

ทำแหนมเอ็นซอไก่

เงินลงทุน

ประมาณ 700 บาท

รายได้

ประมาณ 1,000 – 1,500 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์

กะละมัง กุ้งพลาสติก (5 x 8) หนึ่งยาง

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ตลาด ร้านค้า ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

ส่วนผสม

เอ็นซอไก่	10	กิโลกรัม	ข้าวสารข้าวเหนียว	1	กิโลกรัม
กระเทียมแกะกลีบ			เกลือป่น		

วิธีทำ

- นำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วไปแช่น้ำสะอาด จนกระทั่งเมล็ดข้าวเหนียวพองตัว ใช้ตะแกรงช้อนขึ้น
- นำเอ็นซอไก่ กระเทียมทุบ เกลือและข้าวเหนียว ผสมคลุกกันในกะละมังให้เข้ากันแล้วบวดต่อ 1 ชั่วโมง
- นำใส่กุ้งพลาสติกให้อยู่กันถุงด้านใดด้านหนึ่ง ดบแต่งให้ได้รูปสามเหลี่ยม หมุมเกลียวใช้ยางรัด ตัดปลายห่าง 1 นิ้ว นำออกขายได้

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป แหล่งชุมชน ห้างสรรพสินค้า สวนอาหารทั่วไป

ข้อแนะนำ

ช่วงบวดควรสังเกตให้เหนมมีความเหนียวและออกรสเปรี้ยวจึงค่อยบรรจุห่อได้@