

# ขายไก่ทอด

## เงินลงทุน

ประมาณ 8,000 บาท (รถเข็นประมาณ 3,000 บาท เตาแก๊สพร้อมถัง 2,500 บาท ไก่สด และ เครื่องปรุงต่าง ๆ ประมาณ 1,200 บาท/วัน)

## รายได้

ประมาณ 1,800 บาท/วัน

อุปกรณ์ รถเข็น เตาแก๊สพร้อมถัง กระทะ ตะหลิว ตะแกรง หม้อ กั๊พพี

แหล่งจำหน่ายไก่สด ตลาดขายส่งทั่วไป

## ส่วนผสม

ไก่สด 1 กิโลกรัม แป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ  
น้ำปลา 3 ½ ถ้วยตวง น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ  
พริกไทย กระเทียม รากผักชีโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืชพอประมาณ

## วิธีทำ

- นำไก่สดที่ตัดแยกเป็นชิ้น ๆ แล้ว ประมาณ 1 กก. (กรณีซื้อไก่มาเป็นตัวให้ นำมาตัดเป็นชิ้น ๆ ออกไก่ตัดแยกเป็น 2 ชิ้น ตะโพก ตอ ปีก น่อง ตัดเป็นชิ้นรวมให้ได้ ประมาณ 1 กก.) นำมาคลุกกับพริกไทย กระเทียม รากผักชีที่โขลกละเอียด ใส่น้ำตาล น้ำปลา แป้งสาลี คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 30 นาที
- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน (ปริมาณพอท่วมไก่) ให้น้ำมันร้อน ไฟปานกลาง นำไก่ลงทอดให้สุกเหลืองกรอบ
- ตักไก่ทอดขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน

## เครื่องปรุงน้ำจิ้ม

น้ำส้มสายชู 1 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง  
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ พริกแดงโขลกละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ  
น้ำ ½ ถ้วยตวง

## วิธีทำ

นำน้ำ น้ำส้ม น้ำตาลทรายใส่หม้อ ตั้งไฟเคี่ยวให้ข้น เติมเกลือ ใส่พริกแดงโขลกละเอียด แล้วยกขึ้น

## ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน หมู่บ้าน

## ข้อแนะนำ

- ควรซื้อไก่สำหรับทอดขายวันต่อวัน เพื่อไก่จะได้สด
- ควรขายควบคู่กับข้าวเหนียวด้วย เพื่อเสริมรายได้...#