

ขายสุกี้



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท

รายได้



ประมาณ 4,000 บาท/วัน/ 60 ชั่วโมง
(ชั่วโมงละ 69 บาท)

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ โต๊ะ-เก้าอี้
- ❖ หม้อสุกี้ (หรือหม้อสุกี้ไฟฟ้า)
- ❖ กระบวยตักน้ำซุ๊ป
- ❖ ตะแกรงลวด
- ❖ หม้อ
- ❖ เครื่องปั่น
- ❖ ถ้วย-ชาม-จานถ้วยน้ำจิ้ม
- ❖ ซ้อนด้ามสั้น
- ❖ ตะกร้าใส่ผัก
- ❖ กาน้ำซุ๊ป
- ❖ ตะเกียบ
- ❖ ถาดใส่ของสด



วิธีทำ



การเตรียมของสด

- นำของสดประเภทเนื้อและผักมาล้างให้สะอาดแล้วหั่นเป็นชิ้นๆ ผักนำมาหั่นและเด็ดให้เรียบร้อย
- นำของสดประเภทเนื้อสัตว์และผักมาจัดใส่ถาดให้ลูกค้าตัดตามชอบ
- เมื่อลูกค้ามานั่งในร้าน นำหม้อสุกี้ที่มีถาดนึ่งไฟฟ้าไปตั้งบนโต๊ะ พร้อมเทน้ำซุ๊ปร้อนลงไป

น้ำจิ้มสุกี้สูตรวางตู้

- นำพริกแห้งมาแช่น้ำประมาณ 30 นาที นำไปปั่นรวมกับพริกชี้ฟ้าแดงและกระเทียมดอง ใส่น้ำลงไปปั่นด้วยประมาณ 3 ½ กิโลกรัม เทใส่หม้อ
- ใส่ซีอิ๊วขาว น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ และแป้งมันละลายน้ำ คนให้เข้ากันชิมให้รสชาติพอดีแล้วนำไปตั้งไฟต้มจนเดือด ยกลงพอน้ำมันงาและโรยด้วยผักชี

น้ำจิ้มสุกี้สูตรเต้าหู้ยี้

นำซอสพริก เต้าหู้ยี้ กระเทียมสด กระเทียมดอง น้ำกระเทียมดอง น้ำตาลทราย เกลือ งาขาว และรากผักชี มาปั่นรวมกัน

น้ำจิ้มสุกี้สูตรเต้าหู้ยี้

- ซอสพริก (เผ็ดกลาง) 5 กิโลกรัม
- เต้าหู้ยี้ 1 กิโลกรัม
- กระเทียมสด ½ กิโลกรัม
- กระเทียมดอง ½ กิโลกรัม
- น้ำกระเทียมดอง ½ ชีด
- น้ำตาลทราย 8 ชีด
- เกลือ 1 ชีด
- งาขาว 2 ชีด
- รากผักชี 1 ชีด

สถานที่จำหน่าย

เปิดร้านขายเอง แหล่งชุมชน



ข้อแนะนำ

ควรมีน้ำหรือของหวานขายควบคู่ไปด้วย



ของสด

- เนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อหมู เนื้อไก่ ตับหมู ปลาหมึก เนื้อปลา หมูบด แมงกะพรุน ลูกชิ้นปลา เชียงจี้ ฯลฯ
- ผัก ได้แก่ กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ผักบุ้ง เห็ดเข็มทอง ฯลฯ
- ของสดอื่นๆ ได้แก่ วุ้นเส้น ไข่ไก่ เต้าหู้ไข่ ฯลฯ

น้ำจิ้มสุกี้สูตรวางตู้

- พริกแห้ง 1 ชีด
- พริกชี้ฟ้าแดง 4 ชีด
- กระเทียมดอง 1 ชีด
- ซีอิ๊วขาว 6 ชีด
- น้ำส้มสายชู 6 ชีด
- น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม
- เกลือ 3 ชีด
- งาขาว 1 ชีด
- แป้งมัน 1 ชีด
- น้ำมันงา 1 ถ้วย
- ผักชีหั่น 1 ถ้วย