

แกงเขียวหวานปลากรายยัดไส้ไข่เค็ม



เงินลงทุน

ประมาณ 1,000 บาท



รายได้

ประมาณ 1,200 - 1,500 บาท



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ ครก
- ❖ มีด
- ❖ เหยียง
- ❖ เต้าแก๊ส



- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ กระทะ

ส่วนผสม

- น้ำพริกแกงเขียวหวาน ½ กิโลกรัม
- เนื้อปลากราย (ไม่ใช่หนังปลา) 2 กิโลกรัม
- ไข่แดงจากไข่เค็มดินสอพอง 30 ใบ
- กะทิแยกหัวหาง 2 กิโลกรัม
- มะเขือพวงหรือมะเขือเปราะอ่อน 1.5 กิโลกรัม
- พริกแดงหรือพริกชี้ฟ้า 300 กรัม
- โหระพา 2 - 3 กำ
- น้ำปลา
- น้ำตาลทราย

วิธีทำ

1. นำเนื้อปลากรายมาโขลกให้เหนียว นำไข่แดงจากไข่เค็มดินสอพองมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ห่อด้วยปลากรายที่โขลกไว้ขนาดพอดีคำ
2. นำหัวกะทิตั้งไฟเคี่ยว พอได้ที่ผสมกับน้ำพริกแกงเขียวหวาน ผัดจนหอม (ใช้ไฟอ่อน)
3. นำลูกชิ้นปลากรายที่ยัดไส้ไข่เค็มไว้ตามข้อ 1 ใส่ในกระทะที่ผัดเครื่องแกงไว้ เติมน้ำปลา น้ำตาลเล็กน้อย จากนั้นเติมหางกะทิส่วนที่เหลือลงไป
4. นำเครื่องปรุงทั้งหมดในข้อ 3 มาต้มในหม้อแกงจนเดือด ใส่มะเขือ พริกแดง และใบโหระพา ก่อนยกลงจากเตา

สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน



ข้อแนะนำ

1. ควรดูเนื้อปลากรายให้ดี ระวังอย่าให้มีก้างติดมาได้
2. ควรขายคู่กับขนมจีน เพื่อเพิ่มรายได้

