

ยำมะม่วงทะเล



เงินลงทุน



ประมาณ 20,000 บาท

รายได้



20-25% หลังหักจากต้นทุนต่างๆ

วัตถุดิบ



- ❖ มะม่วงดิบ (มัน-เปรี้ยว)
- ❖ ปูม้า
- ❖ ปูดำจืด
- ❖ ปูแป้น
- ❖ ปูแสม
- ❖ กุ้ง
- ❖ กุ้งแชบ๊วย
- ❖ หอยนางรม
- ❖ หอยแมลงภู่ดอง
- ❖ ถั่วลิสงคั่ว
- ❖ พริกแห้งป่น
- ❖ พริกขี้หนูสด
- ❖ ผงชูรส
- ❖ น้ำตาล
- ❖ น้ำปลา
- ❖ กุ้งแห้ง
- ❖ หอมแดงซอย
- ❖ มะนาว
- ❖ น้ำยำ
- ❖ ปลากรอบ

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ตลาดนัด

แหล่งข้อมูลอื่นๆ



วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ มีด
- ❖ กรรไกร
- ❖ ถาดสแตนเลส
- ❖ กะละมัง
- ❖ ทัพพี
- ❖ ช้อน
- ❖ ขวดโหล
- ❖ กระทะ

วิธีทำ



- เตรียมเครื่องปรุงต่าง ๆ ให้พร้อม
- ตัดพริกแห้งคั่วป่น พริกขี้หนูสด ถั่วลิสงคั่ว หอมแดง ซอย กุ้งแห้ง ใส่ภาชนะสำหรับการยำ ตามด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำยำ กะปริมาณเอาตามสัดส่วนความชอบ และใส่ผงชูรสนิดหน่อย ใช้ทัพพีคลุกเคล้าให้เครื่องปรุงทั้งหมดเข้ากัน
- จากนั้นนำปูดองใส่ลงไป (ปู 1 ตัว ตัดเป็นชิ้นพอสวยงาม 3-4 ชิ้น) ตามด้วยกุ้งแชบ๊วยดอง หอยนางรมสด หอยแมลงภู่ดอง ปูแสม กุ้งดอง (เลือกใส่ตามความต้องการของลูกค้า) มะม่วงดิบ (ใช้มะม่วงมันและมะม่วงเปรี้ยวผสมกัน)
- ใช้ทัพพีคนคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักใส่จานโรยปลากรอบหรือใส่ถั่ว (แยกน้ำยำ แยกปลากรอบ) พร้อมเสิร์ฟ

