

ขายข้าวเหนียวหมูย่าง



เงินลงทุน



- ประมาณ 6,000 บาท
- รถเข็น 4,000 บาท
 - เตาด้านและตะแกรงย่าง 1,000 บาท

รายได้



ประมาณ 6,000 บาท/เดือน

ส่วนผสม



- ❖ หมู 2 กิโลกรัม
- ❖ กะทิ 1/2 ถ้วยตวง
- ❖ น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- ❖ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- ❖ ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนชา
- ❖ รากผักชี กระเทียม พริกไทยโหลกละเอียด 1 ช้อนชา

สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ตลาดนัด
ป้ายรถประจำทาง หน้าสถานศึกษา

ข้อแนะนำ



ทำให้สะอาดน่ารับประทาน และใช้
เนื้อหมูสด ๆ ไม่ผสมสีหรือสารกันบูด

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ รถเข็น
- ❖ ไม้เสียบหมูย่าง
- ❖ เตาด้านและตะแกรงย่าง
- ❖ ถังพลาสติก



วิธีทำ



หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นบาง ๆ กว้าง 1 นิ้ว ยาว 3 นิ้ว นำมาคลุกกับ
น้ำตาลทราย น้ำปลา ซีอิ๊วดำ กระเทียม พริกไทย รากผักชี
หมักไว้ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำหมูมาเสียบไม้ ย่างไฟปานกลาง
ขณะที่ย่างพรมหัวกะทิ อย่างจนสุกได้ที่

การนึ่งข้าวเหนียว

นำข้าวเหนียวประมาณ 2 กิโลกรัม แช่น้ำทิ้งไว้ค้างคืน
จึงชาน้ำทิ้ง แล้วนำมานึ่งโดยใส่น้ำอย่าให้ท่วมข้าวเหนียว
นึ่งประมาณครึ่งชั่วโมง

แหล่งข้อมูลอื่นๆ

