

ขายกล้วยฉาบน้ำขุ่น

เงินลงทุน

ประมาณ 5,000-6,000 บาท

รายได้

ประมาณ 4,000 บาท / 200 ซาม

วัสดุอุปกรณ์

หม้อใบใหญ่เบอร์ 45 เต้าแก๊สพร้อมถัง ชาม ซ้อน เชียง มิด กะละมัง โตะ-เก้าอี้ ชุดอุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง

แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์

ร้านจำหน่ายอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวเรือน ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

ส่วนผสมเครื่องปรุง

| | | | | | |
|--------------|-----|---------------|--------------------|-----|----------|
| เส้นก๋วยจั๊บ | 7 | กิโลกรัม | หมูสามชั้น | 8 | กิโลกรัม |
| ไข่เปิด | 100 | ฟอง | เต้าหู้ | 5 | พวง |
| ไส้หมู | 6 | กิโลกรัม | ตับหมู | 1 ½ | กิโลกรัม |
| เลือดหมู | 5 | กิโลกรัม | หนังหมู | 2 | กิโลกรัม |
| แป้งข้าวเจ้า | 1 | กิโลกรัม | แป้งมัน | ½ | กิโลกรัม |
| เกลือ | 3 | ช้อนโต๊ะ | กระเทียมสับละเอียด | 3 | ช้อนโต๊ะ |
| พริกไทยป่น | | กระเทียมเจียว | ผักชีหั่นฝอย | | |

วิธีทำ

- เริ่มจากต้มน้ำสะอาดในหม้อใบใหญ่ โดยใส่น้ำร้อนหม้อ (ประมาณ ¾ ส่วนของหม้อ) เมื่อน้ำเดือดก็ใส่เส้นก๋วยจั๊บซึ่งยังเป็นแผ่น ๆ ลงไป คนสักครู่เส้นจะม้วนกลม โดยอัตโนมัติ ถึงตอนนี้ก็ละลายแป้งข้าวเจ้า แป้งมันกับน้ำให้น้ำขุ่นขาว แล้วเทลงผสมในหม้อใบใหญ่ คนให้เข้ากันแล้วรีบยกลงทันที เพราะถ้าตั้งไฟนานเส้นจะเละ
- นำหมูสามชั้นหมักเกลือ กระเทียม พริกไทย ประมาณ 15 นาที จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันหมู พอเหลืองกรอบแล้วตักขึ้นพักไว้
- นำเลือดหมูมาหั่นเป็นชิ้น ๆ ลวกน้ำร้อนให้สุกพักไว้
- นำไข่เปิดไปต้มให้สุก ปล่อยให้สุกเสร็จแล้วพักไว้

ส่วนผสมน้ำซุ๊ป

| | | | | | |
|---------------|----|----------|--------------|---|----------|
| กระดูกหมู | 2 | กิโลกรัม | ผงพะโล้ | 4 | ช้อนโต๊ะ |
| รากผักชี | 10 | ราก | ซีอิ๊วดำ | ¼ | ชวดใหญ่ |
| กระเทียมเจียว | 3 | ช้อนโต๊ะ | เกลือถุงเล็ก | 4 | ถุงเล็ก |

----- (มีต่อด้านหลัง) -----



วิธีทำ

1. ต้มน้ำประมาณครึ่งหม้อใบใหญ่ ละลายผงพะโล้ลงไป 3 ช้อนโต๊ะ เติมซีอิ๊วลงไปพอให้น้ำออกสีเหลือง ๆ ใส่เกลือ 3 กุลงเล็ก และใส่รากผักชี 3 ราก พอ น้ำเดือดก็ใส่ไข่ต้มลงไปเดี๋ยวให้ออกสีเหลืองตักขึ้น จากนั้นก็ใส่ไส้หมู หนังหมู ปอด ตับ เต้าหู้ ลงไปเดี๋ยวให้เปื่อยโดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อเดี๋ยวทุกอย่างได้ที่แล้วก็ตักขึ้น นำเครื่องถ้วยจืดทั้งหมดมาจัดวางรวมกันให้ดูสวยงามนำรับประทาน
2. นำน้ำพะโล้ที่ได้จากข้อ 1 มาเติมน้ำลงไปเพิ่มประมาณ $\frac{3}{4}$ ส่วนของหม้อ ใส่กระดูกหมูลงไป เติมซีอิ๊วดำส่วนที่เหลือเพิ่ม ใส่เกลืออีก 1 กุลง กระทบเจียว รากผักชีที่เหลือ เดี่ยวไปอีกประมาณครึ่งชั่วโมง ก็เป็นอันใช้ได้
3. เวลาเสิร์ฟลูกเต้าให้ตักถ้วยจืดใส่ซามใส่เส้นประมาณ $\frac{1}{4}$ ส่วนของซามใส่หมูสามชั้น 5 ชิ้น เต้าหู้หั่นครึ่ง 3 ชิ้น ตับหั่นชิ้นพอคำ 2 ชิ้น ปอด 2 ชิ้น ไส้ 4 ชิ้น เลือด 2 ชิ้น หนังหมูหั่นเป็นเส้น 2 ช้อน ไข่ผ่า 4 ไข่ครึ่งฟอง เมื่อใส่เครื่องครบแล้ว ตักกระทบเจียวโรยหน้า โรยต้นหอม ผักชีหั่นฝอย ตักน้ำถ้วยจืดใส่พอท่วมเครื่อง แล้วเหยาะพริกไทยลงไปนิดหน่อย เพื่อเพิ่มความอร่อยก่อนเสิร์ฟลูกเต้า

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

เปิดร้านขายที่บ้าน หรือเช่าสถานที่ในแหล่งชุมชน ตลาด

ข้อแนะนำ

1. ไส้หมูต้องเดี๋ยวให้เปื่อยจริง ๆ มิฉะนั้นจะมีกลิ่นเหม็น
2. น้ำถ้วยจืดต้องเปิดไฟอ่อน ๆ อุณหภูมิให้ร้อนตลอดเวลา ถ้าน้ำเริ่มเหลือน้อย ให้เติมน้ำลงไปอีก และอย่าลืมปรุงรสใหม่ด้วยทุกครั้ง
3. ถ้าทำขายน้อย ๆ ก็ควรลดส่วนผสมเครื่องปรุงและน้ำซุปลงตามสัดส่วน
4. ควรมีเครื่องปรุงรส พริกน้ำส้ม พริกป่น น้ำตาลทราย วางไว้ที่โต๊ะให้ลูกค้าปรุงรส นอกจากนี้ก็ควรมีกุ้งอกดิบไว้ให้ลูกค้าแกล้มด้วย.....Ø

