

ข้าวเหนียวหน้าหมู/เนื้อ



เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท
(เตาแก๊สพร้อมถังแก๊ส 4,000 บาท
โต๊ะพับขา 1,000 บาท)

รายได้



ประมาณ 1,500 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ กะละมัง
- ❖ หม้อ
- ❖ ลังถึง
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ทัพพี
- ❖ กระทิกน้ำแข็ง (ใส่ข้าวเหนียว)
- ❖ โต๊ะพับขา
- ❖ กล่องโฟมเบอร์ 8
- ❖ ถุงพลาสติก

วิธีทำข้าวเหนียว



นำข้าวเหนียวประมาณ 4 กิโลกรัม
แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นซาวน้ำให้
สะอาด นำไปนึ่งในลังถึงประมาณ
30 นาที เมื่อข้าวเหนียวสุกนำไปใส่
ในกระทิกน้ำแข็ง เพื่อรักษาความ
ร้อนให้คงทนได้นาน

วิธีทำ



- นำเนื้อหมู/วัว มาต้มน้ำ โดยใส่น้ำพอท่วมเนื้อ แล้วใส่
เกลือป่นและซอสถั่วเหลือง ชนิดละ 1 ถ้วยตวง ผสมลงไปน
น้ำต้ม
- หลังจากเนื้อหมู/วัว ต้มสุกจนเปื่อยแล้ว ตักขึ้นมาพักไว้ให้
เย็นสักเล็กน้อย นำมาฉีกเป็นเส้นเล็กๆ แล้วนำไปคั่วใน
กระทะ ใส่ซีอิ๊วหวานผสมลงไปคั่ว จนแห้ง ตักขึ้นจากกระทะ
- นำน้ำตาลปี๊บลงกวนในกระทะจนละลายเหลว แล้วนำ
เนื้อหมู/วัว ในข้อ 2 ลงไปผัดกับน้ำตาล ใส่เกลือป่นและ
ซอสถั่วเหลืองชนิดละ 1 ถ้วยตวง และรากผักชีผัดคลุกเคล้า
ให้เข้ากันด้วยไฟอ่อนจนเนื้อหมู/วัวแห้งกรอบ ตักขึ้นใส่
ภาชนะ
- นำหอมแดงมาหั่นซอยบาง ๆ แล้วนำไปเจียวกับน้ำมันพืช
ในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ จนมีสีเหลืองหอม จึงตักขึ้นจาก
น้ำมันใส่ภาชนะไว้
- เมื่อนำออกขายให้หยิบข้าวเหนียวใส่กล่องโฟมประมาณ
2 จีด ตักเนื้อหมู/วัวเส้นใส่บนข้าวเหนียว โรยหอมเจียว
เล็กน้อย หากลูกค้าต้องการซื้อเฉพาะเนื้อหมู/วัวเส้นก็ขาย
เป็นจีด โดยบรรจุใส่ถุงพลาสติกให้

ส่วนผสม



- ❖ หมูเนื้อแดงหรือเนื้อวัว 5 กิโลกรัม
- ❖ เกลือป่น 2 ถ้วยตวง
- ❖ รากผักชี 2 จีด
- ❖ ซีอิ๊วหวาน 1/3 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำตาลปี๊บ 3 กิโลกรัม
- ❖ ซอสถั่วเหลือง 2 ถ้วยตวง
- ❖ หอมแดง 1 กิโลกรัม
- ❖ น้ำมันพืช

ข้าวเหนียวหน้าหมู/เนื้อ



สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ตลาดนัด
ป้ายรถประจำทาง

ข้อแนะนำ



1. การเลือกซื้อหมูเนื้อแดง ควรซื้อเฉพาะบริเวณ สะโพกเพราะมีมันน้อย สะดวกในการฉีกเป็นเส้นเล็ก ๆ หากมีมันติดมาด้วยควรตัดทิ้งให้หมด
2. ควรแยกต้มเนื้อหมูและเนื้อวัวคนละหม้อ เพื่อป้องกันกลิ่นปนเปื้อน
3. การผัดเนื้อหมู/วัว ในช่วงที่น้ำตาลใกล้จะแห้ง ควรพลิกเนื้อในกระทะบ่อย ๆ เพื่อป้องกันน้ำตาลไหม้

แหล่งข้อมูลอื่นๆ

