

ขายขนมจีนน้ำยา



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 12,000 บาท
- เต้าแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท
- รถเข็น 4,000 บาท
- โต๊ะ-เก้าอี้ 3 ชุด 2,500 [km
- ทุนหมุนเวียนประมาณ 1,800 บาท

รายได้



ประมาณ 15,000 บาท/เดือน

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ หม้อ
- ❖ ท็อป
- ❖ จาน
- ❖ ซ้อนส้ม
- ❖ แก้วน้ำ
- ❖ ภาชนะใส่ผัก
- ❖ ภาชนะใส่ซอสส้ม
- ❖ โต๊ะ-เก้าอี้

ส่วนผสมพริกแกง



- พริกแห้ง 9 เม็ด
- ตะไคร้หั่น 2 ซ้อนโต๊ะ
- ข่าหั่น 1 ซ้อนโต๊ะ
- หัวหอมหั่น 3 ซ้อนโต๊ะ
- กระเทียมหั่น 3 ซ้อนโต๊ะ
- รากผักชีหั่น 1 ซ้อนโต๊ะ
- เกลือป่น 1/2 ซ้อนชา
- กะปิ 1 ซ้อนชา
- กระชาย 1 ถ้วยตวง

ส่วนผสมน้ำยา

- ปลาช่อน (หรือปลาน้ำดอกไม้ หรือปลาสำลี) 1 กิโลกรัม
- น้ำปลา 1/2 ถ้วยตวง
- มะพร้าวขูดแล้ว 1 กิโลกรัม

วิธีทำ



1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาปั่นให้ละเอียด ถ้าจะใช้วิธีโขลก ต้องโขลกทีละอย่างเพื่อไม่ให้กระเด็น
2. นำมะพร้าวมาคั้นเป็นหัวกะทิ 1 ถ้วยตวง หางกะทิ 10 ถ้วยตวง
3. นำปลาไปต้ม แกะเอาเฉพาะเนื้อปลามาโขลกรวมกับพริกแกง (ที่โขลกไว้แล้วข้างต้น)
4. นำหางกะทิใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด เอาปลาที่โขลกรวมกับพริกแกงใส่ลงไป คนให้เข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำปลา แล้วเติมหัวกะทิ

ข้อแนะนำ



1. ควรซื้อเส้นขนมจีนจากตลาดทั่วไป จะได้ประหยัดเวลาในการเตรียมของ
2. ควรมีผักต่าง ๆ วางไว้ทานคู่กับขนมจีนน้ำยา
3. ถ้าต้องการประหยัดเวลา อาจซื้อเครื่องพริกแกงสำเร็จรูปจากตลาดมาโขลกผสมกับเนื้อปลาเลย แต่อาจไม่อร่อยเท่ากับการทำเครื่องพริกแกงเอง

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน เปิดร้านขายเอง
ศูนย์อาหาร

