

# ขายเปิดพะโล้

## เงินลงทุน

ประมาณ 6,000 บาท (เตาพร้อมถังแก๊ส ราคา 2,000 บาท ตู้กระจก ราคา 1,500 บาท)

## รายได้

ประมาณ 200 บาทขึ้นไป/เปิด 1 ตัว

## วัสดุ/อุปกรณ์

เตาพร้อมถังแก๊ส กระทะ หม้อ กะละมัง มีด เขียง ทัพพี ตู้กระจก เหล็กสำหรับเกี่ยวคอกเปิด

## แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านค้าทั่วไป ห้างสรรพสินค้า เวียงนครเซคม

## วิธีทำ

### ส่วนผสมขั้นแรก

เปิดสด 7-8 ตัว ชিংแก่ทุบ 200 กรัม

ซีอิ๊วดำและน้ำมันพืชพอประมาณ

### วิธีทำ

- นำเปิดสดที่ชำแหละแล้วใส่กะละมัง แล้วนำซีอิ๊วดำทาถูเคล้าให้ทั่วทั้งตัวเปิด โดยให้สีส้มเข้าเสมอกับทุกส่วน
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืชพอท่วมตัวเปิด เมื่อน้ำมันร้อนให้นำเปิดที่ทาซีอิ๊วแล้วลงทอด ประมาณ 5 นาที พอให้หนังเปิดตึง จึงตักใส่ภาชนะ นำชিংแก่ทุบใส่เข้าไปในท้องเปิด

### ส่วนผสมขั้นที่ 2 (การดับกลิ่นคาว)

น้ำสะอาด 20 ลิตร ชিংแก่ทุบ 100 กรัม

เหล้าจีน 1 แก้ว พริกไทยเม็ดทุบพอบุบ 20 เม็ด

กระเทียมทุบ 30 กลีบ

### วิธีทำ

- นำน้ำใส่หม้อตั้งไฟต้มจนเดือด ใส่ชিংแก่ทุบ เหล้าจีน พริกไทย กระเทียม ผสมลงไป แล้วนำเปิดที่เตรียมไว้ ลงไปต้ม ประมาณ 10 นาที นำขึ้นพักไว้

### ส่วนผสมขั้นที่ 3 (ต้มพะโล้)

น้ำสะอาด 20 ลิตร ชিংแก่ทุบ 200 กรัม

เหล้าขาวดีกรีสูง 2 ช้อนโต๊ะ พริกไทยบุบ 30 เม็ด

โป๊ยกั๊ก 20 ดอก อบเชย 200 กรัม

กระเทียมสด 30 กลีบ กระวาน 10-15 ลูก

ซีอิ๊วดำ 1 ขวดใหญ่ ซอสถั่วเหลือง 1 ขวดใหญ่

น้ำตาลทรายแดง 1 กิโลกรัม เกลือป่น 3 ห่อเล็ก

น้ำตาลปีบ 1.5 กิโลกรัม

....มีต่อด้วยหลัง....

กองส่งเสริมการมีงานทำ โทรศัพท์ 0 2354 0088 [www.doe.go.th/vgnew](http://www.doe.go.th/vgnew)



# วิธีทำ

## วิธีทำ

- ตั้งหม้อใส่น้ำประมาณ 20 ลิตร ใส่วัสดุผสมทั้งหมดลงไปต้มจนเดือดนำเปิดในข้อ 3. ลงไปต้ม หมั่นตักฟองและน้ำมันที่ลอยในหม้อทิ้ง ต้มประมาณ 45 นาที - 1 ชั่วโมง
- นำเปิดพะไลใส่เหล็กแขวนในตู้กระจก เพื่อขายเป็นตัวหรือหั่นเป็นชิ้นขายพร้อมน้ำจิ้มต่อไป

## ส่วนผสมน้ำจิ้ม

พริกชี้หูสด	2-3	ขีด	กระเทียม	3	ขีด	
น้ำส้มสายชู	1	ถ้วยตวง	น้ำปลา	1	ถ้วยตวง	
เต้าเจี้ยว		½	ถ้วยตวง	เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	½	ถ้วยตวง	ซีอิ๊วดำ	2	ช้อนโต๊ะ	
รากผักชี	1	ขีด				

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องบดหรือตำให้ละเอียดก็จะได้น้ำจิ้มเปิดพะไล

## ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป

## ข้อแนะนำ

- ควรซื้อเครื่องในเปิดขายควบคู่กันด้วย
- สามารถดัดแปลงเป็นข้าวหน้าเปิด หรือถ้วยเดียวเปิดเพื่อเพิ่มรายได้...#

