

ก๋วยเตี๋ยวไก่พะโล้

- เงินลงทุน : 7,500 - 10,000 บาท (ไม่รวมร้าน รถเข็น)
รายได้ : 1,500 - 2,000 บาท / วัน
สถานที่ตั้ง : อาจเป็นบ้านของตัวเอง (หากเหมาะสม) หรือจะหาเช่าร้าน รถเข็นก็ได้ (ทุนเพิ่ม 8,000 บาท)
ซึ่งขึ้นอยู่กับเงินทุนที่จะจัดซื้ออุปกรณ์เพิ่มเติม

เครื่องปรุง + ส่วนผสม

1. ไก่สด 1.5 กิโลกรัม
2. เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่เหลือง
3. ถั่วงอก
4. ต้นหอมผักชี
5. กระเทียมเจียว

ส่วนผสมน้ำซุปล

1. น้ำตาลทรายขาว 2 กิโลกรัม เกลือ 3 ช้อน กระเทียม 10 หัว
2. รากผักชีเล็กน้อย โคร่งไก่พอประมาณ น้ำสะอาด
3. ข่าแก่หั่นแว่นพอประมาณ เครื่องเทศ (เครื่องพะโล้ อาทิ โป๊ยกั๊ก อบเชย ซิงเจีย 1.5 กิโลกรัม)

วิธีปรุงน้ำซุปล

1. นำน้ำตาลทรายละลายกับน้ำพอประมาณ ตั้งไฟเคี่ยวจนมีสีเหลืองแก่
2. เติมน้ำปลา น้ำสะอาด ข่า เครื่องเทศ เกลือ ต้มจนเดือด
3. นำไก่สดประมาณ 1.5 กิโลกรัม ลงไปต้มในน้ำพะโล้ โดยเติมน้ำให้ท่วมไก่และต้มต่อไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งไก่สุก ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ตักขึ้นมาเตรียมไว้ (เครื่องในใส่ลงต้มพอสุกแล้วรีบตักขึ้น อย่าต้มนานจะแข็ง)
4. นำน้ำสะอาด โคร่งไก่ ใส่หม้อ ตั้งไฟต้มจนเดือด นำน้ำพะโล้ที่ได้ในขั้นตอนแรกมาผสม ใส่รากผักชี กระเทียม และเพิ่มข่าพอประมาณ ต้มจนเดือด จึงหรีไฟอ่อนเตรียมไว้ขายได้ (จะได้น้ำซุปลประมาณ 2 ลิตร)

วิธีทำ

1. ลวกถั่วงอกใส่ซาม ใส่ไก่พะโล้ที่เตรียมไว้เป็นชิ้น ๆ พอสมควร
2. ตักน้ำมันกระเทียมเจียวใส่ ตักน้ำซุปลใส่ แล้วโรยด้วยต้นหอมผักชีหอม

ข้อแนะนำ

1. ควรเจียวกระเทียมให้เหลืองกรอบ
2. ถ้าจะให้ถ้วยเดียวอร่อยพริกป่นที่ใช้ต้องใช้พริกขี้หนูแห้งคั่วและบดละเอียด และคั่วตัวเอง
3. น้ำปลาต้องใช้น้ำปลาแท้

