

ยกย่องชมเชย

เงินลงทุน ประมาณ 20,000 บาท

รายได้ 20-25% หลังหักจากต้นทุนต่าง ๆ

วัสดุ/อุปกรณ์ เต้าแก๊ส มีด ถาดสแตนเลส ภาชนะ กั๊พพี ซ้อน ขวดโหล กระทะ มีด มะม่วงดิบ (มัน-เปรี้ยว) ปูม้า ปูดำจืด ปูแป้น ปูแสม กุ้ง กุ้งแชบ๊วย หอยนางรม หอยแมลงภู่ดอง กุ้งลิสง พริกแห้งป่น พริกขี้หนูสด ชูรส น้ำตาล น้ำปลา กุ้งแห้ง หอมแดง น้ำมะนาว น้ำย่ำ

- ขั้นตอนการทำ
1. เตรียมเครื่องปรุงต่าง ๆ ให้พร้อม
 2. ตัดพริกแห้งตัวป่น พริกขี้หนูดำ กุ้งลิสงคั่ว หอมแดงซอย กุ้งแห้ง ใส่ภาชนะ สำหรับการย่ำ ตามด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำย่ำ ภาชนะตามสัดส่วนความชอบ และใส่ชูรสนิดหน่อย ใช้ทัพพีดลูกเต๋าล้างให้เครื่องปรุงทั้งหมดเข้ากัน
 3. จากนั้นนำปูดองใส่ลงไป (ปู 1 ตัว ตัดเป็นชิ้นพอสวยงาม 3-4 ชิ้น) ตามด้วยกุ้งแชบ๊วยดอง หอยนางรมสด หอยแมลงภู่ดอง ปูแสม ปูแป้น กุ้งดอง กุ้งอบ ใช้ปลาสมุนไพร (เลือกใส่ตามความต้องการของลูกค้า) มะม่วงดิบ (ใช้มะม่วงมันและมะม่วงเปรี้ยวผสมกัน
 4. ใช้ทัพพีคนลูกเต๋าล้างให้เข้ากัน ตักใส่จานเสิร์ฟ

ตลาด / สถานที่จำหน่าย ตลาดนัด ตลาดสด แหล่งชุมชน

ที่มา : www.dailynews.co.th

