

ขายหมูสะเต๊ะ

เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 3,800 บาท

รายได้

ประมาณ 12,000 – 15,000 บาท/เดือน

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น เตาท่านและตะแกรงย่าง ไม้เสียบหมูสะเต๊ะ กุ้งพลาสติก กล่องพลาสติก

เครื่องปรุง

เนื้อหมู	10	กิโลกรัม	น้ำสับปะรดคั้น	½	ถ้วยตวง
เกลือ	½	ขีด	นมสด	1	กระป๋อง
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม	ผงกะหรี่	3	ช้อนโต๊ะ

(สีผสมอาหารสีเหลืองอีกเล็กน้อย)

วิธีทำ

- นำเนื้อหมูมาแล่ขนาด 1 x 2.5–3 นิ้ว บางพอประมาณ โรยน้ำตาลทราย ดุกเดลาให้ทั่ว จากนั้นนำน้ำสับปะรด เกลือ นมสด ผงกะหรี่ และสีผสมอาหารสีเหลืองลงไปอีกเล็กน้อย คนให้ เข้ากัน แล้วนำไปเทใส่เนื้อหมูเดลาให้ทั่ว เสร็จแล้วนำไปใส่กล่องพลาสติก ไขว้ไวนทูเย็นช่องธรรมดา พอรุ่งเช้าจึงนำหมูออกมาเสียบไม้ เสร็จแล้วก็นำหมูเข้าแช่ในช่องแช่แข็งอีก 1 ชั่วโมง

2. เครื่องปรุงน้ำกะทิพรมหมูสะเต๊ะ

หัวกะทิ	1	กิโลกรัม	น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	½	ช้อนชา			

วิธีทำ

นำหัวกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ คนให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟให้เดือด แล้วยกลง

วิธีย่างหมูสะเต๊ะ

นำหมูที่เสียบไม้ออกจากช่องแช่แข็ง แล้วนำมาชุบในน้ำกะทิที่เตรียมไว้ ก่อนจะนำขึ้นย่างไฟต้องย่างไฟปานกลาง ห้ามใช้ไฟอ่อน หมูจะแข็ง ไม่อร่อย แล้วก็พรมน้ำกะทิเป็นระยะขณะกำลังย่าง หากเนื้อหมูตรงไหนไหม้ก็ใช้กรรไกรตัดทิ้ง เพราะจะไม่น่ารับประทาน

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

หัวกะทิ	4	กิโลกรัม	ถั่วลิสงคั่วตำละเอียด	1	กิโลกรัม
งาขาวคั่ว	1	กิโลกรัม	น้ำพริกแกงเผ็ด	2	ขีด
เกลือ	1.5	ช้อนชา	น้ำพริกแกงมัสมั่น	1	ขีด
น้ำตาลปีบ	1	กิโลกรัม			



วิธีทำ

แยกหัวกะทิ 2 กิโลกรัม มาพัดให้แตกมัน ใส่น้ำพริกแกงเผ็ด น้ำพริกแกงมัสมั่น น้ำตาลปีบลงไปพัด ใสเกลือนิดให้พอ
กะทิลงไปอีก 2 กิโลกรัม ปล่อยให้เดือดมาก ๆ แล้วลดไฟลง ใส่น้ำส้มสายชูลงไป คนให้ละลายเข้ากัน ทิ้งไว้ให้เดือดจน
แตกมัน ยกออกจากเตาตั้งทิ้งไว้ให้เย็น ก่อนนำออกขายให้อุ่นอีกครั้ง เพื่อให้น้ำส้มสายชูจะพองตัวได้เต็มที่

ส่วนผสมน้ำอจาจาด

น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม	น้ำส้มสายชู	½	ขวด
เกลือทะเล	½	กิโลกรัม	แตงกวา(ลูกเล็ก)	5	กิโลกรัม
พริกชี้ฟ้า	3	ขีด	หอมแดงหัวเล็ก	5	ขีด

วิธีทำ

หั่นแตงกวาเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปอกหัวหอมแล้วหั่นเป็นชิ้นหนาหน่อย พริกหั่นเป็นแว่นหนา แบ่งใส่ภาชนะไว้ต่างหาก เติมน้ำ
ส้มสายชูมาผสมกับเกลือและน้ำตาลทราย นำไปตั้งไฟให้เป็นยาง ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน

ข้อแนะนำ

1. รสชาติของน้ำจิ้มหมูสะเต๊ะต้องหวานนำ ตามด้วยเค็มเล็กน้อย
2. ถ้าบริเวณที่อยู่อาศัยเป็นทำเลที่เหมาะสมกับการค้าขาย ก็ไม่ต้องซื้อ รถเข็น ทำให้ประหยัดเงิน
ลงทุนได้
3. เนื้อหมูให้ใช้เนื้อหมูสันในสด ๆ และต้องทำให้สะอาดน่ารับประทาน...#