

ขายกล้วยเดี่ยวมัดไทย

เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 6,500 บาท (รถเข็น 3,000 บาท เต้าแก๊สพร้อมถัง 2,500 บาท)

รายได้

ประมาณ 25,000 บาท/เดือน

อุปกรณ์

รถเข็น เต้าแก๊สพร้อมถัง กระทะ ตะหลิว

ส่วนผสม

กล้วยเดี่ยวเส้นเล็ก	1	กล้วยตวง	กึ่งแห้งฝอย	1	ซอญโต้ะ
ไข่	1	ฟอง	กึ่งจอก	½	กล้วยตวง
ใบกุยช่ายหั่น	½	กล้วยตวง	กล้วยลิสงตัวป็น	¼	กล้วย
เต้าหู้แข็งหั่นเล็ก	¼	กล้วยตวง	น้ำปลา	2	ซอญโต้ะ
น้ำตาลปีบ	2	ซอญโต้ะ	น้ำมัน	3	ซอญโต้ะ
น้ำส้มสายชู	1	ซอญโต้ะ	น้ำส้มมะขามเปียก	1	ซอญโต้ะ
หัวผักกาดเค็มหั่นละเอียด	1	ซอญโต้ะ			

วิธีทำ

- นำเส้นกล้วยเดี่ยวแช่น้ำจนอืด
- ใส่น้ำมันลงกระทะตั้งไฟให้ร้อน นำเส้นกล้วยเดี่ยวลงผัด เติมน้ำเล็กน้อย เพื่อให้เส้นนุ่ม ปรงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มสายชู น้ำส้มมะขาม ตอกไข่ใส่กึ่งแห้งฝอย ผักกาดเค็ม เต้าหู้ ใบกุยช่าย กึ่งจอก กล้วยลิสง ผัดให้สุก

เครื่องเคียง

กึ่งจอกดิบ หัวปลี ต้นกุยช่าย มะนาวฝานเป็นชิ้น

สถานที่ฝึกอบรม

- สถาบันที่เทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช โทร. 281-0545, 282-8531-2
- ชมรมลุงชาวไออาซีฟ โทร. 538-3981

ข้อแนะนำ

- เส้นกล้วยเดี่ยว ถ้าใช้เส้นจันทน์ จะนำรับประทานยิ่งขึ้น หรือใช้วุ้นเส้น หรือไมใส่เส้น ตามลูกค้าต้องการ
- ใส่กุ้งสด หรือปลาหมึกสดเพิ่มเติมได้ตามลูกค้าต้องการ
- ถ้าต้องการทำปริมาณมาก ให้เพิ่มอัตราส่วนต่าง ๆ ขึ้นตามส่วน
- ควรขายคู่กับหอยทอด เพื่อเป็นการเสริมรายได้..#