

# ขายเต้าหู้ทอด - เผือกทอด

เงินลงทุน ประมาณ 6,000 บาท (รถเข็น 3,000 บาท เตาพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท)

รายได้ ประมาณ 400-500 บาท / วัน

## วัสดุอุปกรณ์

รถเข็น เตาพร้อมถังแก๊ส กระทะ ตะหลิว หม้อ ทัพพีกลม ตะแกรง มีด เขียง ภาชนะใส่ถั่วลิสงป่นและพริก  
ถุงพลาสติก ไม้จิ้ม

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ร้านค้าทั่วไป ย่านเวียงนาตรเกษม ห้างสรรพสินค้า

ส่วนผสมเต้าหู้ทอด เต้าหู้ขาวชนิดแผ่น 4 แผ่น น้ำมันพืช 4 ถ้วยตวง

## วิธีทำ

1. ตัดเต้าหู้แบ่งเป็น 3 ชั้น ตามยาว
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อน นำเต้าหู้ลงทอดให้เหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
3. หั่นเป็นชิ้นเล็กพอคำ ใส่ถุงให้ลูกค้า

## ส่วนผสมเผือกทอด

เผือก	500	กรัม	พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
หัวกะทิ	1	ถ้วยตวง	เกลือป่น	2	ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า	1	ถ้วยตวง	แป้งสาลี	1	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันพืช		

## วิธีทำ

1. ปอกเปลือกเผือก หั่นให้เป็นเส้นยาว ๆ เล็ก ๆ
2. ผสมแป้งสาลี แป้งข้าวเจ้าและหัวกะทิเข้าด้วยกัน นวดให้แป้งจับพอชุ่ม เผือกติด ใส่เกลือป่น พริกไทย และน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน แล้วใส่เผือกลงไปผสมคนให้ทั่วอีกครั้ง
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช พอร้อน ใช้ทัพพีหรือช้อนตักเผือกที่ชุ่มแป้งใส่กระทะทอดให้มีขนาดเท่า ๆ กัน ทอดให้เหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
4. หั่นเป็นชิ้นเล็กพอคำใส่ถุงให้ลูกค้า

## ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำตาลทราย	½	ถ้วยตวง	น้ำส้มสายชู	½	ถ้วยตวง	ถั่วลิสงตัวป่นหยาบ ๆ	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา	พริกชี้หนู	10	เม็ด			

## วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู และเกลือป่นลงในหม้อตั้งไฟอ่อน ๆ เดี่ยวพอเหนียว
2. สับหรือตำพริกชี้หนูพอแหลกใส่ภาชนะไว้ ถั่วลิสงตัวแยกใส่ภาชนะไว้
3. ตักน้ำจิ้มใส่ถุงให้ลูกค้า แล้วตักพริกและถั่วลิสงตัวป่นผสมลงไป

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน

- ข้อแนะนำ
1. การทอดเต้าหู้-เผือก ให้เหลือง กรอบ ควรใช้ไฟอ่อน โดยปล่อยให้ น้ำมันร้อนจัดก่อนนำลงทอด แล้วหรี่ไฟ
  2. เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน ควรหั่นผักชีโรยหน้าน้ำจิ้มด้วย...#

