

# ขายก๋วยเตี๋ยวผัดปูเส้นจันท์



## เงินลงทุน



- ประมาณ 8,000 - 10,000 บาท
- รถเข็น ประมาณ 4,000 - 5,000 บาท
- เตาร้อนถึงแก๊ส ประมาณ 4,000 บาท
- ตู้กระจก ประมาณ 1,500 บาท

## รายได้



ประมาณ 350 บาท/วัน

## ส่วนผสม



- เส้นจันท์ที่แช่น้ำแล้วประมาณ 1 กิโลกรัม
- น้ำมันพืชพอประมาณ

## ส่วนผสมน้ำพริก

- พริกเม็ดใหญ่ (แกะเม็ดออก) 2 ชีด
- หัวหอมแดงแกะเปลือก 12 หัว
- กระเทียมแกะเปลือก 6 หัว
- เกลือป่น 4 ช้อนชา

## ส่วนผสมน้ำเครื่องปรุง

- น้ำตาลอ้อย 1 กิโลกรัม
- ปูม้าตัวย่อม 1 กิโลกรัม
- น้ำมะขามเปียก 8 ถ้วยตวง
- น้ำปลา 6 ถ้วยตวง

## เครื่องเคียง

- ถั่วงอกดิบ
- แตงกวา
- ต้นกุยช่าย
- มะนาวผ่าเนบเป็นชิ้น
- พริกป่น

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ ตู้กระจก
- ❖ เตาร้อนถึงแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ กะละมัง

## วิธีทำ



- นำส่วนผสมน้ำพริกมาโขลกรวมกันให้ละเอียด หรือใช้เครื่องปั่นก็ได้
- นำปูม้ามาแกะกระดอง แกะนมปูออก แล้วล้างให้สะอาด ผ่าเป็น 2 ซีก นำไปทอดในน้ำมันพืชโดยใส่น้ำมันพอประมาณ ทอดให้เหลืองกรอบ แล้วตัดชิ้นพักไว้
- ตั้งน้ำมันให้ร้อนแล้วนำเครื่องพริกที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม ใส่ปลุงลงไป ผัดคลุกเคล้ากับพริกแกง
- ใส่น้ำตาลอ้อย น้ำปลา น้ำมะขามเปียกลงไป เคี่ยวทิ้งไว้สักครู่ ถ้าข้นไปให้ใส่น้ำสะอาดลงไปนิดหน่อย ชิมรสดู ต้องมีรสหวาน-เปรี้ยวนำ แล้วตัดใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

## วิธีผัด

- ตักน้ำเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ 1 กระบวยเล็ก ปู 1 ชิ้น ใส่ลงกระทะที่ตั้งไฟไว้
- นำเส้นจันท์ที่แช่น้ำไว้ประมาณ 1 หยิบมือ ใส่ตามลงไป ผัดคลุกเคล้ากันให้ทั่ว ถ้าแห้งไปก็เติมน้ำเล็กน้อย คลุกเคล้ากันอีก นิดหน่อย เป็นอันเสร็จ

## ข้อแนะนำ



การทำเครื่องปรุง ต้องปรุงรสให้จัดจ้านมาก ๆ เข้าไว้ มิฉะนั้นเวลาผัดกับเส้นจันท์แล้วรสชาติจะจืดไม่อร่อย

## สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป เปิดขายเอง แหล่งชุมชน  
สถานศึกษา ศูนย์อาหารของห้างสรรพสินค้า