

ขายไก่ย่าง

เงินลงทุน ประมาณ 4,000 บาท (รถเข็นราคาประมาณ 3,000 บาท)

รายได้ ประมาณ 800 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์ รถเข็น เตาก๋าน ตะแกรง กะละมัง หม้อ ไม้เสียบไก่ กุญแจพลาสติก

ส่วนผสมไก่ย่าง

ไก่สด	3	กิโลกรัม	กระเทียม	20	กลีบ
รากผักชีหั่น	2	ช้อนโต๊ะ	พริกไทย	10	เม็ด
เกลือป่น	2	ช้อนชา	ซีอิ๊วหวาน	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

นำไก่สดเป็นชิ้น ๆ ใต้แก๊ง บ่อง ขา ปีก สะโพก ตับ กึ้น มาดลูกเด็ล้ากับพริกไทย กระเทียม รากผักชี ที่โขลกละเอียดแล้ว ใส่เกลือป่น ซีอิ๊วหวาน และน้ำตาลทราย ดลูกให้เข้ากัน หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาเสียบไม้ ปีก บ่อง ขาสะโพก เสียบชิ้นละไม้ สำหรับดับและกึ้นเสียบไม้ละ 3-4 ชิ้น จากนั้นนำมาย่างเตาก๋านไฟปานกลาง กำไฟแรงเกิน โรยด้วยซีอิ๊ว อย่างให้สุกเกรียมทั้ง 2 ด้าน แต่อย่าให้ไหม้

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำจิ้มหวาน

พริกชี้ฟ้าแดงโขลกละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ	น้ำกระเทียมดอง	½	ถ้วยตวง
น้ำตาลปีบ	2	ถ้วยตวง	เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู	3	ถ้วยตวง			

วิธีทำ

นำน้ำส้มสายชู เกลือป่น น้ำตาล น้ำกระเทียมดอง ใส่หม้อเด็ยวงนเป็นยางขัน ยกทั้งไว้ให้เย็น ใส่พริกแดงโขลกละเอียด ดนให้เข้ากัน

น้ำจิ้มแจ่ว

พริกป่น	5	ช้อนโต๊ะ	น้ำปลา	1	ถ้วยตวง
น้ำมะนาว	1	ถ้วยตวง	หอมหัวแดงซอย	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาร้า	2	ช้อนโต๊ะ	ข้าวคั่ว	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอม ผักชีหั่น	2	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

นำส่วนผสมทุกชนิดผสมรวมกันให้เข้ากัน (น้ำปลาร้าไม่ใส่ก็ได้)

ตลาด/แหล่งจำหน่าย ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน

ข้อแนะนำ ควรขายควบคู่กับข้าวเหนียวนึ่งหรือส้มตำ เพื่อเสริมรายได้...#