

ขายหมูกระทะ (บุฟเฟต์)

เงินลงทุน อุปกรณ์ 30,000 บาท ขึ้นไป (ไม่รวมค่าเช่า ค่าปลูกสร้างร้าน-ที่ดิน) และทุนหมุนเวียน 7,000บาท/วัน

แรงงาน 6 - 7 คน

รายได้ 10,000 บาท/วัน (คิดค่าบริการหั่วละ 79 บาท)

วัสดุ/อุปกรณ์ ไต้ แก้ว-เตา กระทะ (สั่งทำ) ไต้ยาวตั้งอาหาร งาน ช้อน ถ้วยน้ำจิ้ม ตะกร้าใส่ผัก ถาดลิก-ใส่อาหารโชว์ โถใส่น้ำจิ้ม ตะเกียบ หม้อขนาดใหญ่สำหรับใส่น้ำจิ้ม และต้มน้ำซุปล กะละมัง ถังใส่น้ำแข็ง กาน้ำซุปล ทัพพี ที่ตบอาหาร ถ้วยขนมหวาน

- **ส่วนประกอบเนื้อสัตว์** เนื้อหมู หมูสามชั้น คอหมูหมักงา ไก่ ตับหมู เชียงจี่ ปลาหมึกสด
 - ปลาหมึกแช่ ปลาหมึกหลอด ลูกชิ้นหมู ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นไก่ เนื้อปลาสด
- **ส่วนประกอบผัก** ข้าวโพดอ่อน กระหล่ำปลี ผักบุ้งจีน ผักกาดขาว ต้นหอม ขึ้นฉ่าย ผักชีฝรั่ง เห็ดหูหนู (ขาว ดำ) โหระพา แครอท วุ้นเส้น
- **อาหาร** ข้าวผัดไข่ บะหมี่ และยำชนิดต่าง ๆ
- **ขนมหวาน** ทับทิมกรอบ ถั่วแดง เจาก๊วย แห้ว ลอดช่อง วุ้นมะพร้าว (สลับกันในแต่ละวัน) ผลไม้ตามฤดูกาล

วิธีทำ **น้ำซุปล** ต้มน้ำสะอาดจนเดือด ใส่โครงไก่ ปรงรสด้วยซุปลก่อน เกลือ ซีอิ้วขาว รากผักชี พริกไทย

การหมักเนื้อ เพื่อให้ความนุ่ม หอม อร่อย เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว คอหมู หมูสามชั้น

เนื้อ	1	กิโลกรัม	น้ำมันงา	3	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันหอย	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันสลัด	3	ช้อนโต๊ะ	พริกไทยป่น	1	กรัม	งาขาว	1	กรัม
เหล้าจีน	2	ช้อนโต๊ะ	ซีอิ้วขาว	3	ช้อนโต๊ะ	เกลือป่น	น้อย	

หมักทิ้งไว้ไม่ต่ำกว่า 2 ชั่วโมง

*** ถ้าเป็นปลาหมึก ตับหมู เชียงจี่ หัวใจหมู ปลาแซลมอน ปลาโลบัน ซึ่งเป็นปลาทะเล ไม่ต้องหมัก

น้ำจิ้ม น้ำจิ้มสุกี้ พริกชี้ฟ้าแดง 300 กรัม พริกชี้หนูแดง 500 กรัม

เต้าหู้ยี้ 300 กรัม นำมาปั่นผสมให้เข้ากันผสมกับซอสพริก ½ ขวด ซอสมะเขือเทศ ½ ขวด น้ำส้มสายชู ½ ขวด งาขาว 300 กรัม น้ำตาลปีบ 500 กรัม น้ำมันงา 300 กรัม คนให้เข้ากัน

น้ำจิ้มซีฟู้ด กระเทียมกลีบใหญ่ 1 กิโลกรัม พริกชี้หนูสวน 2 กิโลกรัม รากผักชี 200 กรัม นำมาปั่นหรือโขลกให้เข้ากัน นำมาผสมน้ำมะนาว 500 กรัม น้ำปลาดี 1 กิโลกรัม น้ำตาลปีบ 500 กรัม ผงชูรสป่นน้อยคนให้เข้ากัน

น้ำจิ้มแจ่วฮ้อน นำข้าวคั่วป่น 500 กรัม พริกป่น 800 กรัม น้ำตาลปีบ 300 กรัม น้ำปลาดี 1 ½ กิโลกรัม หอมแดงซอย 300 กรัม ต้นหอมซอย - ผักชีฝรั่งซอยพอประมาณ มาผสมกัน

วิธีเสิร์ฟ นำเตาที่ใส่ถ่านแดง ๆ ยกไปตั้งที่ไต้ นำกระทะย่างเนื้อไปวางบนเตา เทน้ำซุปลลงในช่องน้ำซุปลซึ่งอยู่รอบ ๆ กระทะ นำมันหมูแข็งวางบนกระทะเพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ต่าง ๆ ติดกระทะ (เสร็จแล้วเสิร์ฟชุดอาหารที่จัดเตรียมไว้ (สามารถเติมได้) กรณีไม่จัดบุฟเฟต์ก็ให้จัดเป็นชุดภาค

แหล่งจำหน่ายทำเลริมถนนที่มีคนผ่านมาก ๆ##

