

# ขายสลัดแขก



## เงินลงทุน



ทุนอุปกรณ์ 1,500-2,000 บาท  
ทุนวัตถุดิบ 15 บาท/1 ชุด

## รายได้



25 บาท/1 ชุด

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ หม้อ
- ❖ ท้าพี
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ กระด้ง
- ❖ เครื่องปั่นหรือครก
- ❖ อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

## วัตถุดิบ (หน้าสลัด)



- ❖ ฟริกซ์ฟ้า 4 จีด
- ❖ ถั่วลิสง 2 กิโลกรัม
- ❖ เกลือปน 1 ซ้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลปึก 3 ½ จีด
- ❖ น้ำส้มสายชู 400 ซีซี
- ❖ น้ำสะอาด 2 ลิตร

## ส่วนประกอบผัก



ผักกาดหอม แดงกวา หอมหัวใหญ่ เต้าหู้ทอด มันทอด ไข่ต้ม มะเขือเทศ มาหั่นเตรียมไว้ หรือจะเพิ่มผักอื่นๆ ได้ตามความชอบ

## สถานที่จำหน่าย



ย่านชุมชน ตลาด ตลาดนัด ร้านริมถนน

## ข้อแนะนำ



1. เป็นอาชีพที่ทำไม่ยาก ลงทุนไม่สูง
2. ควรขายคู่กับอาหารปักษ์ใต้ หรืออาหารมุสลิม

## วิธีทำ



1. นำถั่วลิสงมาคั่วด้วยไฟอ่อนๆ จนสุก พักไว้ให้เย็นนำมาแกะเปลือกออกให้หมด จากนั้นนำมาปั่นรวมกับฟริกซ์ฟ้า หรือตำให้ละเอียด
2. นำน้ำสะอาดมาต้ม ใส่เกลือ น้ำตาลปึก น้ำส้มสายชู ต้มจนเดือด ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
3. นำถั่วลิสงที่ปั่นรวมกับฟริกซ์ฟ้าแดงมาผสม คนส่วนผสมในข้อ 2 ให้เข้ากัน
4. นำส่วนผสมประกอบจัดใส่ถุงหรือกล่องโฟม โดยแยกหน้าสลัดขายชุดละ 25 บาท (หน้าสลัดอย่างเดียวชุดละ 15 บาท)