

ขายสารพัดยา



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 6,000 บาท

รายได้



ประมาณ 1,500 บาท/วัน

ส่วนผสม

วัตถุดิบ

- เนื้อหมูขุนขาว 1/2 กิโลกรัม
- แฉกมะพร้าว 2 กิโลกรัม
- ข่าไก่ (เล็บมือนาง) 5 กิโลกรัม
- หอยแครงลวก 1 กิโลกรัม
- ไก่ยอ 1 กิโลกรัม
- ปูอัด 1 กิโลกรัม
- ยอดมะพร้าว 1/2 กิโลกรัม
- ไส้กรอกไก่ 1/2 กิโลกรัม
- เนื้อไก่สับ 1 กิโลกรัม
- ปลาหมึกสด 6 กิโลกรัม
- วุ้นเส้น 5 กิโลกรัม
- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 1 ลังเล็ก
- พริก 1 1/2 กิโลกรัม
- กะหล่ำปลี 3 กิโลกรัม
- หอมแดง 1 กิโลกรัม
- น้ำมันงา น้ำมันปลา ข้าวคั่ว น้ำพริกเผา ผงชูรส น้ำตาล

สถานที่จำหน่าย

ตลาดนัด ร้านอาหาร
เปิดร้านขายเอง แหล่งชุมชน



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ รถเข็น
- ❖ กะละมังสแตนเลส
- ❖ กระจาดพลาสติก
- ❖ หม้ออคูมินิยม
- ❖ ตะแกรง
- ❖ ทัพพี



❖ เขียง



❖ มีด

❖ เตาถ่านหรือเตาแก๊ส

❖ กล่องโฟมหรือถุงพลาสติก

❖ หนัวยางรัดถุง

วิธีทำ

การเตรียมของสด

1. นำปลาหมึกมาล้างและหั่นเป็นชิ้น ๆ ลวกให้สุก หอยแครง หอยแมลงภู่ แกะเนื้อออก ลวกเตรียมไว้ให้เรียบร้อย
2. ปูอัด ไส้กรอก ยอดมะพร้าว หั่นเตรียมให้เสร็จ
3. เนื้อไก่นำมาสับแล้วต้มให้สุก (ใส่ภาชนะไว้)



การยำ

1. แกะบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปออกจากห่อใส่ตะแกรงนำไปต้มในหม้อที่มีน้ำเดือด
2. เทเครื่องในช่องลงในกะละมังสำหรับยำ ใส่ไก่สับ หอมแดงซอย ไส้ของสดที่ลวกไว้ทุกอย่าง 2-3 ช้อน ยกเว้น ปูอัดนำไปลวกในหม้อก่อน
3. เมื่อเส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปสุก ตักใส่กะละมังสำหรับยำ ปรงด้วยเครื่องปรุงรส ใส่ผักต่างๆ คลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. วุ้นเส้นย่ำรวมมิตร ทำเช่นเดียวกับยำบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ต่างกันตรงที่นำวุ้นเส้นไปลวกพอประมาณเท่านั้น ส่วนบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้องต้มให้สุก และใส่เครื่องปรุงอื่นตามรสชาติที่ต้องการ

ข้อแนะนำ



การลวกของสด ใช้น้ำเปล่าต้มเดือดและใส่ตะไคร้เพื่อดับกลิ่นคาว เวลาขายยา น้ำสำหรับลวกต้องเดือดตลอดเวลา ควรใช้เตาถ่านเพราะไม่สิ้นเปลืองและปลอดภัยกว่าการใช้เตาแก๊ส

