

ขายข้าวขาหมู



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท
- รถเข็น 4,000 บาท
- เต่าแก๊สพร้อมถัง 4,000 บาท
- ตู้กระจก 1,000 บาท

รายได้



ประมาณ 20,000 บาท/เดือน

ส่วนผสม

- ข้าวสารหุงสวย 1 หม้อ
- ขาหมูสด 2 ขา
- กระเทียม 5 หัว
- รากผักชี 10 ราก
- พริกไทย 20 เม็ด
- ผงพะโล้ 3 ซ้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ถ้วยตวง
- ซีอิ๊วดำ ½ ถ้วยตวง
- น้ำปลา 2 ซ้อนโต๊ะ
- น้ำตาล ½ ถ้วยตวง
- ผักชีหั่น 1 ถ้วยตวง
- ผักกาดดอง ½ กิโลกรัม
- ยอดผักคะน้า ½ กิโลกรัม

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

- น้ำส้มสายชู 1 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 2 ซ้อนโต๊ะ
- เกลือป่น ½ ซ้อนโต๊ะ
- กระเทียม 10 กลีบ
- พริกชี้ฟ้าแดง 10 เม็ด

สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
ทำตามออเดอร์ แหล่งชุมชน



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ รถเข็น
- ❖ เต่าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ หม้อข้าว
- ❖ หม้อต้มขาหมู
- ❖ ตะแกรงวางปากหม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ กุ้งพลาสติก
- ❖ ยางรัดถุง



วิธีทำ



- นำขาหมูสดไปย่างไฟให้หนังไหม้เกรียม ใช้มีดขูดขนออกให้หมด แล้วนำไปใส่หม้อ และใส่น้ำพอท่วมขาหมู
- โขลกกระเทียมและพริกไทยให้ละเอียดใส่ลงในหม้อขาหมู พร้อมทั้งใส่รากผักชี ผงพะโล้ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลและน้ำปลา นำขึ้นตั้งไฟใช้ไฟแรง พอเดือดลดไฟอ่อน เคี่ยวจนขาหมูเปื่อย ตักขาหมูขึ้น ฉีกเนื้อเอาแต่เนื้อวางพักไว้บนตะแกรงที่วางไว้บนปากหม้อ
- นำผักกาดดองต้มน้ำเปล่า เคี่ยวจนเปื่อย จึงเอาผักขึ้น นำไปเคี่ยวในน้ำขาหมูต่อ เพื่อให้น้ำขาหมูเข้าไปในเนื้อผักกาดดอง แล้วจึงตักขึ้นใส่ภาชนะไว้
- นำยอดผักคะน้าไปลวก หั่นเป็นชิ้นยาวพอประมาณใส่ภาชนะไว้
- ตักข้าวใส่จาน หั่นขาหมูเป็นชิ้นพอคำวางไว้ข้างในจาน พร้อมกับตักผักกาดดองและยอดผักคะน้าลวกวางไว้ข้างๆ โรยหน้าด้วยผักชีหั่น และตักน้ำจิ้มใส่ถ้วยเล็ก เสิร์ฟพร้อมกัน
- ถ้าตักใส่ถุงขาย ให้ตักน้ำและขาหมูใส่รวมกันในถุง โรยหน้าด้วยผักชีหั่น ส่วนผักกาดดองและยอดผักคะน้าลวกให้แยกต่างหาก

วิธีทำน้ำจิ้ม

นำน้ำส้ม น้ำตาลทราย เกลือป่นใส่หม้อตั้งไฟอ่อน ๆ คนให้ละลาย แล้วยกขึ้นใส่กระเทียมและพริกสดที่โขลกละเอียด คนให้เข้ากัน จิมดูให้มีรสเปรี้ยวนำส่วนรสเค็ม หวานและเผ็ดเล็กน้อยพอ

ข้อแนะนำ

เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน อาจใส่ไข่ต้มลงไปในน้ำขาหมู เพื่อให้เป็นไข่พะโล้ และผ่าครึ่งเป็น 2 ชิ้น จัดใส่ในจานข้าวขาหมู

