

ก๋วยเตี๋ยวเป็ดตุ๋น



เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท

- ตู้กระจก 2,000 บาท
- โต๊ะวางกระจก 500 บาท
- หม้อก๋วยเตี๋ยว 1,300 บาท
- เตาแก๊สและถังแก๊ส 4,000 บาท

รายได้



ประมาณ 500 บาท /40 ชม

ส่วนผสม

ส่วนผสมน้ำซุปล

- น้ำสะอาด 15 ถ้วยตวง
- โครงเป็ด 2 โครง
- หัวไชเท้า 1 หัว
- รากผักชีทุบ 5 ราก
- กระเทียมทุบ 1/2 ถ้วยตวง
- พริกไทยเม็ดบุบพอดแตก 1 ซ้อนโต๊ะ
- เกลือแกง 2 ซ้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 2 ซ้อนโต๊ะ
- น้ำตาลกรวด 1/2 ถ้วยตวง

วัตถุดิบ

- เส้นก๋วยเตี๋ยว
- เป็ดตัวใหญ่ 1 1/2 ตัว
- ผักกาดหอม 2-3 ต้น
- ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ผักชี อย่างละ 2 ซ้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 1 ซ้อนชา
- ซีอิ๊วขาว 1/2 ถ้วยตวง
- น้ำซุปลที่ปรุงไว้แล้ว 10 ถ้วยตวง

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง
แหล่งชุมชน ศูนย์อาหาร
สถานศึกษา

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว
- ❖ ตะเกียบ
- ❖ กระบวย
- ❖ เขียง
- ❖ อุปกรณ์ใส่เครื่องปรุง
- ❖ มีด
- ❖ ชาม
- ❖ ตะแกรง
- ❖ ซ้อน-ส้อม
- ❖ หม้อ

วิธีทำ



ต้มน้ำซุปล

1. นำซีโครงเป็ดมาล้างน้ำให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำหัวไชเท้า มาปอกเปลือกล้างน้ำแล้วหั่นเป็นชิ้นๆ หนาประมาณ 1 เซนติเมตร
2. เทน้ำใส่หม้อตั้งไฟปานกลาง ใส่ซีโครงเป็ด หัวไชเท้า รากผักชีทุบ พริกไทย กระเทียม เกลือแกง
3. พอน้ำเดือดลดไฟให้อ่อนลงแล้วหมั่นปาดฟองทิ้งให้หมด ใส่ซีอิ๊วขาวและ น้ำตาลกรวดเพื่อปรุงรส พอได้น้ำซุปลรสชาดกลมกล่อม ปิดไฟ

ต้มเป็ด

1. นำเป็ดมาล้างให้สะอาดแล้วนำไปซับให้แห้ง จากนั้นนำมาสับเป็นท่อนใหญ่พอประมาณ
2. นำน้ำซุปลใส่หม้อตั้งไฟจนเดือด ใส่เป็ด ซีอิ๊วขาว พริกไทย พอน้ำเดือดอีกครั้ง ให้ลดไฟอ่อนแล้วต้มต่อไปจนเป็ดเปื่อย ตักขึ้นใส่ภาชนะไว้

จัดจานเสิร์ฟ

ใส่ผักกาดหอมที่หั่นเป็นท่อนไว้ในชามหรือถาด ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยวน้ำเดือด พอสุกตักใส่ชามหรือถาดพลาสติก ใส่เป็ด ตักน้ำซุปลใส่ แล้วโรยหน้าด้วย ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ผักชี และพริกไทยป่น

ข้อแนะนำ



1. หมั่นช้อนฟองออกในขณะที่ต้มน้ำซุปลและต้มเป็ด
2. หากใส่ถุ้งกลับบ้าน ควรแยกน้ำและเส้นคนละถุ้ง

