

ทานหุ้มหยอง

เงินลงทุน

ประมาณ 5,000 บาท (เตาพร้อมถังแก๊ส ราคา 2,000 บาท เครื่องปิดปากถุงพลาสติกราคา 1,500 บาท)

รายได้

ประมาณ 1,500 บาทขึ้นไป/ 10 กิโลกรัม

วัสดุอุปกรณ์

เตาพร้อมถังแก๊ส กระทะ ตะหลิว ไม้พาย (กวน) หม้อ ทัพพี เครื่องปิดปากถุงพลาสติก
ถุงพลาสติก

แหล่งจำหน่ายวัสดุ/อุปกรณ์

เวียงนครเซม สำเพ็ง และร้านจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ทั่วไป

ส่วนผสม

หมูเนื้อแดง	10	กิโลกรัม	น้ำตาลทราย	1.2	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	500	กรัม	เกลือป่น	40	กรัม
โป๊ยกั๊กผสมอบเชย	200	กรัม			

วิธีทำ

- นำหมูเนื้อแดงเลาะมันและพังผืดออกให้หมด หั่นตามความยาวของเส้นเนื้อประมาณ 2-4 นิ้ว
- นำเนื้อหมูใส่หม้อโดยใส่น้ำให้ท่วมเนื้อหมู แล้วใส่โป๊ยกั๊กผสมกับอบเชยลงไป ต้มด้วยไฟกลางค่อนข้างแรง
- เมื่อน้ำเดือดแล้ว ใช้ทัพพีตักฟองที่เกิดจากการต้มออกให้หมดก่อนใส่ซีอิ๊วและเกลือลงไป หากตักฟองออกทีหลังจะทำให้เสียรสชาติได้ เพราะเครื่องปรุงจะถูกตักทิ้งไปด้วย
- ต้มต่อไปอีกประมาณ 3-4 ชั่วโมง จนเนื้อหมูเริ่มเปื่อย จากนั้นเติมน้ำตาลทรายลงไป ต้มจนเหลือน้ำเพียงเล็กน้อย เกือบแห้ง ยกออกจากเตา ใช้ไม้พายยีเนื้อหมูให้เป็นเส้น
- ตั้งกระทะบนเตาโดยใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน นำเนื้อหมูที่ยีแล้วมาผัดโดยใช้ไม้พายกวนพร้อมกับตะหลิวผัดให้เป็นเส้นเล็กๆ ฝอยๆ พร้อมกันทั้ง 2 มือ เพื่อให้เส้นใยเนื้อหมูได้รับความร้อนเท่าๆ กันทุกเส้น ที่สำคัญคือต้องควบคุมไฟไม่ให้ร้อนหรือแรงเกินไปสังเกตจากไอน้ำในกระทะที่จะลอยขึ้นมาไม่มากหรือน้อยเกินไป
- เมื่อผัดจนเส้นใยเนื้อหมูเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนให้หยุดใช้ไม้พาย ใช้เฉพาะตะหลิวเท่านั้น เพราะไม้พายจะทำให้เส้นใยขาดและเป้น จากนั้นให้ผัดหมูหยองในกระทะจนแห้ง
- นำหมูหยองขึ้นจากกระทะใส่ภาชนะพักไว้ให้เย็น แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้สนิท นำออกจำหน่าย

(มีต่อด้านหลัง)



ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด ฝากขายหรือขายส่งร้านค้า มีนิตมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต

สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ โทร. 211-2052, 211-2056

ข้อแนะนำ

1. หากเนื้อหมูที่นำมาใช้เป็นหมูตัวผู้ (ถ้าทราบ) ต้องเพิ่มปริมาณโปรตีนและไขมันลงไปอีกเท่าตัว เพื่อดับกลิ่นเหม็นเขียว
ของหมูตัวผู้และเวลาต้มต้องหมั่นตักเนื้อหมูขึ้นมาดมว่าหมดกลิ่นเหม็นเขียวหรือยัง หากยังให้ใส่เพิ่มลงไปอีกจนกว่าจะหมดกลิ่น
2. หากเนื้อหมูที่นำมาใช้เป็นพ้อหมูหรือแม่หมู ต้องใช้เวลาบ่มขึ้น เพื่อต้มให้เปื่อยเพราะเนื้อเหนียวกว่าเนื้อหมูขุน
3. หากใส่น้ำตาลทรายมากเกินไป เมื่อนำเนื้อหมูไปผัดในกระทะจะทำให้ไหม้ติดกระทะได้ง่าย และควรระวังอย่าให้ไฟแรงหรืออ่อนเกินไปในขณะผัด
4. ควรบรรจุหมูหยองใส่ถุงพลาสติกหรือภาชนะรูปทรงสี่เหลี่ยมหรือกลม เพื่อป้องกันหมูหยองหักป่น
5. หากผลิตจำหน่ายในปริมาณมาก ควรซื้อเครื่องกวนหมูหยอง ราคาประมาณ 25,000 บาท...\$

