

ขายเนื้อหมู/วุ้นย่างเกาหลี

เงินลงทุน

ประมาณ 12,000 บาท (ไม่รวมค่าเช่าและตกแต่งร้าน) (โต๊ะ-เก้าอี้ 5 ชุด ประมาณ 4,000 บาท ตู้กระจก 2,000 บาท เตาพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท เตาอั้งโล่ 5 ใบ 250 บาท กระทะย่าง 5 ใบ 750 บาท ที่ครอบกันความร้อน 5 อัน 500 บาท)

รายได้

ประมาณ 1,500 บาท / วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

โต๊ะ-เก้าอี้ ตู้กระจก เตาพร้อมถังแก๊ส เตาอั้งโล่ กระทะย่าง ที่ครอบกันความร้อน จาน ช้อน-ส้อม ตะเกียบ ถ้วยน้ำจิ้ม หม้อ กั๊พพี

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านจำหน่ายอุปกรณ์อลูมิเนียม ย่านเวียงนครเกษม สำเพ็ง

วิธีทำ

ส่วนผสมน้ำซุปล

น้ำ	1	หม้อ(เบอร์ 45)
ซีโครงไก่	7	ตัว
ซีอิ้วขาวสูตร 1	3-4	ถ้วยตวง
เกลือ	1	ถุงเล็ก
ซุปลไก่ก้อน	12	ก้อน
น้ำตาลทราย	3-4	ช้อนโต๊ะ

รากผักชีและขึ้นฉ่ายทุบพอบุบพอประมาณ

วิธีทำ

ใส่น้ำในหม้อเบอร์ 45 เกือบเต็ม ต้มจนเดือด แล้วใส่ซีโครงไก่และส่วนผสมอื่น ๆ ลงไปทั้งหมด เมื่อ ซีโครงไก่เปื่อยให้พัวโดยอ่อนเป็นระยะ ๆ

ส่วนผสมเนื้อหมู/วุ้นหมัก

เนื้อหมูสันใน/วุ้น	10	กิโลกรัม
น้ำมันหอย	1	ขวดใหญ่
ซีอิ้วขาว	½	ขวดใหญ่
พริกไทยป่น	2.5	ขีด
น้ำตาลทราย	1	ขีด

วิธีทำ

นำเนื้อหมู/วุ้นมาหั่นเป็นชิ้นพอประมาณ แล้วผสมน้ำมันหอย ซีอิ้วขาว พริกไทยป่น น้ำตาลทราย ดมดูเด้าให้เข้ากันหมักไว้ 1-2 ชั่วโมง ก็พร้อมที่จะขาย

(....มีต่อด้านหลัง...)



ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำ	1	หม้อใหญ่(เบอร์ 45)
น้ำตาลปีบ	5	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	5	กิโลกรัม
เกลือ	1	ถุงเล็ก
น้ำส้มสายชู 5% ½		ขวดใหญ่
มะขามเปียก	1	กิโลกรัม
พริกสด	8	กิโลกรัม
พริกแห้ง	1	กิโลกรัม

กระเทียมแกะเปลือกแล้ว 5-6 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. ใส่น้ำในหม้อเบอร์ 45 เกือบเต็ม ต้มจนเดือด ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้ม ต้มจนเดือดอีกครั้ง
2. ละลายมะขามเปียกกับน้ำให้ได้น้ำมะขามเปียก 1 กระป๋องน้ำแข็งเล็ก (ขนาดที่ใส่น้ำแข็งตามร้านอาหาร) เติมนลงในหม้อคนให้เข้ากัน ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
3. นำพริกสด พริกแห้ง และกระเทียมปับหรืออบให้แห้งพอสมควรแต่ไม่ต้องถึงกับละเอียด จากนั้นนำไปผสมในหม้อชิมดูให้มีรสเผ็ดนำ-หวานตาม ไม่ต้องเปรี้ยวมาก หากรสเปรี้ยวมากให้เติมน้ำตาลทั้ง 2 ชนิด เติมนลงไปอีก

วิธีขาย

1. เมื่อลูกค้าสั่ง ให้นำเตาอังไต้ที่ใส่ถ่านแดง ๆ ไว้แล้วไปตั้งที่โต๊ะ ซึ่งทำพิเศษโดยเจาะรูสี่เหลี่ยมกลางโต๊ะ ขอบหุ้มด้วยอะลูมิเนียมสำหรับใส่เตาลงไป เมื่อวางเตาแล้วก็นำที่ครอบกันความร้อนซึ่งเป็นแผ่นเหล็กวงกลมชุบโครเมียมมาครอบเตา จากนั้นนำกระทะย่างมาวาง
2. นำจาน ช้อน ตะเกียบ มาเสิร์ฟ
3. เสิร์ฟเนื้อหมู/วัวย่างเกาหลี ดังนี้
 - 3.1 บ้าซูป ใส่ภาชนะพร้อมทัพพีกลม และโรยหน้าด้วยผักชีหั่นนำหมูหมัก ตับสด เชียงจีสด ปลาหมึกสด และ “มันหมูแข็ง” (สำหรับวางบนกระทะย่าง เพื่อกันการติดกระทะ) จัดวางในภาชนะ
 - 3.2 จัดผักสดต่าง ๆ ใส่จาน เช่น ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ตะบอง ผักบุ้ง ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ฯลฯ และ “จุ่มเส้น” ซึ่งแช่น้ำจิ้มนี้มาวางทับมาด้านบน
 - 3.3 ตักน้ำจิ้มใส่ถ้วยเล็ก ๆ โดยโรยงาขาวคั่วและผักชี พร้อมถ้วยเล็กใส่พริกขอยกระเทียมสับ และมะนาว

ข้อแนะนำ

1. หากมีเงินลงทุนน้อย ก็ไม่จำเป็นต้องเปิดเป็นร้านอาหาร อาจใช้เป็นรถเข็น โดย เพิ่มทุนอีก 4,000 - 5,000 บาท และให้มีพื้นที่วางโต๊ะลูกค้าประมาณ 5 - 6 โต๊ะ
2. การหมักเนื้อหมู/วัว หากหมักไว้ในตู้เย็นจะช่วยให้เครื่องหมักเข้าเนื้อเต็มที่ไต่เร็ว ประมาณครึ่งชั่วโมงก็ใช้ได้...#

