

ไส้กรอกอีสาน



เงินลงทุน

ประมาณ 1,000 บาท



รายได้

ประมาณ 250 บาท/ 5 กิโลกรัม



ส่วนผสม

- ❖ หนัหมูต้มสุกหั่นเป็นเส้นเล็กๆ 1 กิโลกรัม
- ❖ เนื้อหมูสับ 500 กรัม
- ❖ ข้าวสุก 3.5 กิโลกรัม
- ❖ พริกไทยป่น 50 กรัม
- ❖ ซอสภูเขาทอง 300 กรัม
- ❖ เกลือป่น 20 กรัม
- ❖ ไส้หมูขม 1 กิโลกรัม
- ❖ กระทียมปอกเปลือกโขลกละเอียด 500 กรัม



สถานที่จำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ผักขายหรือขาย
ส่งร้านอาหาร



ข้อแนะนำ



1. วัตถุดิบที่นำมาผลิตต้องใหม่ สด สะอาด พริกไทยควรเป็นอย่างดี จะทำให้หอม ข้าวต้องหุงสุกกำลังดี
2. หากทำขายปริมาณมาก ควรมี เครื่องผสมอาหาร และเครื่องยัดไส้
3. หากอย่างขายเอง ต้องมีเครื่องเคียงด้วย ได้แก่ กะหล่ำปลี จิง พริกขี้หนู เป็นต้น

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เตาด่าน
- ❖ หม้อ
- ❖ กะละมัง
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ สายยาง
- ❖ เชือกป่านหรือเชือกฝ้าย



วิธีทำ



1. นำไส้หมูขมล้างน้ำให้สะอาดโดยใช้สายยางสอดเข้าไปในไส้ เปิดน้ำให้ไหลผ่านแรงๆ ใช้มือคอยรีดทำความสะอาดให้ทั่วจนไม่มีเมือกสกปรกอยู่ภายในไส้
2. นำหมูหั่น เนื้อหมูสับ ข้าวสุก พริกไทยป่น กระทียม ซอสภูเขาทอง และเกลือใส่รวมกันในกะละมัง คลุกเคล้านวดด้วยมือให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน
3. นำส่วนผสมยัดใส่เข้าไปในไส้โดยใช้มือกรอก แล้วใช้เชือกป่านหรือเชือกฝ้ายมัดเป็นปล้องขนาดตามต้องการ นำไปจำหน่ายได้ทั้งขายปลีกและขายส่ง หรือจะอย่างขายเอง หากต้องการให้มีรสเปรี้ยวให้ทิ้งไว้ 1-2 วัน

แหล่งข้อมูลอื่นๆ

