

# ขายกระเพาะปลา (ทรงเครื่อง)

## เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 15,000 บาท

(รถเข็น 4,000 - 5,000 บาท เตาและถังแก๊ส 3,000 โต๊ะ-เก้าอี้ 3 ชุด 1,800 บาท ตู้กระจก 1,500 บาท หม้อกระเพาะปลา 700 บาท)

## รายได้

ประมาณ 1,000 บาท / วัน

## วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น เตาและถังแก๊ส โต๊ะ-เก้าอี้ ตู้กระจก หม้อกระเพาะปลา ช้อน ชาม ถ้วยน้ำจิ้ม  
ถุงพลาสติกร้อน ยางรัดถุง

## ส่วนผสม

ซีโครงไก่	1	โครง	ซอสภูเขาทอง	1	ซอญโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ซอญโต๊ะ	กระเพาะปลา	1	ซีต
เห็ดหอม	10	ดอก	ไข่นกกระทาต้มสุก	20	ฟอง
เนื้อปูนึ่งสุก	1	ซีต	ซีอิ้วขาว	2	ซอญโต๊ะ
ซีอิ้วดำ	1	ซอญซา	เกลือป่น	2	ซอญซา
หน่อไม้ต้ม	1	ซีต	เลือดเปิด	1	ก้อน
เนื้ออกไก่	1	อก	แป้งมันหรือแป้งข้าวโพด	½	ถ้วยตวง
น้ำสะอาด	7	ถ้วยตวง			

## วิธีทำ

1. ล้างซีโครงไก่ให้เป็นชิ้นพอประมาณ ตัดส่วนที่เป็นหนังและมันทิ้งไป ล้างซีโครงไก่สับให้สะอาด นำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ½ ชั่วโมง
2. จากนั้นนำซีโครงไก่ เนื้ออกไก่ และเห็ดหอม ต้มน้ำสะอาด 7 ถ้วยตวง รอจนน้ำเดือดจึงลดไฟให้อ่อนลง เคี่ยวต่อไปประมาณ 30 นาที แล้วค่อยช้อนฟองทิ้งด้วย เมื่อได้ที่แล้วกรองเฉพาะซุบเก็บไว้ ส่วนเห็ดหอมและเนื้ออกไก่ที่สุกแล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แยกรอไว้ ซีโครงไก่ ที่เหลือให้ทิ้งไป
3. นำกระเพาะปลาที่แช่น้ำจนนิ่ม ประมาณ 30 นาที จากนั้นล้างให้สะอาดหลายๆ ครั้ง จนแน่ใจว่าหมดกลิ่นสาบและปราศจากไขมันตกค้างรอจนสะเด็ดน้ำจึงนำไปต้มประมาณ 5 - 10 นาที ยกกลงแล้วล้างน้ำอีกครั้ง บีบน้ำให้แห้งก่อนหั่นเป็นท่อนๆ เก็บไว้
4. นำหน่อไม้ต้มให้สุก แล้วนำล้างน้ำสะอาด รอให้สะเด็ดน้ำมัน นำมาหั่นเป็นแท่งสี่เหลี่ยมเล็กๆ ส่วนเลือดเปิดนำมาหั่นเป็นก้อนสี่เหลี่ยมขนาด 1 นิ้ว แล้วลวกในน้ำเดือดให้สุก
5. ละลายแป้งมันหรือแป้งข้าวโพดกับน้ำสะอาด ½ ถ้วยตวงเตรียมไว้

...มีต่อด้านหลัง....



6. นำน้ำซूपใส่หม้อตั้งไฟ เดิมซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ ซอส เกลือป่น น้ำตาลทรายคนให้ละลายเข้ากัน เมื่อน้ำเดือดใส่หน่อไม้ กระเพาะปลา เลือดเปิดและเห็ดหอม คนให้เข้ากัน
7. นำแป้งมันที่ละลายเตรียมไว้เทใส่ผสมลงในหม้อ ขณะเทแป้งให้คนไปเทไปพร้อม ๆ กันทีละน้อย พอแป้งสุกได้ที่จึง ยกลง
8. เวลาขาย ตักกระเพาะปลาใส่ชามหรือถาด โรยไก่ฉีกพอประมาณ เนื้อปูนิดหน่อย ใช้นกกระทา 2-3 ฟอง เหยาะซอส เปรี้ยว พริกไทยป่น และโรยผักชีเล็กน้อย

#### วิธีทำพริกน้ำส้ม

พริกเหลืองโขลกละเอียด 3 เม็ด กระเทียมโขลกละเอียด 1 ซ้อนโต๊ะ น้ำส้มสายชู ½ ถ้วยตวง มาผสมให้เข้ากัน

#### ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ย่านชุมชน ตลาด หรือเช่าที่ในศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า

#### สถานที่ฝึกอบรม

1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 211-2052,211-2056
2. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช โทร. 282-8531-2 281-0545

#### ข้อแนะนำ

1. ก่อนนำเห็ดหอมไปต้มควรแช่น้ำให้นิ่มและล้างน้ำให้สะอาด ส่วนเลือดเปิดหากยังไม่ได้ใช้ ควรแช่น้ำไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันไม่ให้แตกตัว และยุบตัว
2. หากต้องการลดเงินลงทุนจะไม่ใช่เนื้อปูและเห็ดหอมก็ได้...@