

ยำแหนมสด-ข้าวทอด



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท

- รถเข็น 4,000 บาท

- เตาถ่าน 300 บาท

รายได้



ประมาณ 1,500 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เตาถ่าน
- ❖ กะละมัง
- ❖ หม้อ
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว



- ❖ ตะแกรง
- ❖ ทัพพี
- ❖ ครก-สาก
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ รถเข็น

ส่วนผสม

ส่วนผสมข้าวทอด

- ข้าวเจ้าหุงสุกแล้ว 8-9 ถ้วยกาแฟ
- มะพร้าวขูด 1/2 กิโลกรัม
- เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูป 100 กรัม
- เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งสาลี 200 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม
- น้ำสะอาดพอประมาณ
- น้ำมันพืชพอประมาณ

ส่วนผสมแหนมสด

- เนื้อหมูสะโพกไม่ติดมันบดหยาบ 1 กิโลกรัม
- หนั้หมูหันบางเป็นชิ้นยาว 1.5-2 นิ้ว 200 กรัม
- ข้าวเจ้าหุงสุกแล้ว 1 ถ้วยตวง
- กระเทียมบด 100 กรัม
- เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมอื่น ๆ

- พริกขี้หนูป่น มะนาว น้ำปลา จิงฝอย ถั่วลิสงทอด ผักชี ต้นหอมซอย

สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
แหล่งชุมชน สถานศึกษา



วิธีทำ

การทำข้าวทอด

1. นำข้าวเจ้าหุงสุกที่ยังอุ่น ผสมกับมะพร้าวขูด เครื่องแกงเผ็ดสำเร็จรูป และเกลือป่นตามขนาดให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลมขนาด ประมาณไข่เป็ด
2. นำแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้าผสมน้ำพอประมาณ ไม่ข้นหรือเหนียวเกินไป
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชประมาณ 2 ใน 3 ของกระทะ พอน้ำมันเดือดก็นำข้าวที่ปั้นเสร็จแล้วชุบแป้ง สะบัดเล็กน้อยให้แป้งที่เกาะก่อนข้าวหลุดออกไปเพื่อไม่ให้แป้งหยดหรือเกาะกันเป็นก้อน
4. ใส่ก้อนข้าวปั้นลงในกระทะหรือไฟเล็กน้อย ทอดประมาณ 45 นาที จะได้ข้าวทอดที่สุกมีสีเหลืองทองกรอบนอกนุ่มใน

การทำแหนมสด

นำส่วนผสมแหนมสดทั้งหมดขนาดในกะละมังให้เหนียว 20-30 นาที แล้วปั้นเป็นชิ้นขนาดตามต้องการ ห่อด้วยถุงพลาสติก ทิ้งไว้ 1 คืน จะได้แหนมมีรสเปรี้ยว

วิธีทำยำแหนมสด

1. นำแหนมสด 1 ชิ้น และข้าวทอดมาบดเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่หนั้หมู 1-2 ช้อนโต๊ะ ใส่ถั่วลิสงทอด จิงฝอย ผักชี ต้นหอมซอย ปั่นรสด้วยพริกขี้หนูป่น น้ำปลามะนาว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
2. ตักใส่ถุงพลาสติกให้ลูกค้า พร้อมผักสดต่างๆ

ข้อแนะนำ



ข้าวเจ้าที่นำมาหุงเพื่อทำ "ข้าวทอด" ไม่ควรใช้ข้าวหอมมะลิ เพราะจะทำให้ข้าวแฉะ และเมื่อปั้นข้าว ควรใช้ข้าวสุกที่ยังอุ่น เพื่อให้ข้าวที่ปั้นออกมาเหนียว ไม่แตก หากใช้ข้าวสุกที่เย็น จะทำให้ร่วน แฉง่าย ทอดยาก และไม่อร่อย