

ทำน้ำพริกแกงเผ็ด

เงินลงทุน

ประมาณ 15,000 บาท

- ใช้อุปกรณ์ เช่น เครื่องบด กะละมัง ทัพพี ฯลฯ (ซื้อครั้งแรก)
- ซื้อส่วนผสม เช่น พริก ข่า หอม ตะไคร้ ฯลฯ (ส่วนผสมนี้ประมาณ 2,000 บาท)

วัสดุ/อุปกรณ์

เครื่องบด กะละมัง ทัพพี (ต้องใช้สแตนเลสเท่านั้น)

รายได้

ประมาณ 3,000 บาท/ส่วนผสม 1 ชุด

ส่วนผสม

ข่า	3	กิโลกรัม	ตะไคร้	6	กิโลกรัม
กระเทียม	10	กิโลกรัม	หัวหอมแดง	6	กิโลกรัม
กะปิ	6	กิโลกรัม	พริกแห้ง	8	กิโลกรัม
มะกรูด	1.7	กิโลกรัม			

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างยกเว้นกะปิ ล้างน้ำให้สะอาด
2. ปอกหัวหอม กระเทียม
3. เด็ดก้านพริกแล้วนำไปแช่ในน้ำสะอาดจนนิ่ม บีบน้ำออก
4. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่เครื่องบด เติส่วนผสมให้เข้ากัน

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดสดทั่วไป หรือหากผลิตได้จำนวนมากอาจติดต่อพ่อค้าคนกลางมารับไปจำหน่าย

ข้อแนะนำ

1. ถ้าเป็นแกงเขียวหวานให้ใส่พริกสดสีเขียวแทนพริกแห้ง หรืออาจใส่ใบพริกสดสัก 20-30 ใบ ร่วมด้วยก็ได้
2. เครื่องบด ควรเลือกชนิดเครื่องบดยา เพราะจะได้เครื่องแกงที่ละเอียดน่ารับประทาน...\$