

ขายหมูหยอง



เงินลงทุน



ประมาณ 5,000 บาท
(เตาพร้อมถังแก๊ส ราคา 2,000 บาท
เครื่องซิลถุงพลาสติกราคา 1,500 บาท)

รายได้



ประมาณ 1,500 บาทขึ้นไป/10 กิโลกรัม

เครื่องปรุง



❖ หมูเนื้อแดง	10	กิโลกรัม
❖ น้ำตาลทราย	1.2	กิโลกรัม
❖ ซีอิ๊วขาว	500	กรัม
❖ เกลือป่น	40	กรัม
❖ โป๊ยกั๊กผสมอบเชย	200	กรัม

สถานที่จำหน่าย



ตลาด แหล่งชุมชน ฝากขายหรือขายส่ง
ร้านค้า มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ เตาพร้อมถังแก๊ส
- ❖ กระทะ
- ❖ ตะหลิว
- ❖ ไม้พาย (กวน)
- ❖ หม้อ
- ❖ ทัพพี
- ❖ เครื่องซิล
- ❖ ถุงพลาสติก

วิธีทำ



1. นำหมูเนื้อแดงเลาะมันและพังผืดออกให้หมด หั่นตามความยาวของเส้นเนื้อ ประมาณ 2-4 นิ้ว
2. นำเนื้อหมูใส่หม้อโดยใส่น้ำให้ท่วมเนื้อหมู แล้วใส่โป๊ยกั๊กผสมกับอบเชยลงไป ต้มด้วยไฟกลางค่อนข้างแรง
3. เมื่อน้ำเดือดแล้ว ใช้ทัพพีตักฟองที่เกิดจากการต้มออกให้หมดก่อนใส่ซีอิ๊วและเกลือลงไป หากตักฟองออกทีหลังจะทำให้เสียรสชาติได้ เพราะเครื่องปรุงถูกตักทิ้งไปด้วย
4. ต้มต่อไปอีกประมาณ 3-4 ชั่วโมง จนเนื้อหมูเริ่มเปื่อย จากนั้นเติมน้ำตาลทรายลงไป ต้มจนเหลือน้ำเพียงเล็กน้อยเกือบแห้ง ยกออกจากเตา ใช้ไม้พายยีเนื้อหมูให้เป็นเส้น
5. ตั้งกระทะบนเตาโดยใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน นำเนื้อหมูที่ยีแล้วมาผัดโดยใช้ไม้พายกวนพร้อมกับตะหลิวผัดให้เป็นเส้นเล็กๆ ฝอยๆ พร้อมกันทั้ง 2 มีโอ เพื่อให้เส้นใยเนื้อหมูได้รับความร้อนเท่าๆ กันทุกเส้น ที่สำคัญคือต้องควบคุมไฟไม่ให้อ่อนหรือแรงเกินไปสังเกตจากไอน้ำในกระทะที่จะลอยขึ้นมาไม่มากหรือน้อยเกินไป
6. เมื่อผัดจนเส้นใยเนื้อหมูเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนให้หยุดใช้ไม้พาย ใช้เฉพาะตะหลิวเท่านั้น เพราะไม้พายจะทำให้เส้นใยขาดและป่น จากนั้นให้ผัดหมูหยองในกระทะจนแห้ง
7. นำหมูหยองขึ้นจากกระทะใส่ภาชนะพักไว้ให้เย็น แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก ปิดปากถุงให้สนิท นำออกจำหน่าย

ขายหมูหยอง



ข้อแนะนำ



1. หากเนื้อหมูที่นำมาใช้เป็นหมูตัวผู้ (ถ้าทราบ) ต้องเพิ่มปริมาณโป๊ยกั๊กและอบเชยลงไปอีกเท่าตัว เพื่อดับกลิ่นเหม็นเขียวของหมูตัวผู้และเวลาต้มต้องหมั่นตักเนื้อหมูขึ้นมาดมว่าหมดกลิ่นเหม็นเขียวหรือยัง หากยังให้ใส่เพิ่มลงไปอีกจนกว่าจะหมดกลิ่น
2. หากเนื้อหมูที่นำมาใช้เป็นพ่อหมูหรือแม่หมู ต้องใช้เวลานานขึ้น เพื่อต้มให้เปื่อยเพราะเนื้อเหนียวกว่าเนื้อหมูขุน
3. หากใส่น้ำตาลทรายมากเกินไป เมื่อนำเนื้อหมูไปผัดในกระทะจะทำให้ไหม้ติดกระทะได้ง่าย และควรระวังอย่าให้ไฟแรงหรืออ่อนเกินไปในขณะผัด
4. ควรบรรจุหมูหยองใส่ถุงพลาสติกหรือภาชนะรูปทรงสี่เหลี่ยมหรือกลม เพื่อป้องกันหมูหยองหักป่น
5. หากผลิตจำหน่ายในปริมาณมาก ควรซื้อเครื่องกวนหมูหยอง ราคาประมาณ 25,000 บาท

แหล่งข้อมูลอื่นๆ

