

ข้าวเหนียวหน้าหมู/เนื้อ

เงินลงทุน

ประมาณ 4,000 บาท (เตาแก๊สพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท โต้ะพับชา 400 บาท)

รายได้

ประมาณ 1,500 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาพร้อมถังแก๊ส กระทะ กะละมัง หม้อ ลังถึง ตะหลิว ทัพพี กระทงน้ำแข็ง (ใส่ข้าวเหนียว)

โต้ะพับชา กล่องโฟมเบอร์ 8 กุ้งพลาสติก

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านค้าทั่วไป ห้างสรรพสินค้า ย่านเวียงนาตรเซชม

วิธีทำ

วิธีทำข้าวเหนียว

นำข้าวเหนียวประมาณ 4 กิโลกรัม แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นชอนน้ำให้สะอาด นำไปนึ่งในลังถึงประมาณ 30 นาที เมื่อข้าวเหนียวสุกนำไปใส่ในกระทงน้ำแข็ง เพื่อรักษาความร้อนให้คงทนได้นาน

ส่วนผสมหน้าหมู/เนื้อ

หมูเนื้อแดงหรือเนื้อวัว	5	กิโลกรัม	น้ำตาลปีบ	3	กิโลกรัม
เกลือป่น	2	ถ้วยตวง	ซอสถั่วเหลือง	2	ถ้วยตวง
รากผักชี	2	ขีด	หอมแดง	1	กิโลกรัม
ซีอิ๊วหวาน	1/3	ถ้วยตวง	น้ำมันพืช		

วิธีทำ

1. นำเนื้อหมู/วัว มาต้มน้ำ โดยใส่น้ำพอกท่วมเนื้อ แล้วใส่เกลือป่นและซอสถั่วเหลือง ชนิดละ 1 ถ้วยตวง ผสมลงไปใ้น้ำต้ม
2. หลังจากเนื้อหมู/วัว ต้มสุกจนเปื่อยแล้ว ตักขึ้นมาพักไว้ให้เย็นสักเล็กน้อยนำมาฉีกเป็นเส้นเล็ก ๆ แล้วนำไปต้วนในกระทะ ใส่ซีอิ๊วหวานผสมลงไปด้วย จนแห้ง ตักขึ้นจากกระทะ
3. นำน้ำตาลปีบลงกวนในกระทะจนละลายเหลว แล้วนำเนื้อหมู/วัว ในข้อ 2 ลงไปผัดกับน้ำตาล ใส่เกลือป่นและซอสถั่วเหลืองชนิดละ 1 ถ้วยตวง และรากผักชี ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากันด้วยไฟอ่อนจนเนื้อหมู/วัวแห้งกรอบ ตักขึ้นใส่ภาชนะ
4. นำหอมแดงมาหั่นซอยบาง ๆ แล้วนำไปเจียวกับน้ำมันพืช ในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ จนมีสีเหลืองหอม จึงตักขึ้นจากน้ำมันใส่ภาชนะไว้
5. เมื่อนำออกขายให้หีบข้าวเหนียวใส่กล่องโฟมประมาณ 2 ขีด ตักเนื้อหมู/วัวเส้นใส่บนข้าวเหนียว โรยหอมเจียวเล็กน้อย หากลูกค้าต้องการซื้อเฉพาะเนื้อหมู/วัวเส้นก็ขายเป็นขีด โดยบรรจุใส่กุ้งพลาสติกให้

(...มีต่อด้านหลัง...)



ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ป้ายรถประจำทาง

ข้อแนะนำ

1. การเลือกซื้อหมูเนื้อแดง ควรซื้อเฉพาะบริเวณสะโพกเพราะมีมันน้อย สะดวก ในการฉีกเป็นเส้นเล็ก ๆ หากมีมันติดมาด้วยควรตัดทิ้งให้หมด
2. ควรแยกต้มเนื้อหมูและเนื้อวัวคนละหม้อ เพื่อป้องกันกลิ่นปนเปื้อน
3. การผัดเนื้อหมู/วัว ในช่วงที่น้ำตาลใกล้จะแห้ง ควรพลิกเนื้อในกระทะบ่อย ๆ เพื่อป้องกัน น้ำตาลไหม้...#

