

แกงไตปลาแห้ง



เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 3,000 บาท



รายได้

ประมาณ 1,000 บาท



ส่วนผสม

- ปลาชิ่งชิ่ง 5 กิโลกรัม
- ไตปลาทุ 2 กิโลกรัม
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 1 กิโลกรัม
- น้ำ 4 ถ้วยตวง
- พริกชี้หนูแห้ง
- ตะไคร้
- ข่า
- หอมแดง
- กระเทียม
- ขมิ้น
- ลูกมะกรูด
- ใบมะกรูด
- พริกไทยดำ
- กะปิ
- เกลือ
- น้ำตาล

สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป ร้านขายของชำ
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน
ร้านขายของฝาก



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เครื่องบด
- ❖ กะละมังสแตนเลส
- ❖ มีด
- ❖ ครก
- ❖ เหยียง
- ❖ เต้าแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ หม้อ
- ❖ กระชอน



วิธีทำ



- นำตะไคร้ ข่า และผิวมะกรูดมาหั่น จากนั้นนำพริกชี้หนูแห้ง ขมิ้น ผิวมะกรูด กระเทียม หอมแดง พริกไทยดำ มาผสมกันในอัตราส่วนที่ต้องการ นำส่วนผสมทั้งหมดมาเข้าเครื่องบด
- ตัดส่วนผสมที่ละเอียดแล้วออกมาใส่ครก ใส่กะปิ โขลกให้เข้ากัน จนเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้ และนำปลาชิ่งชิ่งมาบด
- เทไตปลาทุลงในหม้อใส่น้ำพอสมควร ใส่ข่าทุบ 1 แฉ่ง ตะไคร้ทุบ 2-3 ต้น ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ (เพื่อดับกลิ่นคาวไตปลา) เสร็จแล้วกรองเอาเฉพาะน้ำ
- นำน้ำพริกเครื่องแกง 4 กิโลกรัม มาละลายกับน้ำที่เตรียมไว้ และนำไตปลาทุมาใส่ในกระทะตั้งไฟความร้อนปานกลาง พอน้ำเดือด ใส่ปลาชิ่งชิ่งบด ใบมะกรูดฉีก แล้วคนไปเรื่อย ๆ
- ใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่คั่วกรอบแล้ว ชิมรสให้พอดี (ถ้าเค็มไปใส่น้ำตาล ถ้าจืดให้ใส่เกลือหรือปลาเค็มป่น) คนต่อไปจนแห้ง ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น บรรจุใส่ภาชนะเพื่อจำหน่าย

ข้อแนะนำ

- การทำเครื่องแกงควรใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ จะช่วยเพิ่มกลิ่นให้แกงน่ารับประทานยิ่งขึ้น
- สามารถใส่ไว้ในตู้เย็นได้นาน 1-2 เดือน

