

สาหร่ายปรุงรส



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท

รายได้



ขายห่อละประมาณ 10-20 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ กระชอนตาละเอียด
- ❖ ครกหิน
- ❖ กะละมัง
- ❖ กรรไกร



- ❖ คีมคีบ (ขนาดยาว 12 นิ้ว)
- ❖ กระดาษซับมัน
- ❖ ถูแก้ว (สำหรับบรรจุสาหร่าย)
- ❖ เครื่องชั่งตวง
- ❖ ไม้หนีบ

ส่วนผสม

วัตถุดิบ

- สาหร่ายทะเลคุณภาพดี (สาหร่ายแผ่น)
- พริกไทยขาว
- เกลือไอโอดีน
- น้ำมันปาล์มสำหรับทอด

ส่วนผสมเครื่องปรุงรส

- เกลือไอโอดีนป่นละเอียด 1 ส่วน
- พริกไทยขาวป่นละเอียด 1 ส่วน

วิธีทำ



1. เตรียมเครื่องปรุงโดยนำเกลือไอโอดีนป่นกับพริกไทยขาวป่นผสมให้เข้ากัน
2. นำแผ่นสาหร่ายมาวางเรียงบนโต๊ะ ผึ่งลมไว้บนโต๊ะประมาณ 10 นาที ใช้กรรไกรมาตัดสาหร่าย (มีขนาด 1x7 นิ้ว)
3. นำแผ่นสาหร่ายที่ตัดแล้วเรียงซ้อนกัน 7-8 แผ่น แล้วคลี่สาหร่ายให้เป็นแพมีลักษณะคล้ายพัด และใช้ไม้หนีบผ้าหนีบตรงปลายด้านหนึ่งไว้ (เวลาทอดสาหร่ายจะมีสีส้มๆ เสมอไม่ทับกันและไม่หงิกงอ)
4. เทน้ำมันลงในกระทะประมาณ 3 ใน 4 ของกระทะ (ไฟปานกลาง) รอจนน้ำมันร้อน จากนั้นใช้คีมคีบสาหร่ายที่หนีบไม้หนีบไว้เป็นแพ ค่อยๆ จุ่มลงในกระทะเบาๆ แล้วแกว่งสาหร่ายในน้ำมันไป-มา 5 - 6 ครั้ง ยกขึ้นสะบัดน้ำมัน
5. นำสาหร่ายที่ทอดเสร็จแล้ววางบนกระดาษซับน้ำมันที่ปูไว้ในกะละมัง เมื่อทอดได้ประมาณ 20 แพจึงนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรส
6. บรรจุใส่ถุงและซีลปากถุงพร้อมจำหน่าย

สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป ร้านขายของชำ แหล่งชุมชน



ข้อแนะนำ

หากยังไม่ทอดให้นำสาหร่ายไปเก็บไว้ ในกระติก เพื่อเก็บความชื้นก่อนนำไปทอด (ถ้าวางไว้ภายนอก สาหร่ายจะแห้ง เวลาทอดเส้นสาหร่ายจะขาดง่าย)

