

# ขายบาร์บีคิว

## เงินลงทุน

ทุนเบื้องต้น 850 (ค่าเตาอย่าง) ทุนหมุนเวียน ประมาณ 1,500 บาท/วัน / 400 ไม้

## รายได้

กำไรวันละ 300/วัน ขึ้นไป

## วัสดุ/อุปกรณ์

เตาอย่าง โต๊ะ กาด ถ่าน กุญพลาสติก ไม้เสียบ

## วัตถุดิบ

เนื้อสันในไก่ เครื่องในไก่ 4 กิโลกรัม

เนื้อวัว 4 กิโลกรัม

เนื้อหมู 3 กิโลกรัม

ผักต่าง ๆ เช่น หอมหัวใหญ่ พริกหวาน มะเขือเทศ (ลูกเล็ก) และสับปะรด

## เครื่องหมัก

พริกไทย เบน

ซอสแมกกี้ ผงรสดี

น้ำตาลทราย เกลือ

เหล้า

## วิธีทำ

1. นำเนื้อไก่ - เครื่องในไก่ เนื้อวัว , เนื้อหมู หั่นเป็นชิ้นพองาม จากนั้นนำมาหมักด้วยพริกไทย ซอสแมกกี้ น้ำตาลทราย, ผงรสดี, เกลือ , และเติมเหล้าลงไปนิดหน่อยเพื่อให้มีกลิ่นหอม ดุกเคล้าให้เข้ากันและหมักทิ้งไว้ประมาณ 4-5 ชั่วโมง
2. หั่นสับปะรดเป็นชิ้นพอคำ นำพริกหวาน และหอมหัวใหญ่มาผ่าแบ่งเป็น 4 ส่วน สำหรับ มะเขือเทศไม่ต้องหั่นเพราะใช้ทั้งลูก
3. นำเนื้อต่าง ๆ ที่หมักครบ 4-5 ชั่วโมง และผักมาเสียบไม้ ซึ่งจะประกอบด้วยสับปะรด 1 ชิ้น, พริกหวาน 1 ชิ้น , เนื้อไก่ หรือ เนื้อหมู หรือเนื้อวัว 1 ชิ้น , หอมหัวใหญ่ 1 ชิ้นพริกหวาน 1 ชิ้น และมะเขือเทศ 1 ลูก
4. นำมาย่าง อย่างไฟอ่อน ๆ จนถึงปานกลาง หมั่นกลับด้านให้สุกทั่วกัน ต้องระวังให้มาก ๆ คือ ต้องไม่ให้มีส่วนใดไหม้เกินไปจนดูไม่สวยงาม และไม่รับประทาน

## สถานที่จำหน่าย

ย่านชุมชน เช่น ใกล้ตลาด โรงเรียน และแหล่งที่มีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก

## ข้อเสนอแนะ

1. การเสียบบาร์บีคิว อาจจะเสียบให้มีขนาดเล็กลงก็ได้ ราคาที่ตั้งให้ถูกลง สำหรับไม้เล็กจะประกอบด้วยพริกหวาน 1 ชิ้น สับปะรด 1 ชิ้น เนื้อไก่หรือเนื้อหมู หรือเนื้อวัว 1 ชิ้น และปิดท้ายด้วยพริกหวานอีก 1 ชิ้นก็ได้
2. การย่าง มะเขือเทศ สับปะรด หอมหัวใหญ่ ควรย่างให้เกรียมพอดี รสชาติจะไม่ขม ไม่ชื้นหรือเหม็นเขียว...#

