

# กล้วยน้ำว้า กว๊ายเดี่ยวหนุม - เนื้อ - กว๊ายเดี่ยวไก่

เงินลงทุน	ทุนอุปกรณ์ประมาณ 7,000 บาทขึ้นไป ทุนหมุนเวียนประมาณ 500 - 700 บาท /วัน (ขึ้นอยู่กับปริมาณการซื้อวัตถุดิบ)			
รายได้	1,000 - 1,200 บาท /วัน			
วัสดุ/อุปกรณ์	หม้อก๊วยเดี่ยว กระทะทองเหลือง เตาแก๊สพร้อมถัง ภาชนะ ชาม ช้อน ตะเกียบ เขียง มีด ไม้ แก้ว ชุดอุปกรณ์เครื่องปรุง			
ส่วนประกอบ	เส้นก๊วยจ๊วยวน ปีกไก่บน ตับไก่ เนื้อหมูสดหั่นเป็นชิ้น หมูยอ (หั่นสี่เหลี่ยม ลูกเต๋า) ลูกชิ้นหมู กระเทียมเจียว ต้นหอมและผักชีซอย ผักกาดขาว ถั่วงอก			
น้ำซุปล	น้ำสะอาด	20 ลิตร	ซอสหอยนางรม 3 ช้อนโต๊ะ	
	น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	เกลือป่น 1 กุ้งเล็ก
	ซีอิ๊วขาว	½	ขวด	(ขวดใหญ่ขนาดบรรจุ 700 ซม <sup>3</sup> ) กากหมู พริกไทยป่น
	ใบเตย	3-4 ต้น	ต้นหอมและผักชีซอย	ใส่ภาชนะไว้

- วิธีทำ**
1. เทน้ำใส่หม้อก๊วยเดี่ยวยกขึ้นตั้งไฟ เติส่วนผสมซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยและใบเตยที่ล้างทำความสะอาดแล้วลงไปต้มจนน้ำซุปลเดือด
  2. ตักน้ำซุปลที่ต้มเดือดออกบางส่วนใส่ลงในกระทะทองเหลืองพอประมาณ จากนั้นนำปีกไก่และตับไก่ใส่ลงไปตุ๋น ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง
  1. ลวกเส้นก๊วยเดี่ยวลงในชาม ใส่กากหมูพอประมาณ ใช้ตะเกียบยีเส้นให้ทั่ว
  2. ใส่หมูยอหั่นพอประมาณ ตับไก่ หรือปีกไก่ จากนั้นใช้กระบวยตักน้ำซุปลในหม้อ ราดลงบนเส้นก๊วยเดี่ยว โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว ต้นหอมและผักชีซอย

**ก๊วยเดี่ยวเนื้อ (เนื้อสด เนื้อเปื่อย เอ็นแก้วและลูกชิ้นเนื้อ)**

ส่วนประกอบ	เนื้อสด (เนื้อแดงธรรมดา) หั่นเป็นชิ้นพอประมาณ เนื้อเปื่อย (เนื้อวัวบริเวณบ่องลาย) และเอ็นแก้ว (มีลักษณะเป็นเนื้อหยุ่น ๆ ใส ๆ ) นำมาหั่นเป็นชิ้น ๆ แล้วนำไปหมักกับ ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรมและพริกไทย (เมื่อลูกเต๋าสั่งจึงนำมาลวกให้สุก) ลูกชิ้นเนื้อ ที่มีคุณภาพ มีรสอร่อยและสะอาด			
น้ำซุปล	น้ำสะอาด	20 ลิตร	น้ำตาลทราย 5 ช้อนโต๊ะ	ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนโต๊ะ
	ซีอิ๊วขาว	1 ขวด		
	(ขวดใหญ่ขนาดบรรจุ 700 ซม <sup>3</sup> ) รากผักชีนำมาล้างให้สะอาดทุบพอประมาณ			

...มีต่อด้านหลัง...



### วิธีทำ

1. นำน้ำใส่หม้อก๋วยเตี๋ยว ยกขึ้นตั้งไฟ จากนั้นใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปต้มจนเดือด
2. ตักน้ำซุปจากหม้อก๋วยเตี๋ยวใส่ลงในกระทะทองเหลือง ยกขึ้นตั้งไฟ จากนั้นนำน้ำองล่าย (เนื้อที่จะทำเนื้อเป็อย) ที่หันเตรียมไว้และเอ็นแก้วใส่ลงไปต้มจนเนื้อเป็อยนุ่ม (ประมาณ 3 ชั่วโมง) ถ้าใช้เวลาต้มน้อยไปเนื้อจะแข็งไม่น่ารับประทาน

### ก๋วยเตี๋ยวไก่

1. นำผักกาดขาวมาลอกออกเป็นใบ ๆ นำมาล้างให้สะอาดแล้วหั่นเป็นท่อน ๆ นำมาใส่ตะแกรงพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
2. ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยวพร้อมผักกาดขาวและถั่วงอกด้วยตะกร้อลวกเทใส่ชาม แล้วใส่กากหมู (กระเทียมเจียว) ใช้ส้อมหรือตะเกียบยีเส้นก๋วยเตี๋ยวให้ทั่วเพื่อไม่ให้เป็นก้อน
3. ใส่ปีกไก่และลูกชิ้นในชาม ราดด้วยน้ำซุปแล้วโรยหน้าด้วยต้นหอม ผักชีซอยและพริกไทยป่น

ที่มา :

หนังสือพิมพ์เคลนิวิสต์

รวบรวมโดย :

กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน โทร. 0 2354 0088

สนใจติดต่อได้ที่ :

คุณธีราพร ผดุงวิทย์ ซอยเทพธิดา (ติดกับโรงงานชินวัตรไหมไทย) ตลาดสันกำแพง

อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่ โทร. 0 6728 3150