

แหนมเอ็นข้อไก่



เงินลงทุน

ประมาณ 1,000 บาท



รายได้

ประมาณ 1,000 - 1,500 บาท



ส่วนผสม

- ❖ เอ็นข้อไก่ 10 กิโลกรัม
- ❖ ข้าวสารข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
- ❖ กระเทียมแกะกลีบ
- ❖ เกลือป่น



สถานที่จำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป



ข้อแนะนำ

ช่วงขนาดควรสังเกตให้แน่นมีความเหนียว และออกรสเปรี้ยวจึงค่อยบรรจุห่อได้



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ กะละมัง
- ❖ ถุงพลาสติก



- ❖ หนังยาง

วิธีทำ



- นำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วไปแช่น้ำสะอาด จนกระทั่ง เมล็ดข้าวเหนียวพองตัว ใช้ตะแกรงร่อนขึ้น
- นำเอ็นข้อไก่ กระเทียมทุบ เกลือและข้าวเหนียว ผสมคลุกกันในกะละมังคนให้เข้ากันแล้วนวดต่อ 1 ชั่วโมง
- นำใส่ถุงพลาสติกให้ยู่กันถุงด้านใดด้านหนึ่ง ตบแต่ง ให้ได้รูปสามเหลี่ยม หมุนเกลียวใช้ยางรัด ตัดปลายห่าง 1 นิ้ว นำออกขายได้

แหล่งข้อมูลอื่นๆ

