

ขายต้มยำหัวปลานมสด



เงินลงทุน



ครั้งละประมาณ 6,000 บาท (ไม่รวมรถเข็น)

รายได้



4,000 บาท/หัวปลา 200 กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ หม้อเบอร์ 60
- ❖ หม้ออุ่นต้มยำเบอร์ 15
- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ จาน พร้อมจานรองช้อน
- ❖ โตะ-เก้าอี้ 5 ชุด

ส่วนผสม



- ❖ หัวปลา 200 กิโลกรัม
- ❖ ข่าสดทุบ 3 กิโลกรัม
- ❖ ตะไคร้ทุบ 5 กิโลกรัม
- ❖ ใบมะกรูด 1/2 กิโลกรัม
- ❖ เกล็ดห่อเล็ก 12 ห่อ
- ❖ นมสด 2 กระป๋อง
- ❖ ผักชีฝรั่ง 5 ซีด

เครื่องปรุงรสต้มยำ



พริกชี้หูซอย น้ำมะนาว ข่าป่น ผักชี และน้ำพริกเผา

สถานที่จำหน่าย



แหล่งที่มีคนพลุกพล่านตามหมู่บ้านหรือชุมชน

วิธีทำ



- นำหัวปลามาขูดเกล็ดและล้างน้ำให้สะอาด นำมาสับเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดยาว 2-3 นิ้ว กว้าง 1 นิ้ว
- นำหม้อเบอร์ 60 ใส่น้ำสะอาดตั้งไฟ แล้วค่อยๆ เติมส่วนผสมของต้มยำ โดยเริ่มจากข่าสดทุบ ตะไคร้ทุบ ใบมะกรูด เกล็ด จากนั้นรอให้น้ำเดือดประมาณ 30 นาที หรือให้เดือดเต็มที่
- นำหัวปลาที่ได้จากข้อ 1 ค่อยๆ เทลงในหม้อน้ำเดือด ทิ้งไว้ให้ปลาสุก จึงเติมนมสด และผักชีฝรั่งลงในหม้อปลา พอน้ำเดือดอีกครั้งก็ยกลงจากเตาไฟได้
- เมื่อเตรียมต้มยำหัวปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว เวลาจะขายต้องเตรียมหม้ออุ่นต้มยำ โดยแบ่งหัวปลาและน้ำต้มยำใส่ในหม้ออุ่น อุ่นให้ร้อนตลอดเวลา เมื่อลูกค้าสั่งก็ตักหัวปลาใส่ชาม ตั้งแต่ 6-8 ชิ้น เติมเครื่องปรุงรสต้มยำ ได้แก่ พริกชี้หูซอย พริกป่น น้ำพริกเผา น้ำมะนาว และข่าป่น พร้อมโรยผักชีเล็กน้อย เพื่อชวนให้น่ารับประทานก่อนที่จะนำเสิร์ฟลูกค้า

ข้อแนะนำ



- หัวปลาที่นิยมนำมาต้มยำ ควรเลือกหัวปลาหมู ปลากระพง
- ควรเลือกซื้อหัวปลาใหม่และสด เพราะสามารถลดกลิ่นคาวได้ โดยซื้อจากตลาดมหาชัยจะได้หัวปลาที่สดและราคาถูก
- หากต้มยำหัวปลาขายจำนวนน้อย สามารถลดส่วนผสมได้ตามสัดส่วน