

ขายบะหมี่ - เกี๊ยวหมูแดง

เงินลงทุน ประมาณ 10,000 บาท (รถเข็น 3,000-4,000 บาท ตู้กระจก 1,000 บาท หม้อก๋วยเตี๋ยว 1,300 บาท เตาพร็อกแก๊ส 2,000 บาท)

รายได้ ประมาณ 50,000 บาท ขึ้นไป/เดือน

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น ตู้กระจก หม้อก๋วยเตี๋ยว เตาพร้อมแก๊ส ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว กระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง ชาม ช้อน ตะเกียบ เขียง มีด ตะแกรงย่าง กะละมัง กุ้งพลาสติกกรอง ยางรัดถุง

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านจำหน่ายอุปกรณ์อูมิเนียม ตลาด ห้างสรรพสินค้าทั่วไป ย่านเวียงนครเซหม

วิธีทำ

ส่วนผสมน้ำซุปล

น้ำสะอาด	40	ลิตร	กระดุกหมู	1-2	กิโลกรัม
กระเทียมดอง	2	ขีด	หัวไชเท้า	3	หัว
กะหล่ำปลี	1	หัว	น้ำตาลทราย	2-4	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยเม็ด	2-4	ช้อนโต๊ะ	เกลือป่น	2-3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ต้มน้ำในหม้อก๋วยเตี๋ยวให้เดือด ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงไป ชิมรสดู ถ้ายังไม่เค็มให้เติมเกลือ ถ้าไม่หวานเติมน้ำตาลทรายเพิ่มได้ ไม่ควรเติมน้ำปลา เพราะอาจทำให้เสียรสชาติได้

ส่วนผสมหมูแดง

เนื้อหมูสันใน	2	กิโลกรัม	ซอสมะเขือเทศ	½	ขวดใหญ่	น้ำตาลทราย	5	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วดำ	2	ช้อนโต๊ะ	ซีอิ้วขาว	½	ถ้วยตวง			

วิธีทำ

นำเนื้อหมูสันในหั่นเป็นชิ้นพอประมาณ ตลุกเดล้ากับซอสมะเขือเทศ ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ และน้ำตาลทราย หมักไว้ประมาณ 30 นาที แล้วนำมาย่างไฟปานกลางจนสุกเหลือง มีกลิ่นหอม

เครื่องปรุง

เส้นบะหมี่ แผ่นเกี๊ยว - จัดใส่ตู้กระจกไว้	ตั้งจ่าย
เนื้อหมูสดสับพร้อมกับกระเทียม พริกไทยป่น และซีอิ้วขาวเล็กน้อย	กั๊วงอก แซ่น้ำไว้
หมูแดง - หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ พอคำ ใส่ภาชนะไว้	ผักต่าง ๆ
ผักกวางตุ้ง หั่นเป็นท่อนพอประมาณ แซ่น้ำไว้	กระเทียมเจียว
ต้นหอม ผักชี หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ภาชนะไว้	
น้ำส้ม น้ำปลา น้ำตาลทราย พริกป่น กั๊วลิสงตัวป่น ใส่ภาชนะเครื่องปรุงไว้	

วิธีทำ

ลวกบะหมี่หรือเกี๊ยวด้วยตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยวใส่ชามไว้ (หากเป็นเกี๊ยว ให้ตักหมูสับที่เตรียมไว้ใส่แผ่นเกี๊ยว ประมาณ ¼ ช้อนโต๊ะ/แผ่น แล้วห่อก่อนนำไปลวก)ใส่กระเทียมเจียวตลุกเดล้าเส้นบะหมี่หรือเกี๊ยวลวกผักกวางตุ้งที่หั่นไว้หรือกั๊วงอกใส่ ใส่ตั้งจ่ายและหมูแดง ใส่ต้นหอม ผักชี ตักน้ำซุปลใส่หีบเกี๊ยวทอดใส่ แล้วเสิร์ฟให้ลูกค้า

ตลาด/แหล่งจำหน่าย แหล่งชุมชนทั่วไป ตลาด หมู่บ้าน

ข้อแนะนำ สามารถใช้หมูสับแทนหมูแดง หรือตัดแปลงเป็นบะหมี่-เกี๊ยวปูอาจตัดแปลงโดยใส่ลูกชิ้นปลาในบะหมี่-เกี๊ยวด้วยก็ได้ หากต้องการเพิ่มรสชาติ ควรโรยกากหมูใส่ลงไปด้วยเล็กน้อย...#

กองส่งเสริมการมีงานทำ โทรศัพท์ 0 2354 0088 www.doe.go.th/vgnew

