

ขายอาหารตามสั่ง



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 20,000 บาทขึ้นไป
(ขึ้นอยู่กับขนาดของร้าน)

- เตาแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท
- ตู้กระจก 2,500 บาท
- โต๊ะวางตู้กระจก 1,000 บาท
- โต๊ะ-เก้าอี้ 6 ชุด 3,600 บาท

รายได้



ประมาณ 2,000 บาท/วัน

การดำเนินการ



ประเภทผัก ผักที่นิยมใช้ ได้แก่ ผักคะน้า ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ข้าวโพดอ่อน แครอท มะเขือเทศ ผักชี
ต้นหอม กะเพรา หอมหัวใหญ่ มะนาว มะกรูด ใบโหระพา พริกขี้หนู พริกชี้ฟ้า

ประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ ได้แก่ ไก่ หมู เนื้อวัว กุ้ง ปลาหมึก ปลา

ผู้ที่ขายอาหารตามสั่ง ต้องมีความชำนาญในการทำอาหาร สามารถทำได้หลายอย่าง ทำได้อร่อย รสชาติ ถูกปากลูกค้า และทำได้รวดเร็วคล่องแคล่วกะส่วนผสมได้แม่นยำ และเหมาะสมกับภาวะที่ใส่ ไม่มากหรือน้อยเกินไป และที่สำคัญต้องสะอาด ถูกหลักอนามัย นำรับประทาน ดังนั้น จึงควรฝึกฝนให้มีความชำนาญในการประกอบอาหารชนิดต่างๆ โดยอาจเข้ารับการฝึกอบรมจากสถานที่ฝึกอบรมต่างๆ ที่เปิดสอน ทดลองทำโดยดูจากตำราอาหาร หรือเริ่มต้นจากการเป็นลูกมือของผู้ที่ชำนาญในการประกอบอาหารมาก่อน และเมื่อมีความชำนาญแล้ว อาจดัดแปลงสูตรอาหารต่างๆ ให้มีรสอร่อยเพิ่มขึ้นได้เอง

สถานที่จำหน่าย



เปิดรายขายเอง รับทำตามออเดอร์
แหล่งชุมชน ศูนย์อาหาร
ห้างสรรพสินค้า สถานศึกษา

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาแก๊สพร้อมถัง
- ❖ โต๊ะ-เก้าอี้
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ โต๊ะวางตู้กระจก
- ❖ หม้อ
- ❖ กระทะ
- ❖ มีด
- ❖ เหยียง
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ทัพพี
- ❖ จาน-ชาม-ถ้วย
- ❖ ช้อน-ส้อม
- ❖ แก้วน้ำ

ข้อแนะนำ



1. ผักและเนื้อสัตว์ต่างๆ ต้องสด ใหม่ และสะอาด
2. รสชาติของอาหารต้องคงเส้นคงวา เป็นที่ถูกปากลูกค้า
3. ควรมีน้ำแข็งเปลา่ น้ำเปลา่ และน้ำอัดลมไว้บริการลูกค้าตามต้องการ

