ้วยไว้ จากนั้นใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว และพริกทอดลงในครกโขลกรวมกันให้ละเอียดพักไว้
5. นำมะขามเปียกมาล้างน้ำเทน้ำออก จากนั้นนำมะขามเปียกที่ล้างน้ำแล้วมาช้ำกับน้ำแล้วกรองเอากากออก
6. ใส่น้ำมะขามเปียกลงในกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำตาล เกลือ น้ำปลา พอเดือดใส่ส่วนผสมในข้อ 3 และ 4 ลงไปผัดให้หอม
7. ค่อย ๆ เติมน้ำมันจนหมด เดือดน้ำพริกประมาณ 2-3 ชั่วโมง ชิมให้มีรสหวานนำหรือตามชอบ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดสด หน้าสำนักงาน แหล่งชุมชน หมู่บ้าน ...#

