

# ไก่กะทิ



## เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท
- เครื่องปั่น 1,000 บาท
  - เตาด่านพร้อมตะแกรง 1,000 บาท
  - โต้ะ 500 บาท
  - ค่าวัตถุดิบ 500-1,000 บาท

## รายได้



ประมาณ 1,000 บาท/50 ไม้

## ส่วนผสม

### วัตถุดิบ

- ไก่สด (อกไก่) 3 กิโลกรัม
- มะพร้าวขูด 1½ กิโลกรัม (คั้นเอาแต่หัวกะทิ ½ กิโลกรัม)
- น้ำตาลทราย 3 ชีด
- เกลือป่นนิดหน่อย

### เครื่องแกงสมุนไพร

- พริกแห้งเม็ดใหญ่ ½ กิโลกรัม
- หอมแดง 2 กิโลกรัม
- กระเทียม 3 ชีด
- รากผักชี 4-5 ต้น

## สถานที่จำหน่าย



ตลาดนัด ร้านอาหาร  
เปิดร้านขายเอง แหล่งชุมชน

## วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ ทัพพี
- ❖ หม้อสแตนเลส
- ❖ กะละมัง
- ❖ ถาด
- ❖ ใบตอง
- ❖ ไม้ไผ่หนิบไก่
- ❖ กรรโชน
- ❖ มีด
- ❖ ถ่านอัดแท่งไร้ควัน
- ❖ เหยียง
- ❖ เครื่องปั่น
- ❖ ลวดขนาดเล็ก



## วิธีทำ



1. นำพริกเม็ดใหญ่มาแกะเอาเมล็ดออก นำมาแช่น้ำสักครู่ให้นิ่ม ตักขึ้นใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
2. ล้างรากผักชี หอมแดง กระเทียมมาปอกเปลือก นำทั้งหมด มาปั่นหรือตำให้ละเอียด
3. นำหัวกะทิที่คั้นไว้มาผสมลงในเครื่องแกง ปรงด้วยน้ำตาลทราย และเกลือ คนให้เข้ากัน เสร็จแล้วตักใส่ถุงพลาสติกหรือภาชนะนำไปแช่ในตู้เย็นเพื่อให้เข้มข้น
4. นำเนื้อไก่มาล้างให้สะอาด ผึ่งให้หมาดๆ นำมาแล่เป็นชิ้นๆ ตามขนาดที่ต้องการ คลุกด้วยเกลือเล็กน้อยทิ้งไว้สักครู่
5. นำเนื้อไก่มาหนึบกับไม้ไผ่ ใช้ลวดมัดปลายไม้ไผ่แล้วนำไปย่างไฟปานกลาง
6. พอเนื้อไก่เริ่มสุกให้นำมาจุ่มราดเครื่องแกงจนทั่ว แล้วนำไปย่างต่อ พอเครื่องแกงแห้งเกาะเนื้อที่ย่างแล้ว ให้ราดเครื่องแกงซ้ำอีก (ทำ 3 ครั้ง)

## ข้อแนะนำ



1. สามารถเปลี่ยนหรือทำเป็นเนื้อหมูหรือเนื้อวัวก็ได้
2. ในการย่าง ต้องย่างไฟปานกลาง ถ้าไฟแรงเนื้อไก่จะไหม้ได้ ถ้าไฟอ่อนเกินไปเนื้อจะกระด้าง

