

# ขายแซนวิช



## เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 1,500 บาท  
- โต้ะ-แก้อี้ 700 บาท

## รายได้



ประมาณ 500 บาท/วัน

## ส่วนผสม



### ไส้ปลาทูน่า

- ปลาทูน่ากระป๋อง 1 ถ้วยตวง
- หอมใหญ่สับละเอียด ¼ ถ้วยตวง
- มายองเนส ¼ ถ้วยตวง
- ก้านผักชีสับละเอียด 2 ซ่อนโต้ะ

### ไส้ไก่กรอกหรือแฮม

- ไส้กรอกหรือแฮมสไลซ์บางพอควร
- ผักดองสับละเอียด 1 ถ้วยตวง
- มายองเนส (น้ำสลัด) 1 ถ้วยตวง

### ไส้หมูหยอง

- หมูหยองตามต้องการ
- มายองเนส (น้ำสลัด) 2 ซ่อนโต้ะ

## สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป ร้านขายของชำ  
ร้านขายขนม ร้านกาแฟ



## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ โต้ะ
- ❖ แก้อี้
- ❖ ถาดวางแซนวิช
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ ภาชนะใส่ขนมปังและไส้
- ❖ พลาสติกใส (ห่อแซนวิช)
- ❖ สก็อตเทป
- ❖ ตะกร้าใส่ของ

## วิธีทำ



### แซนวิชไส้ปลาทูน่า

ยีปลาทูน่าให้ละเอียด แล้วผสมเครื่องปรุงให้เข้ากันทานขนมปังชิ้นหนึ่ง แล้วเอาขนมปังอีกชิ้นหนึ่งทานเอียบางๆ ประกบกับชิ้นแรก

### แซนวิชไส้กรอกหรือแฮม

ทาน้ำสลัดบนขนมปังชิ้นหนึ่ง โรยผักดองให้ทั่วแผ่น ปิดด้วยขนมปังอีกชิ้นหนึ่งซึ่งทานเอียบางๆ วางไส้กรอกหรือแฮมข้างบนขนมปัง เอาขนมปังอีกชิ้นหนึ่งทานเอียบาง ๆ ประกบรวมเป็นขนมปัง 3 แผ่น

### แซนวิชหมูหยอง

ผสมหมูหยองกับน้ำสลัด คลุกให้เข้ากัน ใส่วางบนขนมปังที่ทานเอียบางๆ ประกบกัน

## ข้อแนะนำ



1. สามารถทำไส้แซนวิชได้หลากหลายตามความต้องการ
2. สามารถใส่ผักอื่นๆ เช่น ผักกาดหอม แดงหาว แครอท ด้วยก็ได้

