

ขายกล้วยเดี่ยวหมูน้าดก

เงินลงทุน

ประมาณ 8,000 บาท (ไม่รวมสถานที่)

(ไต่-เก้าอี้ 4 ชุด 2,400 บาท ตู้อะจก 1,000 บาท ไต่วางตู้อะจก 500 บาท หม้อกล้วยเดี่ยว 1,300 บาท เต่าและถังแก๊ส 1,800 บาท)

รายได้

ประมาณ 1,200 บาท/วัน/300 ซาม

วัสดุ/อุปกรณ์

ไต่-เก้าอี้ ตู้อะจก ไต่วางตู้อะจก หม้อกล้วยเดี่ยว เต่าและถังแก๊ส ตะกร้อลวกกล้วยเดี่ยว กระบวยตักน้ำกล้วยเดี่ยว อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง ซาม ซ้อน ตะเกียบ เขียง มีด

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านจำหน่ายอุปกรณ์อูมิเนียม ตลาด ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

วิธีทำ

ส่วนผสมน้ำซूप

น้ำสะอาด	50	ลิตร	กระดุกหมู	2	กิโลกรัม
เอ็นหมู	1	กิโลกรัม	น้ำตาลกรวด	2	ก้อน
เกลือ	1	ห่อเล็ก	พริกไทยป่น	½	ห่อ
เครื่องเทศ	1	กำมือ	ใบเตย	1	กำ
ซอสปรุงรส	1/3	ขวดใหญ่	ซีอิ้วดำ	½	ถ้วยน้ำซूप

วิธีทำ

นำหม้อกล้วยเดี่ยวตั้งน้ำให้เดือด นำกระดุกหมูและเอ็นหมูซึ่งล้างแล้ว ใสลงไปปิดฝาทิ้งไว้ใช้ไฟปานกลางประมาณ ½ ชั่วโมง แล้วใส่น้ำตาลกรวด ผงชูรส เกลือ พริกไทยป่น เครื่องเทศ ซอสปรุงรส ใบเตย ซีอิ้วดำ จากนั้นต้มไปอีกประมาณ ½ ชั่วโมง พอสังเกตเห็นมีน้ำมันจากกระดูกลอยโผล่ เเท่นี้ก็ได้น้ำกล้วยเดี่ยวแล้ว จากนั้นตักเอ็นหมูขึ้นมาผึ่งไว้ให้เย็น

เครื่องปรุง

- เส้นกล้วยเดี่ยว (เส้นเล็ก เส้นใหญ่ เส้นหมี่ และวุ้นเส้น) จัดเตรียมไว้ในตู้อะจก (เส้นหมี่ ควรแช่น้ำอุ่นให้เส้นคลายตัวเสียก่อน จึงนำขึ้นเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ส่วนวุ้นเส้น ควรแช่ไว้ในน้ำเสมอเพื่อให้เส้นนุ่ม)
- เนื้อหมูสด และตับหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ พอคำ วางไว้บนน้ำแข็ง เพื่อทำให้เนื้อหมูสดเสมอ
- เอ็นหมูต้มเปื่อยนำมาหั่นเป็นก้อน
- ลูกชิ้นหมู

...มีต่อด้านหน้า



5. เลือดหมูสดใส่ภาชนะ
6. ผักต่าง ๆ ล้างให้สะอาด
 - ผักบุ้ง หั่นเป็นชิ้น ๆ แช่น้ำไว้
 - ถั่วงอก แช่น้ำไว้
 - ผักชีฝรั่งหั่นฝอย
7. เครื่องปรุง น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น ถั่วลิสงคั่ว พริกน้ำส้ม (ให้นำพริกสดไปบดผสมกับน้ำส้มสายชู ½ แกลลอน และน้ำเต้าหู้ยี้ 2 ซอน) แล้วใส่อุปกรณ์ ใส่เครื่องปรุงรวมไว้บนโต๊ะทุกตัวเพื่อบริการลูกค้า

วิธีทำ

ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยว (ตามที่ลูกค้าสั่ง) พร้อมถั่วงอกและผักบุ้งด้วยตะกร้อ ลวก ใส่ซามไว้ นำเนื้อหมูสด ตับ ลูกชิ้น ใส่ตะกร้อ ลวกพอสุกใส่ซาม ใส่เอ็นหมูต้มเปื่อย โรยหน้าด้วยผักชีหั่นฝอย ตักเลือด 1 ซอนชา ใส่ซามปรุงอีกใบหนึ่ง ไข่กระบวยตักบัพที่ร้อนจัด ในหม้อก๋วยเตี๋ยวใส่ซามปรุง คนให้เข้ากันเสร็จแล้วนำไปเทใส่ในซามก๋วยเตี๋ยวที่จะเสิร์ฟลูกค้า น้ำก๋วยเตี๋ยวที่ ต้องให้ขลุกขลิก อย่าให้น้ำเยอะจะไม่เข้มข้น แล้วนำไปเสิร์ฟลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าปรุงรสได้ตามใจชอบ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

เปิดร้านขายที่บ้าน หรือเช่าสถานที่ในแหล่งชุมชน ตลาด

ข้อแนะนำ

1. ส่วนผสมน้ำซุ๊ป ถ้าทำปริมาณมากหรือน้อย ให้เพิ่มและลดอัตราส่วนได้ตามต้องการ
2. น้ำซุ๊ปต้องต้มให้เดือดตลอดเวลา เพราะเวลาใส่เลือดแล้วจะได้ไม่เหม็นคาว
3. การเสิร์ฟก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก ควรมีแدابหมู ถั่วงอกดิบ ใบโหระพา ไข่บริการลูกค้าด้วย
4. เส้นก๋วยเตี๋ยว เนื้อหมู ผัก ซอสในปริมาณที่พอเหมาะในการขายและเงินลงทุน
5. เครื่องปรุงทุกอย่างต้องทำสด ๆ วันต่อวัน...#

