

ขายก๋วยเตี๋ยวผัดไทย



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 8,000 – 10,000 บาท
- รถเข็น ประมาณ 4,000 – 5,000 บาท
- เต้าแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท

รายได้



ประมาณ 25,000 บาท/เดือน

ส่วนผสม



- ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก 1 ถ้วยตวง
- กุ้งแห้งฝอย 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ 1 ฟอง
- ถั่วงอก 1/2 ถ้วยตวง
- ใบกุยช่ายหั่น 1/2 ถ้วยตวง
- ถัวลิสงคั่วป่น 1/4 ถ้วย
- เต้าหู้แข็งหั่นเล็ก 1/4 ถ้วยตวง
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มมะขามเปียก 1 ช้อนโต๊ะ
- หัวผักกาดเค็มหั่นละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป เปิดขายเอง
แหล่งชุมชน สถานศึกษา
ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว

วิธีทำ



- นำเส้นก๋วยเตี๋ยวแช่น้ำจนนิ่ม
- ใส่น้ำมันลงกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน นำเส้นก๋วยเตี๋ยวลงไปผัด เติมน้ำเล็กน้อย เพื่อให้เส้นนุ่ม ประุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำส้มมะขามเปียก ตอกไข่ใส่กุ้งแห้งฝอย ผักกาดเค็ม เต้าหู้ ใบกุยช่าย ถั่วงอก ถัวลิสง ผัดให้สุก

เครื่องเคียง

- ถั่วงอกดิบ
- หัวปลี
- ต้นกุยช่าย
- มะนาวฝานเป็นชิ้น

ข้อแนะนำ



- เส้นก๋วยเตี๋ยว ถ้าใช้เส้นจันท์ จะน่ารับประทานยิ่งขึ้น หรือจะใช้เส้น หรือไมใส่เส้นก็ได้ ตามลูกค้าต้องการ
- ควรใส่กุ้งสด หรือปลาหมึกสดเพิ่มเติม เพื่อความน่ารับประทานยิ่งขึ้น
- ถ้าต้องการทำปริมาณมาก ให้เพิ่มอัตราส่วนต่าง ๆ ขึ้นตามส่วน
- ควรขายคู่กับหอยทอด เพื่อเป็นการเสริมรายได้

