

ทำกุนเชียง

เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 3,500 บาทขึ้นไป (เครื่องบดเนื้อหมู 2,000 – 5,000 บาท)

รายได้

ประมาณ 850 บาท/7 กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์

เครื่องบดเนื้อหมู มีด เชือกปอหรือเชือกป่าน กังน้ำและกะละมัง

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านจำหน่ายอุปกรณ์การแปรรูปอาหาร เวียงนครเขมร

ส่วนผสม

ไส้หมูขม	1	กิโลกรัม	มันหมูชนิดแข็ง	3	กิโลกรัม
เนื้อหมู	7	กิโลกรัม	เกลือ	1.5	ขีด
น้ำตาลทราย	2	กิโลกรัม	น้ำยาจีนตองเหล้า	1-2	ช้อนชา
ซีอิ้วขาว	1	ขวด			

วิธีทำ

1. นำไส้หมูขมมาชูดด้วยมีดเอาไขมันหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ในไส้ออกให้หมดจนเหลือแต่แกนของไส้ ล้างให้สะอาดในน้ำเกลือแล้วล้างในน้ำสะอาดอีกหลาย ๆ น้ำ จนแกนไส้มีสีขาวนวล จึงนำมาแช่น้ำสะอาดทิ้งไว้ก่อนที่จะกรอกเนื้อหมูใส่
2. นำขาหลังของหมูซึ่งจะมีมันและเอ็นน้อย ทำการเลาะเอามัน เอ็นและหนังออกให้ได้เนื้อหมู 7 กิโลกรัม แล้วนำมาบดด้วยเครื่องบดจนละเอียด
3. นำเนื้อหมือบดปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล ซีอิ้วขาว และน้ำยาจีนตองเหล้า (ซึ่งเป็นน้ำที่ได้จากการหมักยาจีนกับเหล้าขาว ควรตองทิ้งไว้ไม่ต่ำกว่า 3 เดือน จนน้ำมีสีแดงเข้มเพื่อทำให้มีกลิ่นหอมและเนื้อหมูนุ่ม) ตลุกเตล้าส่วนผสมทุกอย่างกับเนื้อหมูจนเป็นเนื้อเดียวกัน
4. นำมันหมูแข็งมาหั่น ซอยเป็นลูกเต๋าชิ้นเล็ก ๆ ขนาดเล็กกว่านิ้วก้อยเล็กน้อย ผสมลงไป ตลุกเตล้าให้เข้ากันกับเนื้อหมือบดที่ปรุงรสแล้ว
5. นำไส้หมูที่เตรียมไว้มามัดปลายด้านหนึ่งด้วยเชือกปอหรือเชือกป่าน แล้วค่อยทยอยใส่เนื้อหมือบดลงไปทีละน้อยจนกุนเชียงมีขนาดและความยาวตามต้องการ จึงมัดปลายอีกด้าน ทำอย่างนี้ไปเรื่อย ๆ จนหมดเนื้อหมือบด หรือจะใส่เนื้อหมือบดให้หมดความยาวของไส้หมูเสียก่อน จึงทยอยมัดเชือกแล้วค่อยตัดให้ได้ขนาดตามต้องการก็ได้
6. หลังจากนั้น นำกุนเชียงตากแดดให้แห้ง 2-4 วัน กุนเชียงจะเริ่มมีขนาดเล็กลงเรื่อย ๆ และมีสีแดงเข้มขึ้นโดยไม่ต้องใส่สี สามารถนำไปจำหน่ายได้

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดสดทั่วไป ร้านขายอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ฝากขายตามร้านค้า

สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 0-2211-2052, 0-2211-2056

ข้อแนะนำ

1. หากกิจการก้าวหน้า ต้องทำกุนเชียงปริมาณมากขึ้น ควรซื้อเครื่องผสมเนื้อหมูทดแทนการใช้มือ เครื่องอัดเนื้อหมูบดเข้าไส้และเครื่องอบกุนเชียง ซึ่งใช้เวลาการอบในเตาเท่า ๆ กับการตากแดด อุณหภูมิประมาณ 50-60 องศา แต่สามารถเก็บกุนเชียงได้นานประมาณ 1 เดือน ถ้าตากแดดจะเก็บไว้ได้ประมาณ 7-10 วัน
2. กุนเชียงที่ดีจะต้องแห้งสนิท ถ้าไม่แห้งจะขึ้นรา
3. นอกจากกุนเชียงที่ทำจากเนื้อหมูแล้ว ยังสามารถทำ “กุนเชียงไก่” ที่ทำจากเนื้อไก่ได้โดยกรรมวิธีเดียวกัน

.....

