

# เกี๊ยวซ่า



## เงินลงทุน



ประมาณ 7,000 บาท

## รายได้

ประมาณ 500-700 บาท



## ส่วนผสม

### วัตถุดิบ

- แผ่นเกี๊ยวซ่า
- เนื้อหมูบด 1 กิโลกรัม
- กุ้งสด 2 ชีด
- พริกไทยป่น 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียม 1 ชีด
- น้ำมันพืช
- เกลือ
- แครอท รากผักชี ต้นหอม  
กะหล่ำปลี

### น้ำจิ้ม

- จิ๊กโฉ่วหรือซอสญี่ปุ่น 1 ขวด
- น้ำมันงา 1 ขวดเล็ก
- น้ำอู่น
- น้ำตาลทราย
- น้ำส้มสายชู

## สถานที่จำหน่าย

ตลาดทั่วไป เปิดร้านขายเอง  
ทำตามออเดอร์ แหล่งชุมชน



## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ ลังถึง
- ❖ กระตะ
- ❖ ถาด
- ❖ ตะแกรงตั้งตัวเล็ก
- ❖ ตะหลิว
- ❖ กะละมัง
- ❖ กระชอน
- ❖ คีมคีบ
- ❖ ครก
- ❖ มีด
- ❖ เขียง

## วิธีทำ

### ทำเกี๊ยวซ่า



1. นำกุ้งสดมาล้างแกะเปลือกออก สับละเอียดพอประมาณ นำเนื้อหมูบดมาผสมกับเนื้อกุ้งสับจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วพักไว้
2. นำกระเทียม รากผักชี เกลือ และพริกไทยป่นโขลกให้เข้ากัน แล้วนำมาผสมกับเนื้อหมูและกุ้งที่ผสมไว้ นวดให้เหนียว
4. นำแครอท (ปอกเปลือก) กะหล่ำปลี ต้นหอม ไปล้างให้สะอาด แล้วนำมาหั่นเป็นเส้นเล็กๆ ฝอยๆ คลุกกับหมูและกุ้งที่ผสมไว้
5. ปรงรสด้วยซีอิ้วขาว เกลือ น้ำตาลทราย หมักทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง
6. การห่อ นำแผ่นเกี๊ยวซามาแผ่ออก ตักใส่หมูใส่ประมาณ 1 ช้อน ใช้นิ้วมือจับจับแผ่นเกี๊ยวให้เป็นสามจีบแบบหีบขึ้น โดยให้ปลายแผ่นเกี๊ยวชนกันแล้วบีบเบาๆ ให้ได้รูปทรงสวยงาม
7. เสร็จแล้วนำมาเรียงในลังถึงหนึ่งในน้ำเดือดประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วตักใส่ถาดผึ่งไว้ให้เย็นนำมาบรรจุใส่ถุงเพื่อเตรียมทอดหรือเตรียมขายเป็นเกี๊ยวสำเร็จรูป

### น้ำจิ้ม

นำจิ๊กโฉ่ว น้ำมันงา น้ำอู่น น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู เทผสมกันในหม้อใช้ทัพพี คนให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด จิมรสตามชอบแล้วยกลง

## ข้อแนะนำ



1. ใช้น้ำมันพืชทอดแผ่นเกี๊ยว (ปริมาณน้ำมันพอท่วมตัวเกี๊ยว) เเร่งไฟให้ร้อนปานกลาง ใส่ตัวเกี๊ยวลงในกระทะเมื่อน้ำมันร้อน
2. หากไม่ทอดขายเองก็สามารถทำเกี๊ยวสำเร็จรูปแพ็คขายได้

