



ขายสุกี้ยากี (บุพเพผัด)

เงินลงทุน กุณอุปกรณ์ 10,000-11,000 บาท (ไม่รวมสถานที่)
กุณหมุนเวียน 2,000 บาท/60 ทิว

แรงแจวน 2 คนขึ้นไป

รายได้ 4,000 บาท/วัน/60 ทิว (คิดค่าบริการทิวละ 69 บาท)

อุปกรณ์ โต๊ะ เก้าอี้ หม้อสุกี้ (หรือหม้อสุกี้ไฟฟ้า) กระบวยตักน้ำซุบ
ตะแกรงลวด หม้อ เครื่องปั่น ถ้วย ชาม ถ้วยน้ำจิ้ม จาน
ช้อนตักมัน ถะกร้าใส่ผัก กาน้ำซุบ ตะเกียบ ถาดใส่ของสด
เตรียมไว้ให้ลูกค้าเลือก

- วิธีทำ**
- นำของสดประเภทเนื้อและผักมาล้างให้สะอาดแล้วหั่นเป็นชิ้นๆ พัก
นำมาหั่นและเด็ดให้เรียบร้อย
 - นำของสดประเภทเนื้อสัตว์และผักมาจัดใส่ถาดให้ลูกค้าตักตามชอบ
 - เมื่อลูกค้ามานั่งในร้าน นำหม้อสุกี้ที่มีถาดนึ่งไฟไปด้วยบนโต๊ะ พร้อม
กาน้ำซุบร้อนลงไป



ของสด

(เนื้อสัตว์ พัก)
และของที่ต้องใช้ทุกวัน
เนื้อหมู เนื้อไก่ ตับหมู
ปลาหมึก เนื้อปลา หมูบด
แมงกะพรุน ลูกชิ้นปลา เขียวจี่
ผักกาดขาว กระหล่ำปลี พริกขี้หนู ชวนเส้น
เต้าหู้ไข่ ไข่ไก่ (พักสดอย่างละ 3 กก.)
น้ำแข็ง ถ่าน (ควรใช้ถ่านอัดแท่งไร้ควัน
กก. ละ 9 บาท 1 เตาใช้ 1/2 กก.)



น้ำจิ้มสุกี้สูตรกวางตุ้ง

พริกแห้ง 1 ชีด พริกขี้พ้าแดง 4 ชีด กระเทียมดอง 1 ชีด
ซีอิ๊วขาว 6 ชีด น้ำส้มสายชู 6 ชีด น้ำตาลทราย 2 กก.
เกลือ 3 ชีด รากขาว 1 ชีด แป้งมัน 1 ชีด น้ำมันงา 1 ถ้วย
ผักชีหั่น 1 ถ้วย

- วิธีทำ**
- นำพริกแห้งมาแช่น้ำประมาณ 1/2 ชม. นำไปปั่นรวมกับ
พริกขี้พ้าแดงและกระเทียมดอง ใส่ น้ำลงไปปั่นด้วยประมาณ
3 1/2 กก. เทใส่หม้อ
 - ใส่ซีอิ๊วขาว น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ และแป้งมันละลายน้ำ
 - คนให้เข้ากัน ชิมให้รสขาดพอดีแล้วนำไปตั้งไฟต้มจนเดือด
ยกลงพ้ออุ่นเติมน้ำมันงาและโรยด้วยผักชี ได้ประมาณ 8 กก.
เสิร์ฟได้ 60 คน/วัน/ทุน 100 บาท

น้ำจิ้มสุกี้สูตรเต้าหู้ยี้

ซอสพริก (เม็ดกลาง) 5 กก. เต้าหู้ยี้ 1 กก. กระเทียมสด 1/2 กก.
กระเทียมดอง 1/2 กก. น้ำกระเทียมดอง 1/2 ชีด น้ำตาลทราย 8 ชีด
เกลือ 1 ชีด รากขาว 2 ชีด รากผักชี 1 ชีด

วิธีทำ นำส่วนผสมมาปั่นรวมกัน ได้ประมาณ 8 กก.
เสิร์ฟได้ 60 คน/วัน/ทุนประมาณ 150 บาท

แหล่งจำหน่าย ร้านอาหาร ริมถนนย่านที่มีคนผ่านจำนวนมาก

ข้อเสนอแนะ ตลาดค่อนข้างสดใสนี้เนื่องจากยังมีไม่ค่อยมีร้านจำหน่าย
มากเหมือนหมูกระทะ



ด้วยความปรารถนาดีจาก กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน