

# ขายห่อหมกปลาช่อน



## เงินลงทุน



ประมาณ 1,500 บาท

- ใช้อุปกรณ์ เช่น เตา ลังถึง หม้อ ไม้พาย กระจาด
- - ทุนหมุนเวียนเพื่อใช้ซื้อวัสดุ ประมาณ 500 บาท

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตา
- ❖ ลังถึง
- ❖ หม้อ
- ❖ ไม้พาย
- ❖ กระจาด
- ❖ เครื่องบดน้ำพริก/ครกหิน

## รายได้



ประมาณ 700 บาท/วัน

## วิธีทำ



## ส่วนผสม



- ❖ ปลาช่อน 1 กิโลกรัม
- ❖ กระเทียม 5 หัว
- ❖ ผิวมะกรูดหั่น 1/2 ซ่อนซา
- ❖ พริกไทย 10 เม็ด
- ❖ เกลือ 1/2 ซ่อนซา
- ❖ หอมแดง 4 หัว
- ❖ มะพร้าวขูด 6 ชีด
- ❖ พริกแห้งเม็ดใหญ่ 7 เม็ด
- ❖ ตะไคร้หั่นฝอย 2 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ รากผักชีหั่น 1 ซ่อนซา
- ❖ กะปิ 1 ซ่อนซา
- ❖ ใบมะกรูดหั่นฝอย 1 ซ่อนโต๊ะ
- ❖ ไข่เป็ด/ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ❖ ใบผักกาด กะหล่ำปลี ใบยอ ลวกน้ำร้อน ใบบัวบก พริกชี้ฟ้า กะทิ

1. ปลาช่อนขอดเกล็ดทำความสะอาดแล้วล้างใ้ฟองแห้งนำปลา มาแล่นื้อ 2 ข้างออกตัดหัวผ่าซีก ก้างตรงกลางตัดเป็น ท่อน
2. เนื้อปลาแล่เป็นชิ้นบางๆ ตัดกันเป็น 2 ชั้น จนหมดชิ้นใหญ่
3. มะพร้าวคั้นเอาหัวกะทิไว้ 3 ถ้วยตวง หางกะทิ 1 ถ้วยตวง
4. นำเครื่องปรุงร้งน้ำพริกมาโขลกให้ละเอียด
5. หัวปลาและก้างตรงกลางใส่ในชามอ่าง เติมน้ำปลาดี 3 ซ่อนโต๊ะ และหางกะทิ 1 ถ้วย คนให้เข้ากันสักครู่ใส่เนื้อ ปลา น้ำพริกแกงที่โขลกละเอียด คนให้เข้ากัน ใส่หัวกะทิ 2 ถ้วยตวง ตอกไข่ใส่ลงไป คนต่อไปถ้าแห้งเติมหัวกะทิอีก 2 ถ้วย
6. น้ำปลาที่เติมลงไปหากพอดีกับห่อหมก จะมึกลิ่นหอมขึ้นมา แต่ถ้ายังไม่หอมอาจจะเติมได้อีก 2 ซ่อนตวง
7. พอคนได้ที่ ตักใส่กระทงหรือจะห่อก็ได้ โดยรองผักไว้ ข้างล่าง ตักปลาและน้ำแกงที่บนผัก ราดด้วยหัวกะทิ โรย ด้วยผักชี เด็ดเป็นใบๆ ใบมะกรูดหั่นฝอย และพริกชี้ฟ้าแดง หั่นแฉลบ ใส่ลังถึงนึ่ง 20 นาที



# ขายห่อหมกปลาช่อน



## สถานที่จำหน่าย



แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป

## ข้อแนะนำ



1. เวลาคนปลากับกะทิและเครื่องแกง ให้คนไปทางเดียวกัน
2. เมื่อเริ่มขายควรทำแต่น้อยก่อน เมื่อมีลูกค้าแล้วจึงเพิ่มจำนวนโดยเพิ่มเครื่องปรุงตามสัดส่วน

## แหล่งข้อมูลอื่นๆ

