ก๋วยเตี๋ยวแกง [สูตรมุสลิม]

เงินลงทุน ทุนอุปกรณ์ ขึ้นอยู่กับขนาดของร้าน ทุนค่าวัตถุดิบ 1,500 บาท /วัน

รายได้ 2,500 – 3,000 บาท /วัน (ผู้ช่วยหรือลูกมือ 1 – 2 คน) 25 บาท / ชาม

วัสดุ /อุปกรณ์ เตาแก๊ส ตู้กระจก โต๊ะวางตู้กระจก หม้อก๋วยเตี๋ยว (3 ช่อง) ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว กระบวยตักน้ำก๋วยเตี๋ยว กระทะ หม้อ ถ้วย ชาม ครก อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง ช้าม ช้อน ตะเกียบ เขียง มีด แก้วน้ำ

สถานที่จำหน่ายวัสดุ / อุปกรณ์ ร้านจำหน่ายอุปกรณ์อลูมิเนียม ตลาด ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

ส่วนประกอบ

เนื้อติดเอ็น	8	กิโลกรัม	เนื้อไก่	2	กิโลกรัม
หัวและหางกะทิ	7	กิโลกรัม	ขิง ข่า ตะไคร้ลูกผักชีป่น	2	ช้อน
ผงขมิ้น	1	ช้อน	ยี่หร่าป่น	1	ช้อน
พริกป่นอินเดีย	2	ช้อน	อบเชยป่น	1	ช้อน

อบเชยหักเป็นท่อน ๆ พอประมาณ น้ำตาลปี๊บ เกลือป่น

วัตถุดิบ เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก 4 – 5 กิโลกรัม ถั่วงอกดิบ เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นเล็ก ๆ ไข่ต้ม หัวไชโป๊วสับ ถั่วลิสงป่น น้ำเชื่อม หอมเจียว ต้นหอม ผักชี น้ำปลา น้ำส้มสายชู

วิธีทำ

1. นำเนื้อติดเอ็นและเนื้อไก่มาล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้น ๆ พอคำ
2. ก๋วยเตี๋ยวแกง – เนื้อ ให้นำเนื้อที่หั่นไว้ไปต้มกับน้ำเปล่า ใส่เกลือเล็กน้อยให้เนื้อ เปื่อยนุ่ม (ประมาณ 1 ชั่วโมง) เตรียมไว้
3. น้ำแกง นำขิง ข่าและตะไคร้ที่เตรียมไว้โขลกให้ละเอียด ตักใส่ก๋วยพักไว้ จากนั้นตั้งกระทะใส่น้ำมัน (พอประมาณ) พอร้อนใส่เครื่องที่โขลกไว้ ตามด้วยลูกผักชีป่นยี่หร่าป่น พริกป่นอินเดีย ขมิ้น อบเชย ลูกกระวานลงไปผัดจนเครื่องหอม
4. นำเนื้อติดเอ็นที่ต้มเตรียมไว้ลงไปผัดในเครื่องให้หอม เติมเกลือ น้ำตาลปี๊บ จากนั้นเติมกะทิลงไปต้มจนเดือด ชิมรส ยกลงตักเนื้อขึ้นใส่หม้อไว้ต่างหาก ส่วนน้ำแกงก๋วยเตี๋ยวแกงเนื้อตั้งไฟร้อนตลอดเวลา
5. ก๋วยเตี๋ยวแกง – ไก่ ให้นำเนื้อไก่ที่หั่นไว้ไปผัดพร้อมกับเครื่องแกง เนื้อไก่ที่ผัด เสร็จแล้วไม่ต้องแยกออกจากน้ำแกง ให้ใส่หม้ออุ่นพร้อมกับน้ำแกงไว้
6. ลวกเส้นและถั่วงอกใส่ชาม ตักน้ำแกงและเนื้อหรือไก่ใส่พอประมาณ ใส่หัวไชโป๊วสับ ถั่วป่น ไข่ต้ม ½ ฟอง (หั่นครึ่ง) หอมแดงเจียว ต้นหอม – ผักชีซอย โรยหน้า เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุง

ตลาด /สถานที่จำหน่าย แหล่งชุมชนมุสลิม ย่านการค้าอาหาร

ข้อเสนอแนะ

1. หากมีเงินลงทุนน้อยหรือเริ่มทำ ไม่จำเป็นต้องเปิดเป็นร้านอาหารอาจใช้เป็นรถเข็นแทนก็ได้
2. หากเปิดเป็นร้านควรเสริมรายได้อื่นด้วย เช่น มีอาหารตามสั่ง ต้มแซบเครื่องในวัว เนื้อสะเต๊ะ ซุปหางวัว

ที่มา : หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ ฉบับวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2549

สนใจติดต่อได้ที่ : เจ้าของร้าน (คุณรัตนา บาเอ๊ะ) ก.สาธร 17 ซ.จริญราษฎร์ (ซอยโรงน้ำแข็ง) โทร. 0 2672 3671 กด 0