

ภายใต้การควบคุม

เงินลงทุน

ประมาณ 8,000 บาท

(รถเข็น 4,000 บาท เต้าแก๊สพร้อมถัง 2,000 บาท ตู้กระจก 1,000 บาท)

รายได้

ประมาณ 20,000 บาท/เดือน

วัสดุ/อุปกรณ์

รถเข็น เต้าแก๊สพร้อมถัง หม้อข้าว หม้อต้มชาหมู ตะแกรงวางปากหม้อ กัฟพี มีด เขียง ตู้กระจก กงพลาสติก ยางรัดถุง

ส่วนผสม

ข้าวสารหุงสวย	1	หม้อ	ชาหมูสด	2	ชา
กระเทียม	5	หัว	รากผักชี	10	ราก
พริกไทย	20	เม็ด	ผงพะโล้	3	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว	1	ถ้วยตวง	ซีอิ้วดำ	½	ถ้วยตวง
น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	½	ถ้วยตวง
ผักชีหั่น	1	ถ้วยตวง	ผักกาดดอง	½	กิโลกรัม
ยอดผักคะน้า	½	กิโลกรัม			

วิธีทำ

- นำชาหมูสดไปย่างไฟให้แห้งไหม้เกรียม ใช้มีดขูดขนออกให้หมด แล้วนำไปใส่หม้อ และใส่น้ำพอท่วมชาหมู
- โขลกกระเทียมและพริกไทยให้ละเอียด ใส่ลงในหม้อชาหมู พร้อมทั้งใส่รากผักชี ผงพะโล้ ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำตาลและน้ำปลา นำขึ้นตั้ง ไฟใช้ไฟแรง พอเดือดลดไฟอ่อน เคี่ยวจนชาหมูเปื่อย ตักชาหมูขึ้น เคี่ยวเอาแต่เนื้อวางพักไว้บนตะแกรงที่วางไว้บนปากหม้อ
- นำผักกาดดองตมน้ำปลาล้าง เคี่ยวจนเปื่อย จึงเอาผักขึ้น นำไปเคี่ยวในน้ำชาหมูต่อ เพื่อให้ชาหมูเข้าไปในเนื้อผักกาดดอง แล้วจึงตักขึ้นใส่ภาชนะไว้
- นำยอดผักคะน้าไปลวก หั่นเป็นชิ้นยาวพอประมาณใส่ภาชนะไว้
- ตักข้าวใส่จาน หั่นชาหมูเป็นชิ้นพอคำวางไว้ข้างในจาน พร้อมกับตัก ผักกาดดองและยอดผักคะน้าลวกวางไว้ข้าง ๆ โรยหน้าด้วยผักชีหั่น และตักน้ำจิ้มใส่ถ้วยเล็ก เสิร์ฟพร้อมกัน
- ถ้าตักใส่ถุงขาย ให้ตักน้ำและชาหมูใส่รวมกันในถุง โรยหน้าด้วยผักชีหั่น ส่วนผักกาดดองและยอดผักคะน้าลวกให้แยกต่างหาก

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำส้มสายชู	1	ถ้วยตวง	น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	½	ช้อนโต๊ะ	กระเทียม	10	กลีบ
พริกชี้ฟ้าแดง	10	เม็ด			

(...มีต่อด้านหลัง...)

วิธีทำ

นำน้ำส้ม น้ำตาลทราย เกลือป่นใส่หม้อตั้งไฟอ่อน ๆ คนให้ละลาย แล้วยกขึ้นใส่กระเทียมและพริกสดที่โขลกละเอียด
คนให้เข้ากัน ชิมดูให้มีรสเปรี้ยวนำ ส่วนรสเค็ม หวานและเผ็ดเล็กน้อยก็พอ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป หมู่บ้านจัดสรร แหล่งชุมชน

ข้อแนะนำ

เพื่อเพิ่มความน่ารับประทาน อาจใส่ไข่ต้มลงไปในน้ำชาหมู เพื่อให้เป็นไขพะไล และผ่าครึ่งเป็น 2 ซีก จัดใส่ในจาน
ข้าวชาหมู...#

