

# ก๋วยเตี๋ยวไก่พะโล้

## เงินลงทุน



7,500-10,000 บาท (ไม่รวมร้าน รถเข็น)

## รายได้



1,500-2,000 บาท/วัน

## ส่วนผสมน้ำซุปล



- ❖ น้ำตาลทรายขาว 2 กิโลกรัม
- ❖ เกลือ 3 ชีด
- ❖ กระเทียม 10 หัว
- ❖ รากผักชีเล็กน้อย โคร่งไก่พอประมาณ น้ำสะอาด
- ❖ ข่าแก่หั่นแว่นพอประมาณ เครื่องเทศ (เครื่องพะโล้ อาทิ โป๊ยกั๊ก อบเชย ซิงเจีย 1.5 กิโลกรัม)

## สถานที่จำหน่าย



เปิดร้านใกล้แหล่งชุมชน

## ข้อแนะนำ



1. หากมีเงินลงทุนน้อยหรือเริ่มทำ ไม่จำเป็นต้องเปิดเป็นร้านอาหารอาจใช้เป็นรถเข็นแทนก็ได้
2. หากเปิดเป็นร้านควรเสริมรายได้อื่นด้วย เช่น มีอาหารตามสั่ง ต้มแซบเครื่องในวัว เนื้อสะเต๊ะ ซุปหางวัว



## เครื่องปรุง+ส่วนผสม



- ❖ ไก่สด 1.5 กิโลกรัม
- ❖ เส้นใหญ่ เส้นเล็ก เส้นหมี่เหลือง
- ❖ ถั่วงอก
- ❖ ต้นหอมผักชี
- ❖ กระเทียมเจียว

## วิธีปรุงน้ำซุปล



1. นำน้ำตาลทรายละลายกับน้ำพอประมาณ ตั้งไฟเคี่ยวจนมีสีเหลืองแก่
2. เติมน้ำปลา น้ำสะอาด ข่า เครื่องเทศ เกลือ ต้มจนเดือด
3. นำไก่สดประมาณ 1.5 กิโลกรัม ลงไปต้มในน้ำพะโล้ โดยเติมน้ำให้ท่วมไก่และต้มต่อไปเรื่อยๆ จนกระทั่งไก่สุก ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง ตักขึ้นมาเตรียมไว้ (เครื่องในใส่ลงต้มพอสุกแล้วรีบตักขึ้น อย่าต้มนานจะแข็ง)
4. นำน้ำสะอาด โคร่งไก่ ใส่หม้อตั้งไฟจนเดือด นำน้ำพะโล้ที่ได้ในขั้นตอนแรกมาผสม ใส่รากผักชี กระเทียม และเพิ่มข่าพอประมาณ ต้มจนเดือด จึงหรี่ไฟอ่อนเตรียมไว้ขายได้ (จะได้น้ำซุปลประมาณ 2 ลิตร)

## วิธีทำ



1. ลวกถั่วงอกใส่ซาม ใส่ไก่พะโล้ที่เตรียมไว้เป็นชิ้นๆ พอสมควร
2. ตักน้ำมันกระเทียมเจียวใส่ ตักน้ำซุปลใส่แล้วโรยด้วยต้นผักชีหอม