

หมูทูป/หมูสวรรค์/เนื้อสวรรค์



เงินลงทุน



- ประมาณ 8,500 บาท
- หม้ออบไฟฟ้า ประมาณ 4,000 บาท
- เต้าแก๊สพร้อมถัง ประมาณ 4,000 บาท
- ค้อนทุบเนื้อ ประมาณ 200 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้ออบไฟฟ้า
- ❖ ค้อนทุบหมู
- ❖ ตะแกรงตากหมู
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กะละมัง
- ❖ กระทะ
- ❖ ตาข่ายพลาสติก PVC
- ❖ ถุงพลาสติก

รายได้



ประมาณ 300 - 400 บาท/กิโลกรัม

วิธีทำหมูทูป



- ล้างหมูให้สะอาด และแล่อกตามความยาว ให้นำหนามพอสมควร ผสมเกลือป่น พริกไทย และน้ำตาลปึก คลุกให้เข้ากันทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน แล้วนำไปแผ่นบนตะแกรงคลุมด้วยตาข่าย ผึ่งแดดให้แห้ง
- นำเนื้อหมูที่ผึ่งแดดแห้งแล้วมาอบ โดยใช้ไฟอ่อน ๆ (ระวังอย่าให้แห้งหรือไหม้ เพราะเวลาทูปจะไม่ฟู) เมื่อสุกแล้วจึงนำมาทูปเบา ๆ ในขณะที่ยังร้อนอยู่เพื่อให้เนื้อหมูยุ่ยออกจากกัน
- นำหมูทูปใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกให้สนิท พร้อมนำไปจำหน่าย

ส่วนผสมหมูทูป



- เนื้อหมูสะโพกหลัง 5 กิโลกรัม
- เกลือป่น 5 ช้อนชา
- น้ำปลา 5 ช้อนชา
- พริกไทยป่น 5 ช้อนชา
- น้ำตาลปึก 5 ช้อนชา

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านขายของชำ
ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร



หมูทุบ/หมูสวรรค์/เนื้อสวรรค์ (ต่อ)



เงินลงทุน



- ประมาณ 8,500 บาท
- หม้ออบไฟฟ้า ประมาณ 4,000 บาท
- เตาแก๊สพร้อมถัง ประมาณ 4,000 บาท
- ค้อนทุบเนื้อ ประมาณ 200 บาท

รายได้



ประมาณ 300 - 400 บาท/กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้ออบไฟฟ้า
- ❖ ค้อนทุบหมู
- ❖ ตะแกรงตากหมู
- ❖ เตาแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กะละมัง
- ❖ กระทะ
- ❖ ตาข่ายพลาสติก PVC
- ❖ ถุงพลาสติก

วิธีทำหมูสวรรค์



- นำเนื้อหมูมาล้างให้สะอาด แล้เป็นชิ้นบาง ๆ แบ่งยี่หระและเมล็ดผักชีออกเป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน ส่วนหนึ่งนำไปโขลกให้ละเอียด อีกส่วนหนึ่งบดให้พอแตกเล็กน้อย
- นำน้ำตาลทราย น้ำตาลปึก น้ำปลา เมล็ดผักชีและยี่หระมาคลุกเคล้ากับเนื้อหมูให้ทั่ว แล้วใส่ภาชนะปิดให้มิดชิดหมักไว้ 5 - 12 ชั่วโมง จากนั้นจึงนำไปวางแผ่บนตะแกรง คลุมด้วยตาข่าย ผึ่งแดดให้แห้ง
- นำเนื้อหมูที่แห้งแล้วใส่ภาชนะผึ่งลมไว้สัก 1 คืน (เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อหมูแข็งและเหนียวเมื่อนำไปทอด) จากนั้นนำมาตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมตามขนาดที่ต้องการ และตัดเอามันออก (เพราะเวลาทอดจะทำให้มีกลิ่นเหม็นหืน) แล้วจึงนำไปทอดกับน้ำมันด้วยไฟปานกลางจนสุก
- นำหมูสวรรค์ใส่ถุงพลาสติก ปิดผนึกให้สนิท พร้อมนำไปจำหน่าย

ส่วนผสมหมูสวรรค์



- เนื้อหมูสะโพกหลัง 5 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 700 กรัม
- น้ำตาลปึก 300 กรัม
- น้ำปลา 200 กรัม
- เมล็ดผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- ยี่หระ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 2 ลิตร

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านขายของชำ
ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร

วิธีทำเนื้อสวรรค์

เหมือนกับการทำหมูสวรรค์ทุกอย่าง เพียงแต่เปลี่ยนส่วนผสมจากเนื้อหมูเป็นเนื้อวัวเท่านั้น

ข้อแนะนำ



- เมื่อซื้อเนื้อหมูหรือเนื้อวัวแล้ว สามารถให้แม่ค้าแล้เป็นชิ้นบาง ๆ ขนาดตามต้องการได้ แม้จะคิดราคาเพิ่มขึ้นแต่จะสะดวกรวดเร็วกว่ามาแล้เอง และเนื้ออาจหนาบางไม่เท่ากัน
- เนื้อหมูหรือเนื้อวัวต้องผึ่งแดดให้แห้งสนิทจริง ๆ โดยสังเกตได้จากการที่จระร้อนออกจากตะแกรงโดยง่าย
- หากมีเงินลงทุนมากอาจซื้อเครื่องปิดผนึกถุงพลาสติก ราคาประมาณ 2,500 บาท มาใช้ เพื่อความสะดวกรวดเร็วและสวยงาม

