

สารพัดยำ

- เงินลงทุน** : ทุนครั้งแรกประมาณ 5,000 บาท (ไม่รวมเตาแก๊ส) ทุนหมุนเวียน 2,000 บาท/วัน
แรงงาน 1-2 คน
- รายได้** : ไม่ต่ำกว่า 1,500 บาท/วัน (ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ขาย) ขายกล่องละ 20-30 บาท
- วัสดุ/อุปกรณ์** : รถเข็น กะละมังสแตนเลส กระดาษพลาสติก หม้ออลูมิเนียม ตะแกรง ทัพพี เขียง มีด เตาด่านหรือเตาแก๊ส กล่องโฟมหรือถุงพลาสติก หนัวยยางรัดถุง ถุงใส่ของ

ส่วนประกอบของสด	1. เห็ดหูหนูขาว	1/2 กก.	6. เมงกะพูน	2	กก.	
	2. ขาไก่ (เล็บมือนาง)	5	กก.	7. หอยแครงลวก	1	กก.
	3. ไก่ขย (หรือหมูขย) ปูอัด	1	กก.	8. ยอดมะพร้าว	½	กก.
	4. ไข่กรอกไก่ (หรือไข่กรอกหมู)	½	กก.	9. เนื้อไก่สับ	1	กก.
	5. ปลาหมึกสด (เน้นปีกปลาหมึกและหนวดปลาหมึก)	6	กก.			

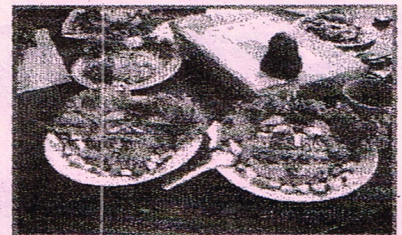
วิธีทำของสด

- นำปลาหมึกมาล้างและหั่นเป็นชิ้น ๆ ลวกให้สุก หอยแครง หอยแมลงภู่ แกะเนื้อออก ลวกเตรียมไว้ให้เรียบร้อย
- ปูอัด ไข่กรอก ยอดมะพร้าว หั่นเตรียมให้เสร็จ
- เนื้อไก่อนำมาสับแล้วต้มให้สุก (ใส่ภาชนะไว้)

ข้อแนะนำ การลวกของสด ใช้น้ำเปล่าต้มเดือดและใส่ตะไคร้เพื่อดับกลิ่นคาว เวลาขายยำ น้ำสำหรับลวกต้องเดือด ตลอดเวลาควรใช้เตาด่านเพราะไม่สิ้นเปลืองและปลอดภัยกว่าการใช้แก๊ส

ส่วนประกอบของยำ

1. รุนเส้น 5 กก.
2. เส้นเชียงฮั้ว (สีเขียว) ½ กก.
3. เส้นมาม่า รสต้มยำกึ่ง 1 ถังเล็ก
4. ของสดจำพวกปลาหมึก เห็ดหูหนูขาว เนื้อไก่ เล็บมือนาง ต้มแซ่ในตู้เย็นหรือน้ำแข็งตลอดเวลา
5. เครื่องปรุงรส น้ำมะนาว น้ำปลา พริกสดตำ ข้าวคั่ว พริกป่น น้ำพริกเผา ผงชูรส น้ำตาล
6. ผักสดที่ใช้ยำและผักแก้ม ผักกระเฉดมัดใหญ่ (เด็ดให้เรียบร้อย) ใบโหระพา 1 กก. กะหล่ำปลี 3 กก. ถั่วฝักยาว 2 กก. หอมแดง 1 กก. ต้นหอมผักชีฝรั่ง ใบสะระแหน่ (ใส่ตามความเหมาะสม) ทุกอย่างล้างให้สะอาด



วิธีทำยามาฆ่าวันเส้น

1. แกะมาฆ่าออกจากห่อใส่ตะแกรงนำไปต้มในหม้อที่มีน้ำเดือด
2. เทเครื่องในของลงในกะละมังสำหรับฆ่า ใส่ไก่สับ หอมแดงซอย ใส่ของสดที่ลวกไว้ ทุกอย่าง 2-3 ชั้น ยกเว้น ฟูอัดนำไปลวกในหม้อก่อน
3. เมื่อเส้นมาฆ่าสุก ตักใส่กะละมังสำหรับฆ่า ปรงด้วยเครื่องปรงรส (ควรถามลูกค้าว่าชอบรสแบบใด) จะได้ถูกใจลูกค้าเสร็จแล้วตักใส่กล่องโฟม (หรือถุงพลาสติก) ใส่ฟูอัด 2 ชั้น แต่งหน้าให้สวยงาม ปิดกล่องใส่ถุงพร้อมผักต่าง ๆ 4. วันเส้นยารวมมิตร วิธีทำเช่นเดียวกับยามาฆ่า ต่างกันตรงที่นำวันเส้นไปลวกพอประมาณเท่านั้น ส่วนมาฆ่าต้องต้มให้สุก

วิธีทำลาบปลาหมึก

1. ใส่หอมแดงซอยลงในกะละมังฆ่า ใส่ปลาหมึกที่ลวกแล้ว ใส่เครื่องปรงรสตามใจลูกค้า
2. ใส่ข้าวคั่ว เน้นรสเปรี้ยว เผ็ดเป็นหลัก ตักใส่กล่องโฟม (หรือถุงพลาสติก) โรยหน้าด้วยต้นหอมซอย และใบสาระแหน่

ข้อแนะนำ ต้องมีฝีมือในการปรง (ฝีมือคงที่) ทำง่ายขายคล่อง ลงทุนไม่แพง

