

ขายข้าวแกง



เงินลงทุน



- ครั้งแรกประมาณ 10,000 บาท
- รถเข็น 4,000 บาท
- เตาร้อนถึงแก๊ส 4,000 บาท
- ถาดสแตนเลส 400 บาท/ใบ

รายได้



ประมาณ 1,800 - 2,000 บาท/วัน

การเลือกซื้อส่วนผสม



- เนื้อหมู - ต้องมีสีชมพู เนื้ออิมเป็นมัน หนังเกลี้ยง
- เนื้อวัว - ต้องมีสีแดงสด เนื้อละเอียดแน่น
- ไก่ - หนังสด บาง สีไม่ซีด
- กุ้ง - เนื้อแน่น ตัวเขียวปนน้ำเงินสดใส
- ปลา - เหงือกแดง ตาขุ่นสดใส เนื้อแข็งแน่น
- ปลาหมึก - ควรเลือกที่เยื่อหุ้มตามตัวยังไม่ลอก
- ผักสด - ใบติดแน่น สีเขียวสด ไม่ช้ำ
- กะทิ - ควรเลือกซื้อจากร้านที่เข้มะพร้าวใหม่สด
- เครื่องแกง - หากไม่ทำเอง ก็ต้องเลือกซื้อจากร้านที่ทำไม่ค่าง

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป ร้านอาหาร แหล่งชุมชน
รับทำตามออเดอร์ เปิดร้านขายเอง

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ รถเข็น
- ❖ เตาร้อนถึงแก๊ส
- ❖ หม้อ
- ❖ กะละมัง
- ❖ ถาดใส่อาหารขาย
- ❖ ทัพพี
- ❖ อุปกรณ์ในครัวเรือนสำหรับประกอบอาหาร

วิธีทำ



1. การเลือกซื้อวัตถุดิบต่างๆ ควรให้พอเหมาะกับการขายแต่ละวัน และต้องมีความใหม่สด
2. การขายแบบรถเข็น ควรมีอาหาร 5-8 อย่าง เพื่อความเหมาะสมกับขนาดของรถ สำหรับอาหารที่ควรมีประจำได้แก่ แกงกะทิ แกงส้ม ผัดเผ็ด ผัดผัก ต้มจืด ต้มยำ น้ำพริก-ปลาทุ-ผักจิ้ม เป็นต้น รวมทั้งข้าวสวย
3. การปรุงอาหารต้องสะอาด รสชาติอร่อยและสม่ำเสมอ รวมทั้งมีสีสันท่ารับประทาน
4. หม้อ/กะละมัง/ถาดที่ใส่อาหารขาย ควรเป็นสแตนเลส เพราะใช้งานได้ทนทาน ปลอดภัย และทำให้อาหารดูน่ารับประทาน

ข้อแนะนำ



1. หากเริ่มต้นขายครั้งแรก ควรเริ่มทำทีละน้อยไปก่อน
2. ควรมีบริการน้ำดื่มไว้ให้ลูกค้าด้วย

