

# หมูยอ



## เงินลงทุน



ประมาณ 35,000 บาท  
- เครื่องผสม ราคา 30,000 บาท

## รายได้



ประมาณ 22 - 30 บาท/แท่ง

## ส่วนผสม



- เนื้อหมู 4 กิโลกรัม
- มันหมูแข็งหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ½ กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 6 ช้อนโต๊ะ
- เกลือไอโอดีน 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาวบด 1.5 ช้อนชา
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- น้ำแข็งบด 400 กรัม
- กระเทียมแกะแล้ว 200 กรัม

## สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านขายของชำ  
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน  
มินิมาร์ท ร้านขายของฝาก

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เครื่องผสม (หรือเรียกว่าเครื่องตีลูกชิ้น)
- ❖ ตู้เย็น
- ❖ ตาชั่ง
- ❖ ลังถึง
- ❖ เตาแก๊ส
- ❖ ไบตอง
- ❖ มีด
- ❖ เชือกฟาง

## วิธีทำ



1. นำเนื้อหมูมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเท่าฝ่ามือ
2. นำเนื้อหมูใส่ลงในเครื่องผสม แล้วเปิดเดินเครื่องใช้เวลาประมาณ 1 นาที จากนั้นใส่มันหมูแข็ง น้ำแข็งลงไป เดินเครื่องต่อไปประมาณ 2 นาที สังเกตดูเนื้อหมูเริ่มละเอียด ใส่พริกไทยขาวบด ไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือไอโอดีน กระเทียม เดินเครื่องต่อไปอีกประมาณ 2 นาที เมื่อเนื้อหมูกับเครื่องปรุงละเอียดเนียนดีแล้ว ปิดเครื่อง
3. นำไบตองสอดตัดตามขนาดที่ต้องการนำมาห่อหมูบด โดยนำหมูที่บดแล้วไปชั่งน้ำหนักแท่งละ 120 กรัม นำไปบีบในมือให้เป็นรูปแท่งยาว วางบนไบตองอ่อน แล้วห่อให้แน่น จากนั้นนำหมูที่ห่อไบตองอ่อนไปห่อด้วยไบตองสดอีกชั้น มัดด้วยเชือกและรัดหนังยาง
4. นำเนื้อหมูที่ห่อเสร็จแล้วใส่ลังถึง นำไปนึ่ง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที สุกแล้วนำไปจำหน่ายได้ทันที ส่วนที่เหลือให้เก็บไว้ในตู้เย็น ซึ่งจะเก็บได้นาน 7 วัน

## ข้อแนะนำ



1. เนื้อหมูที่นำมาทำหมูยอ ต้องใช้หมูส่วนตะโพก ไม่ติดมันและต้องสดออกจากโรงฆ่าสัตว์ไม่เกิน 8 ชั่วโมง
2. การห่อหมูยอ ต้องมัดห่อให้แน่นจริง ๆ ไม่อย่างนั้นหมูยอจะไม่กรอบอร่อย
3. หากไม่ได้ทำในปริมาณมาก หรือไม่มีเครื่องบด สามารถใช้เครื่องปั่นอาหารแทนได้ แต่อาจต้องใช้เวลาเพิ่มมากขึ้น

