

ขายอาหารตามสั่ง

เงินลงทุน

ประมาณ 20,000 บาทขึ้นไป (ขึ้นอยู่กับขนาดของร้าน) ไม่รวมค่าเช่าร้าน (เตาแก๊สพร้อมถัง 2,000 บาท ตู้กระจก 2,500 บาท โต๊ะวางตู้กระจก 500 บาท โต๊ะเก้าอี้ 6 ชุด ประมาณ 3,600 บาท)

เงินลงทุน/ต่อวัน ประมาณ 700 - 4,000 บาท (ขึ้นอยู่กับปริมาณของที่ซื้อ)

รายได้ วันละประมาณ 2,000 บาทขึ้นไป

วัสดุ/อุปกรณ์ เตาแก๊สพร้อมถัง โต๊ะเก้าอี้ ตู้กระจก โต๊ะวางตู้กระจก หม้อ กระทะ มีด เขียง ตะหลิว

ทัพพี จาน ชาม ถ้วย ซ้อนส้อม แก้วน้ำ

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ตลาด ร้านค้าทั่วไป

วิธีดำเนินการ

หาสถานที่ตั้งร้าน อาจเป็นบ้านของตนเอง (ถ้ามีทำเลที่เหมาะสม อยู่ในแหล่งชุมชน หรือในหมู่บ้านจัดสรร) หรือหาสถานที่สำหรับเช่าทำร้าน เช่น โกดังสถานที่ราชการ/สำนักงาน มหาวิทยาลัย โรงเรียน ตลาด เป็นต้น ซึ่งขึ้นอยู่กับเงินลงทุนว่ามากน้อยเพียงใด แล้วจึงจัดซื้ออุปกรณ์ต่างๆ ดังกล่าวข้างต้น จัดร้านให้ดูสะอาด งามตา น่านั่ง ตั้งโต๊ะเก้าอี้ ให้พร้อม มีอุปกรณ์ใส่เครื่องปรุงรส (น้ำส้ม น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น) วางบนโต๊ะ จากนั้นเตรียมของสดและเครื่องปรุงตามรายการอาหารที่มีอยู่ในเมนูไว้ให้พร้อม ซึ่งโดยทั่วไป ได้แก่ น้ำมันพืช น้ำมันหอย น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำซอส(แก้วเหลือง) น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยป่น ไข่ไก่ กระทียม หอมแดง

ประเภทผัก ได้แก่ ผักคะน้า ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ข้าวโพดอ่อน แครอท มะเขือเทศ ผักชี ต้นหอม กระเพรา หอมหัวใหญ่ มะนาว มะกรูด ใบโหระพา พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า

ประเภทเนื้อสัตว์ ได้แก่ ไข่ หมู กุ้ง ปลาหมึก เนื้อวัว ปลา ผู้ที่จะขายอาหารตามสั่ง ต้องมีความชำนาญในการทำอาหาร สามารถทำได้หลายอย่าง ทำได้อร่อยรสชาติ ถูกปากลูกค้า และทำได้ รวดเร็วคล่องแคล่วกะส่วนผสมได้แม่นยำ และเหมาะสมกับภาชนะที่ใส่ไม่มากหรือน้อยเกินไป และที่สำคัญต้องสะอาด ถูกหลักอนามัย น่ารับประทาน ดังนั้น จึงควรฝึกฝนให้มีความชำนาญในการประกอบอาหารชนิดต่างๆ โดยอาจเข้ารับการฝึกอบรมจากสถานที่ฝึกอบรมต่างๆ ที่เปิดสอน ทดลองทำโดยดูจากตำราอาหาร หรือเริ่มต้นจากการเป็นลูกมือของผู้ที่ชำนาญในการประกอบอาหารมาก่อน และเมื่อมีความชำนาญแล้ว อาจดัดแปลงสูตรอาหารต่างๆ ให้มีรสอร่อยเพิ่มขึ้น ได้เอง

สถานที่ฝึกอบรม

1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 211-2052, 211-2056
2. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตชวติเวช โทร. 281-0545, 282-8531-3
3. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โทร. 942-8460 ต่อ 219-222, 942-8200-45 ต่อ 1336-1339
4. โรงเรียนฝึกอาชีพ กรุงเทพมหานคร โทร. 643-7177-8, 613-7191
5. วิทยาลัยอาชีพทุกจังหวัด

ข้อแนะนำ

1. ผักและเนื้อสัตว์ต่างๆ ต้องสด ใหม่ และสะอาด
2. รสชาติของอาหารต้องคงเส้นคงวา เป็นที่ถูกปากลูกค้า
3. ควรมีน้ำแข็งเปล่า น้ำโพลาลิส และน้ำอัดลมไว้บริการลูกค้าตามต้องการ....#

