

ทำไข่เค็มโฮยโฮยดิน

เงินลงทุน

- ใช้อุปกรณ์ เช่น เตา หม้อ ใอง หรือถังพลาสติก ประมาณ 3,000 บาท
- ไข่ไก่ ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับปริมาณที่ใช้แต่ละครั้ง

อุปกรณ์

เตา หม้อต้มน้ำ ใอง/ภาชนะพลาสติก/ภาชนะแก้วสำหรับดองไข่ ไข่เปิด เกลือป่น น้ำสะอาดในปริมาณ 1:4 และ ไม้ไฟผ่าซีก

รายได้

ไม้แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณของไข่ที่ต้องในแต่ละครั้งและราคาของไข่เปิดที่เป็นวัตถุดิบที่สำคัญซึ่งขึ้น - ลง อยู่เสมอ

วิธีทำ

1. ผสมน้ำกับเกลือในปริมาณ 1:4 นำไปตั้งไฟให้เดือดและเกลือละลายหมดตั้งทิ้งไว้ให้เย็น
2. ล้างไข่เปิดให้สะอาด (ระวังอย่าให้ไข่แตก/ร้าว) ตั้งผึ่งไว้ให้แห้ง
3. บรรจุไข่ลงในภาชนะที่จะใช้ดอง
4. เทน้ำเกลือที่เย็นแล้วลงให้ท่วมไข่
5. นำไม้ไฟที่ผ่าซีกแล้ว มาขัดลงในภาชนะที่ดองไข่ เพื่อให้ไข่จมอยู่ในน้ำเกลือทั้งหมด (ระวังอย่าให้ไข่ลอยขึ้นมาเหนือน้ำ) ทิ้งไว้ 10-15 วัน
6. นำไข่เปิดที่ดองได้ที่แล้วไปต้มให้สุก โดยใช้ไฟอ่อน ๆ ใช้เวลา ประมาณครึ่งชั่วโมง
7. ซ้อนไข่ขึ้นจากน้ำทิ้งไว้ให้เย็น แล้วบรรจุใส่กล่อง หรือภาดใส่ไข่เพื่อส่งไปจำหน่าย

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดสดทั่วไป หรือหากผลิตได้จำนวนมากอาจติดต่อพ่อค้าคนกลางมารับไปจำหน่าย

ข้อแนะนำ

1. ในการดองไข่เค็ม หากต้องการให้ไข่แดงเป็นน้ำมัน ให้ใส่เหล้าขาวลงไปใอน้ำเกลือเล็กน้อย
2. แก้วสารส้มลงในน้ำที่ใช้ต้มไข่เค็ม เมื่อไข่สุกจะมีมวลขาวเกาะอยู่ที่เปลือกไข่เค็ม ดุนำมารับประทาน หรือจะใส่ แป้งข้าวเจ้าทาที่ผิวไข่แทนก็ได้
3. ภาชนะที่ใช้ดองไข่ ควรเป็นภาชนะที่ไม่ทำปฏิกิริยากับเกลือ เช่น ภาชนะที่ทำด้วยแก้วพลาสติก อ่างหรือไห ทำจากเครื่องเคลือบดินเผา หรือเหล็กเคลือบที่ไม่กะเทาะ...@