

ทำหมุยอ

เงินลงทุน ประมาณ 35,000 บาท (เครื่องผสม ราคา 30,000 บาท)

รายได้ 22-30 บาท / แห่ง

วัสดุ/อุปกรณ์

เครื่องผสม (หรือเรียกว่าเครื่องตีลูกชิ้น) ตู้เย็น ตาชั่ง ลังกึ่ง เต้าแก๊ส ใบตอง มีด เชือกฟาง

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ย่านเวียงนาตรเกษม กรุงเทพฯ

ส่วนผสม

เนื้อหมู	4	กิโลกรัม	มันหมูแข็งหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ	½	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	6	ช้อนโต๊ะ	เกลือไอโอดีน	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยขาวบด	1.5	ช้อนชา	ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำแข็งบด	4	ขีด	กระเทียมแกะแล้ว	2	ขีด

วิธีทำ

- นำเนื้อหมูมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเท่าฝ่ามือ
- นำเนื้อหมูใส่ลงในเครื่องผสม แล้วเปิดเดินเครื่องใช้เวลาประมาณ 1 นาที จากนั้นใส่มันหมูแข็ง น้ำแข็งลงไป เดินเครื่องต่อไปประมาณ 2 นาที สังเกตดูเนื้อหมูเริ่มละเอียด ใส่พริกไทยขาวบด ไข่ไก่ น้ำตาลทราย เกลือไอโอดีน กระเทียม เติมน้ำเครื่องต่อไปอีกประมาณ 2 นาที เมื่อเนื้อหมูกับเครื่องปรุงละเอียดเนียนดีแล้ว ปิดเครื่อง
- นำใบตองสดตัดตามขนาดที่ต้องการนำมาห่อหมุยอ โดยนำหมูที่บดแล้วไปชั่งน้ำหนักแห้งละ 120 กรัม นำไปบีบในมือให้เป็นรูปแท่งยาว วางบนใบตองอ่อน แล้วห่อให้แน่น จากนั้นนำหมูที่ห่อใบตองอ่อนไปห่อด้วยใบตองสดอีกชั้นมัดด้วยเชือกและรัดหนังยาง
- นำเนื้อหมูที่ห่อเสร็จแล้วใส่ลังกึ่ง นำไปนึ่ง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที สุกแล้วนำไปจำหน่ายได้ทันที ส่วนที่เหลือให้เก็บไว้ในตู้เย็น ซึ่งจะเก็บได้นาน 7 วัน

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชน ร้านค้าทั่วไป มีนิตมาร์ท ร้านอาหาร ตลาดสด

ข้อแนะนำ

- เนื้อหมูที่นำมาทำหมุยอ ต้องใช้หมูส่วนตะโพก ไม่ติดมันและต้องสดออกจากโรงฆ่าสัตว์ไม่เกิน 8 ชั่วโมง
- การห่อหมุยอ ต้องมัดห่อให้แน่นจริง ๆ ไม่อย่างนั้นหมุยอจะไม่กรอบอร่อย...\$

กองส่งเสริมการมีงานทำ โทรศัพท์ 0 2354 0088 www.doe.go.th/vgnew

