

# ขายปอเปี๊ยะสด

## เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท (รถเข็นประมาณ 3,000 บาท ตู้กระจก 1,000 บาท)

## รายได้

ประมาณ 9,000 บาทขึ้นไป/เดือน

## วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น ตู้กระจก มีด ไม้พายเล็ก เขียง กล่องโฟม ถุงพลาสติก ยางรัดถุง

## ส่วนผสม

แป้งปอเปี๊ยะ	½	กิโลกรัม	ถั่วงอกลวก	5	ขีด
เนื้อปูแกะแล้วนึ่งให้ร้อน	2	ขีด	แต่งร้านผ่านเอาไส้ออกหั่นเป็นชิ้น	1	ลูก
กุ้งเขียง	3	ขีด (หั่นเป็นแท่งยาว นึ่งให้ร้อน)			
หมูตั้ง (หั่นเป็นแท่งยาว)	3	ขีด	ไข่กรอกหั่นฝอย	3	ลูก

## ส่วนผสมหมูเต้าหู้ต้มเค็ม

เนื้อหมู	3	ขีด	ซีอิ้วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำ	1	ช้อนโต๊ะ	เต้าหู้เหลือง	2	แผ่น
น้ำตาลมะพร้าว	1	ถ้วย	น้ำ	3	ถ้วย
อบเชย	1	นิ้ว	โป๊ยกั๊ก	2	ดอก
น้ำมันพืช	2	ช้อนโต๊ะ			
รากผักชี	2	ช้อนโต๊ะ			
กระเทียม	2	ช้อนโต๊ะ			
พริกไทย	2	ช้อนชา			

## ส่วนผสมน้ำราดหน้าปอเปี๊ยะ

น้ำจากการต้มหมู-เต้าหู้	2	ถ้วย	แป้วข้าวโพด	½	ถ้วย
น้ำมะขามเปียก	½	ถ้วย	เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ

ผัก (ต้นหอม พริกชี้ฟ้าหั่นขวาง มัสตาด)

## วิธีทำหมูเต้าหู้ต้มเค็ม

- นำน้ำมะพร้าวกระทะพอร้อน ใส่เครื่องที่โขลกพัดให้หอม ใส่น้ำตาลมะพร้าวเดี่ยวจนเป็น น้ำตาลไหม้ ใส่น้ำปู ซีอิ้วดำ ซีอิ้วขาว น้ำ อบเชย โป๊ยกั๊ก ตั้งไฟพอเดือด จึงใส่เต้าหู้หั่นเป็นแท่ง เดี่ยวพอไฟอ่อน พอหมูนุ่มยกลง
- นำเกลือจากเต้าหู้ หมูต้มเค็ม ตั้งไฟพอเดือด น้ำมะขามเปียก ซิมรส เมื่อรสดีแล้ว ละลายแป้วข้าวโพดใส่พอชั้นยกลง

## ข้อแนะนำ

เวลาจัดเสิร์ฟ วางปอเปี๊ยะใส่เครื่องต่าง ๆ ถั่วงอก แต่งร้าน หมู เต้าหู้ หมูตั้ง ม้วนตัดเป็นท่อน ๆ ราดด้วยน้ำ โรยหน้าด้วยปูแกะแล้ว ไข่หั่น พริกชี้ฟ้าหวานกับมัสตาด...#

