

ขายไก่ย่าง



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท
- รถเข็น 4,000 บาท
- เตาด่านและตะแกรง 1,000 บาท

รายได้



ประมาณ 800 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เตาด่านและตะแกรง
- ❖ กะละมัง
- ❖ หม้อ
- ❖ ไม้เสียบไก่
- ❖ ถุงพลาสติก

ส่วนผสม



ส่วนผสมไก่ย่าง

- ไก่สด 3 กิโลกรัม
- กระเทียม 20 กลีบ
- รากผักชีหั่น 2 ซ่อนโต๊ะ
- พริกไทย 10 เม็ด
- เกลือป่น 2 ซ่อนชา
- ซีอิ๊วหวาน 1 ซ่อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1 ซ่อนโต๊ะ

น้ำจิ้มหวาน

- พริกชี้ฟ้าแดงโขลกละเอียด 1 ซ่อนโต๊ะ
- น้ำกระเทียมดอง ½ ถ้วยตวง
- น้ำตาลปีบ 2 ถ้วยตวง
- เกลือป่น 2 ซ่อนโต๊ะ
- น้ำส้มสายชู 3 ถ้วยตวง

น้ำจิ้มแจ่ว

- พริกป่น 5 ซ่อนโต๊ะ
- น้ำปลาร้า 1 ถ้วยตวง
- น้ำมะนาว 1 ถ้วยตวง
- หอมหัวแดงซอย 1 ซ่อนโต๊ะ
- น้ำปลาร้า 2 ซ่อนโต๊ะ
- ข้าวคั่ว 2 ซ่อนโต๊ะ
- ต้นหอม ผักชีหั่น 2 ซ่อนโต๊ะ

วิธีทำ



การหมักไก่

1. นำไก่สดเป็นชิ้นๆ ได้แก่ น่อง ขา ปีก สะโพก ตับ กิ้น มาคลุกเคล้ากับพริกไทย กระเทียม รากผักชี ที่โขลกละเอียดแล้ว ใส่เกลือป่น ซีอิ๊วหวาน และน้ำตาลทราย คลุกให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
2. นำไก่ที่หมักไว้มาเสียบไม้ ปีก น่อง ขา สะโพก เสียบชิ้นละไม้สำหรับตับและกิ้นเสียบไม้ละ 3-4 ชิ้น
3. นำมาย่างเตาด่านไฟปานกลาง ถ้าไฟแรงเกิน โรยด้วยซีอิ๊ว อย่างให้สุกเกรียมทั้ง 2 ด้าน แต่อย่าให้ไหม้

น้ำจิ้มหวาน

นำน้ำส้มสายชู เกลือป่น น้ำตาล น้ำกระเทียมดอง ใส่หม้อเคี่ยวจนเป็นยางข้น ยกทิ้งไว้ให้เย็น ใส่พริกแดงโขลกละเอียด คนให้เข้ากัน

น้ำจิ้มแจ่ว

นำส่วนผสมทุกชนิดผสมรวมกันให้เข้ากัน (หรือจะไม่ใส่น้ำปลาร้าก็ได้)

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
แหล่งชุมชน ศูนย์อาหาร

ข้อแนะนำ



ควรขายควบคู่กับข้าวเหนียวหนึ่ง
หรือส้มตำ เพื่อเสริมรายได้

