

ขายก๋วยจั๊บน้ำข้น



เงินลงทุน



ประมาณ 8,000 - 10,000 บาท

รายได้



ประมาณ 4,000 บาท/200 ชาม

ส่วนผสมเครื่องปรุง



- เส้นก๋วยจั๊บน้ำข้น 7 กิโลกรัม
- หมูสามชั้น 8 กิโลกรัม
- ไข่เป็ด 100 ฟอง
- เต้าหู้ 5 พวง
- ใส่หมู 6 กิโลกรัม
- ตับหมู 1 ½ กิโลกรัม
- เลือดหมู 5 กิโลกรัม
- หนังหมู 2 กิโลกรัม
- แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม
- แป้งมัน ½ กิโลกรัม
- เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมสับละเอียด 3 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น
- กระเทียมเจียว
- ผักชีหั่นฝอย

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้อใบใหญ่เบอร์ 45
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ ชาม
- ❖ ช้อน
- ❖ เขียง
- ❖ มีด
- ❖ กะละมัง
- ❖ โตะ-เก้าอี้

วิธีทำเครื่องปรุง



- ต้มน้ำสะอาดในหม้อใบใหญ่ ใส่ น้ำค่อนหม้อ (ประมาณ ¾ ส่วนของหม้อ) เมื่อน้ำเดือดก็ใส่เส้นก๋วยจั๊บน้ำข้นซึ่งยังเป็นแผ่นๆ ลงไป คนสักครู่ พอเส้นมันกลม ก็ละลายแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน กับน้ำให้น้ำข้นขาวแล้วเทลงผสมในหม้อใบใหญ่ คนให้เข้ากัน แล้วรีบยกลงทันที (ถ้าตั้งไฟนานเส้นจะเละ)
- นำหมูสามชั้นหมักเกลือ กระเทียม พริกไทย ประมาณ 15 นาที จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันหมู พอเหลืองกรอบแล้วตัดชิ้นพักไว้
- นำเลือดหมูมาหั่นเป็นชิ้น ๆ ลวกน้ำร้อนให้สุกพักไว้
- นำไข่เป็ดไปต้มให้สุก ปล่อยให้สุกเสร็จแล้วพักไว้

ข้อแนะนำ



ใส่หมูต้องเคี่ยวให้เปื่อยจริง ๆ มิฉะนั้นจะมีกลิ่นเหม็นคาว



ขายก๋วยจั๊บน้ำข้น (ต่อ)



เงินลงทุน



ประมาณ 8,000 - 10,000 บาท

รายได้



ประมาณ 4,000 บาท/200 ชาม

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้อใบใหญ่เบอร์ 45
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ ชาม
- ❖ ช้อน
- ❖ เหยียง
- ❖ มีด
- ❖ กะละมัง
- ❖ โตะ-เก้าอี้

ส่วนผสมน้ำซุปล



- กระดูกหมู 2 กิโลกรัม
- ผงพะโล้ 4 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชี 10 ราก
- ซีอิ๊วดำ ¼ ขวดใหญ่
- กระเทียมเจียว 3 ช้อนโต๊ะ
- เกลือดุนเล็ก 4 ดุนเล็ก

วิธีทำน้ำซุปล



- ต้มน้ำประมาณครึ่งหม้อใบใหญ่ ละลายผงพะโล้ลงไป 3 ช้อนโต๊ะ เติมซีอิ๊วดำลงไปพอให้น้ำออกสีเหลืองๆ ใส่เกลือ 3 ดุนเล็ก และใส่รากผักชี 3 ราก พอน้ำเดือดก็ใส่ไข่ต้มลงไปเคี่ยว พอไข่ออกสีเหลืองให้ตักขึ้น จากนั้นก็ใส่หมูหนังหมู ปอด ตับ เต้าหู้ ลงไปเคี่ยวให้เปื่อยโดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อเคี่ยวทุกอย่างได้ที่แล้วก็ตักขึ้น นำเครื่องก๋วยจั๊บน้ำข้นมาจัดวางรวมกันให้ดูสวยงามน่ารับประทาน
- นำน้ำพะโล้ที่เคี่ยวได้จากข้อ 1 มาเติมน้ำลงไปเพิ่มประมาณ ¼ ส่วนของหม้อ ใส่กระดูกหมูลงไป เติมซีอิ๊วดำส่วนที่เหลือเพิ่ม ใส่เกลืออีก 1 ดุน กระเทียมเจียว รากผักชีที่เหลือ เคี่ยวไปอีกประมาณ 30 นาที ก็เป็นอันใช้ได้

ข้อแนะนำ



- น้ำก๋วยจั๊บน้ำข้นต้องเปิดไฟอ่อน ๆ อุ่นไว้ให้ร้อนตลอดเวลา ถ้าน้ำเริ่มเหลือน้อยให้เติมน้ำลงไปอีก และอย่าลืมปรุงรสใหม่ด้วยทุกครั้ง
- ถ้าทำขายน้อย ๆ ก็ควรลดส่วนผสมเครื่องปรุงและน้ำซุปลงตามสัดส่วน
- เวลาเสิร์ฟลูกค้าให้ตักก๋วยจั๊บน้ำข้นใส่ชามใส่เส้นประมาณ ¼ ส่วนของชาม ใส่หมูสามชั้น 5 ชิ้น เต้าหู้หั่นครึ่ง 3 ชิ้น ตับหั่นชิ้นพอคำ 2 ชิ้น ปอด 2 ชิ้น ไข่ 4 ชิ้น เลือด 2 ชิ้น หนังหมูหั่นเป็นเส้น 2 ช้อน ไข่ผ่า 4 ซีกใส่ครึ่งฟอง เมื่อใส่เครื่องครบแล้วตักกระเทียมเจียวโรยหน้า โรยต้นหอม ผักชีหั่นฝอย ตักน้ำก๋วยจั๊บน้ำข้นท่วมเครื่อง แล้วเหยาะพริกไทยลงไปนิดหน่อย เพื่อเพิ่มความอร่อยก่อนเสิร์ฟลูกค้า
- ควรมีเครื่องปรุงรส พริกน้ำส้ม พริกป่น น้ำตาลทราย น้ำปลา วางไว้ที่โต๊ะให้ลูกค้าปรุงรส นอกจากนี้ก็ควรมีถ่วงกดบิไว้ให้ลูกค้าแกล้มด้วย

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป เปิดขายเอง
แหล่งชุมชน สถานศึกษา
ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า

