

หมูกระทะ



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 30,000 บาท

รายได้



ประมาณ 10,000 บาท/วัน
(คิดค่าบริการหัวละ 79 บาท)

ส่วนผสม

วัตถุดิบ

ส่วนประกอบเนื้อสัตว์ ได้แก่ เนื้อปลา เนื้อไก่ เนื้อหมู หมูสามชั้น ตับหมู เชียงจี้ ปลาหมึกสด ปลาหมึกหลอด ปลาหมึกแช่ ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นไก่ ลูกชิ้นปลา ฯลฯ

ส่วนประกอบผัก ได้แก่ ข้าวโพดอ่อน กะหล่ำปลี ผักบุ้งจีน ผักกาดขาว ต้นหอม ผักชีฝรั่ง โหระพา เห็ดหูหนู (ขาว/ดำ) แครอท ขึ้นฉ่าย ฯลฯ

อาหาร ได้แก่ ข้าวผัดไข่ บะหมี่ ไส้กรอกทอด และยาชนิดต่างๆ

ขนมหวาน ได้แก่ ทับทิมกรอบ วุ้นมะพร้าว ถั่วแดง เฉาก๊วย แห้ว ลอดช่อง (สลับกันในแต่ละวัน)

ผลไม้ตามฤดูกาล

อื่น ๆ ได้แก่ วุ้นเส้น น้ำแข็ง น้ำอัดลม

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ โต๊ะ-เก้าอี้
- ❖ เตา
- ❖ กระทะ (สั่งทำ)
- ❖ โต๊ะยาวตั้งอาหาร
- ❖ จาน
- ❖ ช้อน
- ❖ ถ้วยน้ำจิ้ม
- ❖ ตะกร้าใส่ผัก
- ❖ ถาดลวก-ใส่อาหารโชว์
- ❖ โถใส่น้ำจิ้ม
- ❖ ตะเกียบ
- ❖ หม้อขนาดใหญ่
- ❖ กะละมัง
- ❖ ถังใส่น้ำแข็ง
- ❖ กาน้ำชุป
- ❖ ทัพพี
- ❖ ที่คีบอาหาร
- ❖ ถ้วยขนมหวาน

ส่วนผสมการหมักเนื้อ (หมู/ไก่/เนื้อ)

- เนื้อ 1 กิโลกรัม
- น้ำมันงา 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันหอย 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันสลัด 3 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1 กรัม
- งาขาว 1 กรัม
- เหล้าจีน 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ
- เกลือนิดหน่อย



ส่วนผสมน้ำจิ้ม

- น้ำสะอาด
- โคร่งไก่
- ชุปก้อน
- เกลือ
- ซีอิ๊วขาว
- รากผักชี
- พริกไทย

วิธีทำ



การหมักเนื้อ

นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมรวมกัน คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 2 ชั่วโมง

การต้มน้ำจิ้ม

ต้มน้ำสะอาดจนเดือด ใส่โคร่งไก่ ปรงรสด้วยชุบก้อน เกลือ ซีอิ๊วขาว รากผักชี พริกไทย

หมุกรทะเล (ต่อ)



ส่วนผสม

น้ำจิ้มสุกี้

- พริกชี้ฟ้าแดง 300 กรัม
- พริกชี้หนูแดง 500 กรัม
- เต้าหู้ยี้ 300 กรัม
- ซอสพริก ½ ขวด
- ซอสมะเขือเทศ ½ ขวด
- น้ำส้มสายชู ½ ขวด
- งาขาว 300 กรัม
- น้ำตาลปีบ 500 กรัม
- น้ำมันงา 300 กรัม

น้ำจิ้มซีฟู้ด

- กระเทียมกลีบใหญ่ 1 กิโลกรัม
- พริกชี้หนูสวน 2 กิโลกรัม
- รากผักชี 200 กรัม
- น้ำมันงา 500 กรัม
- น้ำปลาดี 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลปีบ 500 กรัม
- ผงชูรสชนิดน้อย

น้ำจิ้มแจ่วฮ้อน

- ข้าวคั่วป่น 500 กรัม
- พริกป่น 800 กรัม
- น้ำตาลปีบ 300 กรัม
- น้ำปลาดี 1 ½ กิโลกรัม
- หอมแดงซอย 300 กรัม
- ต้นหอมซอย
- ผักชีฝรั่งซอย

วิธีทำ



น้ำจิ้มสุกี้

นำพริกชี้ฟ้าแดง พริกชี้หนูแดง เต้าหู้ยี้ มาปั่นผสมให้เข้ากัน ใส่ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ น้ำส้มสายชู งาขาว น้ำตาลปีบ น้ำมันงา แล้วคนให้เข้ากัน

น้ำจิ้มซีฟู้ด

นำกระเทียมกลีบใหญ่ พริกชี้หนูสวน รากผักชี นำมาปั่นให้เข้ากัน นำมาผสมกับน้ำมันงา น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ ผงชูรสชนิดน้อย แล้วคนให้เข้ากัน

น้ำจิ้มแจ่วฮ้อน

นำข้าวคั่วป่น พริกป่น น้ำตาลปีบ น้ำปลาดี หอมแดงซอย ต้นหอมซอย ผักชีฝรั่งซอย มาผสมแล้วคนให้เข้ากัน

สถานที่จำหน่าย



เปิดร้านขายเอง แหล่งชุมชน
ใกล้สถานศึกษา



ข้อแนะนำ

ควรจัดเป็นชุดอื่นๆ เพิ่มเติม เช่น ชุดเนื้อ หรือซีฟู้ด จะทำให้สามารถเพิ่มราคาได้

