

ก๋วยเตี๋ยวแกง (สูตรมุสลิม)



เงินลงทุน



ทุนอุปกรณ์ขึ้นอยู่กับขนาดของร้าน
ค่าวัตถุดิบ 1,500 บาท/วัน

รายได้



2,500-3,000 บาท/วัน (ผู้ช่วยหรือลูกมือ 1-2)
25 บาท/ชาม

ส่วนผสม



- ❖ เนื้อติดเอ็น 8 กิโลกรัม
- ❖ เนื้อไก่ 2 กิโลกรัม
- ❖ หัวและหางกะทิ 7 กิโลกรัม
- ❖ จิง ข่า ตะไคร้ลูกผักชีป่น 2 ซ้อน
- ❖ ผงขมิ้น 1 ซ้อน
- ❖ ยี่หระป่น 1 ซ้อน
- ❖ พริกป่นอินเดีย 2 ซ้อน
- ❖ อบเชยป่น 1 ซ้อน
- ❖ อบเชยหักเป็นท่อนๆ พอประมาณ
- ❖ น้ำตาลปี๊บ
- ❖ เกลือป่น

วัตถุดิบ



เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก 4-5 กิโลกรัม ถ่วงอกดิบ
เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นเล็กๆ ไข่ต้ม หัวไชโป้วสับ ถั่วลิสงป่น
น้ำเชื่อม หอมเจียว ต้นหอม ผักชี น้ำปลา น้ำสับสายชู

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชนมุสลิม ย่านการค้าอาหาร

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ โต๊ะวางตู้กระจก
- ❖ หม้อก๋วยเตี๋ยว (3 ช่อง)
- ❖ ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว
- ❖ กระทะ
- ❖ หม้อ
- ❖ ถ้วย ชาม
- ❖ ครก
- ❖ อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง
- ❖ ซ้อน ตะเกียบ
- ❖ เขียง มีด
- ❖ แก้วน้ำ

วิธีทำ



- นำเนื้อติดเอ็นและเนื้อไก่มาล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นๆ พอคำก๋วยเตี๋ยวแกง-เนื้อ ให้นำเนื้อที่หั่นไว้ไปต้มกับน้ำเปล่า ใส่เกลือเล็กน้อยให้เนื้อเปื่อยนุ่ม (ประมาณ 1 ชั่วโมง) เตรียมไว้
- น้ำแกง นำจิง ข่าและตะไคร้ที่เตรียมไว้โขลกให้ละเอียด ตักใส่ถ้วยพักไว้ จากนั้นตั้งกระทะใส่น้ำมัน (พอประมาณ) พอร้อนใส่เครื่องที่โขลกไว้ ตามด้วยลูกผักชีป่น ยี่หระป่น พริกป่นอินเดีย ขมิ้น อบเชย ลูกกระวานลงไปผัดจนเครื่องหอม
- นำเนื้อติดเอ็นที่ต้มเตรียมไว้ลงไปผัดในเครื่องให้หอม เติมเกลือ น้ำตาลปี๊บ จากนั้นเติมกะทิลงไปต้มจนเดือด ชิมรส ยกลงตักเนื้อขึ้นใส่หม้อไว้ต่างหาก ส่วนน้ำแกงก๋วยเตี๋ยวแกงเนื้อตั้งไฟรอนตลอดเวลา
- ก๋วยเตี๋ยวแกง-ไก่ ให้นำเนื้อไก่ที่หั่นไว้ไปผัดพร้อมกับเครื่องแกง เนื้อไก่ที่ผัด เสร็จแล้วไม่ต้องแยกออกจากน้ำแกงให้ใส่หม้ออุ่นพร้อม กับน้ำแกงไว้
- ลวกเส้นและถ่วงอกใส่ชาม ตักน้ำแกงและเนื้อหรือไก่ใส่พอประมาณ ใส่หัวไชโป้วสับ ถั่วป่น ไข่ต้ม ½ ฟอง (หั่นครึ่ง) หอมแดงเจียว ต้นหอม-ผักชีซอย โขยหน้า เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุง

ข้อแนะนำ



- หากมีเงินลงทุนน้อยหรือเริ่มทำ ไม่จำเป็นต้องเปิดเป็นร้านอาหาร อาจใช้เป็นรถเข็นแทนก็ได้
- หากเปิดเป็นร้านควรเสริมรายได้อื่นด้วย เช่น มีอาหารตามสั่ง ต้มแซบเครื่องในวัว เนื้อสะเต๊ะ ซุปหางวัว