

ขายหมี่กะทิ

เงินลงทุน

ประมาณ 7,000 บาท (รถเข็น 3,000 - 4,000 บาท เตาแก๊สพร้อมถัง 2,500 บาท)

รายได้

ประมาณ 25,000 บาท/เดือน

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น เตาแก๊สพร้อมถัง กระทะ ตะหลิว ภาชนะ จาน ชาม ช้อน เขียง มีด

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านจำหน่ายอุปกรณ์เครื่องครัว ตลาด ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

วิธีทำ

ส่วนผสม

เส้นหมี่ไฉว	1	ก้อน (ถุงใหญ่)
หัวกะทิ	1 ½	กิโลกรัม
น้ำส้มหมัก	1	ขวด
น้ำปลาดี	1 ½	ขวด
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม

สีผสมอาหาร (สีส้ม) เล็กน้อย

วิธีมัดหมี่

- ผสมน้ำส้มหมัก น้ำปลาดีในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำตาลทรายลงไปคนผสมจนกระทั่งน้ำตาลทรายละลายดี ใส่สีผสมอาหารลงไปเล็กน้อย กะพอให้เป็นสีส้มอ่อน นำมารับประทาน คนต่อไปจนกระทั่งส่วนผสมเข้ากันดี จึงนำหัวกะทิลงไปผสม เคี่ยวต่อไปให้เดือด ชิมดูให้รสชาติออกสามรส กลมกล่อม
- นำเส้นหมี่ที่แช่ไว้ในน้ำประมาณ 3 นาที และนำขึ้นผึ่งจนสะเด็ดน้ำดีแล้วใส่ผสมกับส่วนผสม ข้อ 1 ในกระทะ คอยกลับเส้นหมี่อย่าให้ไหม้ติดกับกระทะ ถ้าเส้นยังไม่นุ่มให้เติมน้ำมัดต่อไปเรื่อย ๆ และคอยระวังอย่าให้ไหม้ เมื่อเส้นนุ่มดีแล้วจึงยกลง

เครื่องเคียง

ได้แก่ หมูสามชั้นผัดหอมเจียว ไข่ทอดหั่นฝอย กุ้งแห้งทอด เต้าหู้ทอด ต้นหอมซอยและผักชี

หมูสามชั้นผัดหอมเจียว

ส่วนผสม

หมูสามชั้นหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ	น้ำปลาดี	น้ำมันพืช
หอมแดงซอยละเอียด	น้ำตาลทรายเล็กน้อย	

...มีต่อด้านหลัง...



วิธีทำ

ใส่น้ำมันพืชในกระทะ เจียวหอมแดงให้เหลืองหอม นำหมูสามชั้นลงผัด ปูรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล ตักขึ้นพักไว้

ใช้ทอดหั่นฝอย

ส่วนผสม

ไข่ไก่ 3-4 ฟอง

น้ำมันพืช

วิธีทำ

ต่อยไข่ใส่ชาม ตีให้ขึ้นฟู นำกระทะตั้งไฟ เทน้ำมันพืชใส่ให้มากหน่อย เมื่อน้ำมันร้อนแล้ว ชยับกระทะไปมาเพื่อให้น้ำมันทั่วกระทะ ตักน้ำมันขึ้นให้เหลือติดกระทะเล็กน้อย เทไข่ลงไปให้ทั่วกระทะ เมื่อสุกเหลืองดีแล้ว ต่อย ๆ ร้อนออก ตักขึ้นหั่นเป็นฝอยเตรียมไว้

กุ้งแห้ง - เต้าหู้

นำส่วนผสมทั้งสองอย่างไปทอดให้เหลืองกรอบ เต้าหู้ทอดทั้งชิ้นใหญ่ เมื่อสุกจึงต๋อยนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

วิธีขาย

ตักเส้นหมี่กะทิที่ผัดไว้ใส่จานหรือถาด โรยหน้าด้วยหมูสามชั้นผัดหอมเจียว ใช้ทอดหั่นฝอย กุ้งแห้งทอด เต้าหู้ทอด หอมซอยและผักชี

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน ฝากขายตามร้านขายอาหาร

สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชวติเวช โทร. 0-2281-0545, 0-2282-8531-2

ข้อแนะนำ

1. ใช้กั้วงอกดิบเป็นผักเคียง หรือจะใช้ต้นกุยช่ายแทนต้นหอมก็ได้
2. ควรขายคู่กับก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เพื่อเป็นการเสริมรายได้...#

