

เกี้ยวซ่า

- เงินลงทุน : ประมาณ 7,000 บาท ทุนหมุนเวียน 1,000/วัน (ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ขาย)
- รายได้ : ราคาขาย 20 ตัว 80 บาท / ทุน 3.30 – 3.50 บาท (ยังไม่ทอด) สำหรับเกี้ยวซ่าที่ทอดแล้ว จะขาย 4 ตัว 20 บาท (พร้อมเครื่องเคียง)
- วัสดุ/อุปกรณ์ : รถเข็น ของใช้ในครัว เช่น ลังถึง กระทะ ถาด ตะแกรงตั้งตัวเล็ก ตะหลิว กะละมัง กระชอน คีมคีบ ครก มีด เขียง

- ส่วนประกอบ
1. แผ่นเกี้ยวซ่ากิโกลกรัมละ 90 บาท ทำได้ 80 ตัว
 2. เนื้อหมู 1 กิโลกรัม
 3. กุ้งสด 2 ชีด
 4. พริกไทยป่น 2 ช้อนโต๊ะ
 5. ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
 6. น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
 7. กระเทียม 1 ชีด
 8. แครอท รากผักชี ต้นหอม กะหล่ำปลี เกลือเล็กน้อย (จะใส่หรือไม่ก็ได้ระวังอย่าให้เนื้อหมูเค็มเกินไป)
 9. น้ำมันพืช

ขั้นตอนการทำ

1. นำเนื้อหมูมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำไปบดหรือสับตามความต้องการแล้วพักไว้
2. นำกุ้งสดมาล้างแกะเปลือกออก สับละเอียดพอประมาณ จากนั้นนำเนื้อหมูบด/สับ ในข้อ 1 มาปนกับเนื้อกุ้งสับต่อจนเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้
3. นำกระเทียมมาปอกเปลือกออก รากผักชีล้างน้ำให้สะอาดใส่ในครก จากนั้นใส่เกลือและพริกไทยป่นโขลกให้เข้ากัน นำมาผสมกับเนื้อหมูและกุ้งที่สับไว้ นวดให้เหนียว
4. นำผัก แครอท (ปอกเปลือก) กะหล่ำปลี ต้นหอม ไปล้างให้สะอาด จากนั้นนำมาหั่น เป็นเส้นเล็ก ๆ ฝอย ๆ คลุกกับไส้เกี้ยวซ่า (เพื่อช่วยให้มีสีเขียวงามด้วย)
5. ปรงรสด้วยซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย หมักทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง
6. การห่อ นำแผ่นเกี้ยวซ่ามาแผ่ออก ตักไส้หมูใส่ประมาณ 1 ช้อน ใช้นิ้วมือ (5 นิ้ว) จับจีบแผ่นเกี้ยวให้เป็นสามจีบแบบหีบขึ้น โดยให้ปลายแผ่นเกี้ยวชนกันแล้วบีบเบาๆ ให้ได้รูปทรงสวยงาม
7. เสร็จแล้วนำมาเรียงในลังถึงนึ่งในน้ำเดือดประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วตักใส่ถาดผึ่งไว้ให้เย็นนำมาบรรจุใส่ถุง ๆ ละ 20 ตัว

ข้อแนะนำ ใช้น้ำมันพืชทอดแผ่นเกี้ยว (ปริมาณน้ำมันพอท่วมตัวเกี้ยว) เเร่งไฟให้ร้อนปานกลางใส่ตัวเกี้ยวลงในกระทะเมื่อน้ำมันร้อน อย่าใส่เกี้ยวซ่ามากจนแน่นกระทะ เพราะจะทำให้แป้งเกี้ยวสุกไม่เสมอกัน

น้ำจิ้ม

- ส่วนผสม
1. จิ๊กโฉ่วหรือซอสญี่ปุ่น 1 ขวด
 2. น้ำอุ่น
 3. น้ำส้มสายชูอย่างละพอประมาณ (ขึ้นอยู่กับปริมาณการทำ)
 4. น้ำมันงา 1 ขวดเล็ก
 5. น้ำตาลทราย

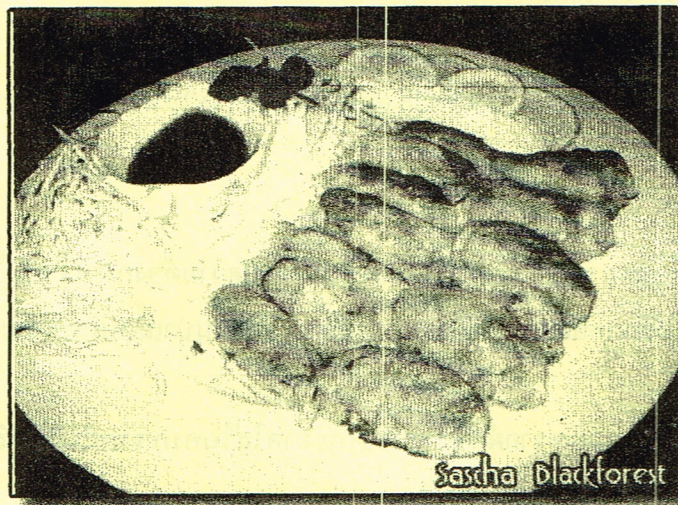
วิธีการทำ

1. นำจิ๊กโฉ่ว น้ำมันงา น้ำอุ่น น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู เทผสมกันในหม้อ ใช้ทัพพี คนให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด ชิมรสตามชอบแล้วยกลง

2. เครื่องเคียง กะหล่ำปลีหั่นฝอย น้ำจิ้มแบบญี่ปุ่น

ข้อเสนอแนะ

1. ควรบรรจุใส่ถุง ๆ ละ 20 ตัว ขายราคา 80 บาท
2. ถ้าขายไม่หมดควรเก็บไว้ในตู้เย็นไม่เกิน 3 วัน



จัดทำโดย...

ศูนย์ข้อมูลอาชีพ

กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน

Tel/Fax : 0 2354 0088 / www.vgnew-epd.com

