

ทอดมันปลากรายอัดไส้ไข่เค็ม



เงินลงทุน

ประมาณ 1,000 บาท



รายได้

ประมาณ 1,200 - 1,500 บาท



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ ครก
- ❖ มีด
- ❖ เหยียง
- ❖ เต้าแก๊ส



- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ กระทะ

ส่วนผสม

- ไข่แดงจากไข่เค็มดินสอพอง 10 ใบ
- เนื้อปลากราย 2 กิโลกรัม
- พริกแกงเผ็ด 200 กรัม
- น้ำมันพืช 1 - 1.5 กิโลกรัม
- น้ำปลา
- น้ำตาล
- ใบมะกรูดหั่นฝอย

วิธีทำ

1. นำไข่แดงจากไข่เค็มมาหั่นเป็นชิ้นๆ
2. นำเนื้อปลากรายโขลกให้เหนียว เมื่อได้ที่ใส่พริกแกงที่เตรียมไว้โขลกต่อให้เข้ากันดี เติมน้ำปลา น้ำตาล พริกขี้หนูและใส่ใบมะกรูดหั่นฝอยคลุกเคล้าไปด้วย
3. นำส่วนผสมที่ได้ในข้อ 2 มาห่อไข่เค็มดินสอพองที่เตรียมไว้ขนาดเท่าลูกชิ้น ตั้งน้ำมันพืชจนร้อนและทอดปลากรายไส้ไข่เค็มจนสุกเหลืองหอมนำมารับประทาน



สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน



ข้อแนะนำ

ควรปรุงน้ำจิ้มหรือใช้น้ำจิ้มไก่และใส่แตงกวา/มะเขือเทศซอยเป็นเครื่องเคียงทอดมันปลากรายไส้ไข่เค็มด้วย

