

# ขายเป็ดพะโล้



## เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 8,000 บาท
- เต่าพร้อมถังแก๊ส 4,000 บาท
- ตู้กระจก 1,500 บาท

## รายได้



ประมาณ 200 บาท/ตัว

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต่าพร้อมถังแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ หม้อ
- ❖ กะละมัง
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ ทัพพี
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ เหล็กสำหรับเกี่ยวคอเป็ด

## ส่วนผสม

### ส่วนผสมขั้นแรก

- เปิดสด 7-8 ตัว
- จিংแก่ทุบ 200 กรัม
- ซีอิ๊วดำและน้ำมันพืชพอประมาณ

### ส่วนผสมขั้นที่ 2 (การดับกลิ่นคาว)

- น้ำสะอาด 20 ลิตร
- จিংแก่ทุบ 100 กรัม
- เหล้าจีน 1 แก้ว
- พริกไทยเม็ดทุบพอขุบ 20 เม็ด
- กระเทียมทุบ 30 กลีบ

### ส่วนผสมขั้นที่ 3

- น้ำสะอาด 20 ลิตร
- จিংแก่ทุบ 200 กรัม
- เหล้าขาวดีกรีสูง 2 ซอนโต้ะ
- พริกไทยขุบ 30 เม็ด
- โป๊ยกั๊ก 20 ดอก
- อบเชย 200 กรัม
- กระเทียมสด 30 กลีบ
- กระวาน 10-15 ลูก
- ซีอิ๊วดำ 1 ขวดใหญ่
- ซอสถั่วเหลือง 1 ขวดใหญ่
- น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม
- เกลือป่น 3 ห่อเล็ก
- น้ำตาลปีบ 1.5 กิโลกรัม

## วิธีทำ

### ต้มเป็ดพะโล้



1. นำเป็ดสดที่ชำแหละแล้วใส่กะละมัง นำซีอิ๊วดำทาคลุกเคล้าให้ทั่วทั้งตัวเป็ด โดยให้สีสม่ำเสมอทุกส่วน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอท่วมตัวเป็ด เมื่อน้ำมันร้อนให้นำเป็ดที่ทาซีอิ๊วแล้วลงทอด ประมาณ 5 นาที พอให้หนังเป็ดตึง จึงตักใส่ภาชนะ นำจিংแก่ทุบใส่เข้าไปในท้องเป็ด
3. นำน้ำใส่หม้อตั้งไฟต้มจนเดือด ใส่จিংแก่ทุบ เหล้าจีน พริกไทย กระเทียม ผสมลงไป แล้วนำเป็ดที่เตรียมไว้ ลงไปต้มประมาณ 10 นาที นำขึ้นพักไว้
4. ตั้งหม้อใส่น้ำประมาณ 20 ลิตร ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปต้มจนเดือดนำเป็ดในขั้นที่ 3 ลงไปต้ม หมั่นตักฟองและน้ำมันที่ลอยในหม้อทิ้ง ต้มประมาณ 45 นาที - 1 ชั่วโมง
5. นำเป็ดพะโล้ใส่เหล็กแขวนในตู้กระจก เพื่อขายเป็นตัวหรือหั่นเป็นชิ้นขายพร้อมน้ำจิ้มต่อไป

## ส่วนผสม

### ส่วนผสมน้ำจิ้ม

- พริกชี้หูสด 2-3 ชีด
- กระเทียม 3 ชีด
- น้ำส้มสายชู 1 ถ้วยตวง
- น้ำปลา 1 ถ้วยตวง
- เต้าเจี้ยว ½ ถ้วยตวง
- เกลือป่น 2 ซอนโต้ะ
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วยตวง
- ซีอิ๊วดำ 2 ซอนโต้ะ
- รากผักชี 1 ชีด

## ทำน้ำจิ้ม

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องปั่นหรือตำให้ละเอียดก็จะได้น้ำจิ้มเป็ดพะโล้

## สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง ศูนย์อาหาร สถานศึกษา

## ข้อแนะนำ



1. ควรซื้อเครื่องในเป็ดขายควบคู่กันด้วย
2. สามารถดัดแปลงเป็นข้าวหน้าเป็ดหรือก๋วยเตี๋ยวเป็ดเพื่อเพิ่มรายได้