

สร้างอาชีพสร้างรายได้



กุ้งแถมปุระ



วัตถุดิบ

- | | |
|---|------------|
| 1. กุ้ง | 1,000 กรัม |
| 2. แป้งชุบทอด ตราทิปปี้ (ใช้สำหรับละลายน้ำ) | 600 กรัม |
| 3. แป้งชุบทอด ตราทิปปี้ (ใช้สำหรับคลุกแป้งแห้ง) | 600 กรัม |
| 3. น้ำเปล่า | 1,000 กรัม |
| 4. น้ำมันพืช | 1,000 กรัม |

วิธีทำ

1. ทำความสะอาดกุ้ง พักให้สะเด็ดน้ำ หักส่วนหัวออก ปอกกุ้งพร้อมดึงเส้นดำออกจากลำตัวกุ้ง จากนั้นใช้มีด บั้งส่วนท้องกุ้งเล็กน้อย แล้วตัดตัวกุ้งให้ตรง (เพื่อความสวยงามหลังจากที่ทอดแล้ว ลำตัวกุ้งจะไม่งอเข้าหากัน)
 2. เตรียมภาชนะสำหรับผสมแป้ง เทแป้งลงอ่างผสม จากนั้นค่อยๆ ทอยเติมน้ำเปล่าลงไป คนแป้งให้ละลาย
 3. ใช้กระทะตั้งไฟอ่อน ใส่น้ำมันพืช จากนั้นเทแป้งอีกส่วน สำหรับคลุกแป้งแห้ง
 4. เมื่อน้ำมันเริ่มร้อนได้ที่ นำกุ้งไปคลุกกับแป้งแห้งก่อน ให้ทั่วทั้งตัว แล้วชุบแป้งที่ผสมละลายน้ำ นำลงไปทอด ทอดให้เหลืองทั่ว ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมรับประทาน
- ** สามารถทานกับน้ำจิ้มบิวย หรือซอสจิ้มสำหรับ กุ้งแถมปุระได้ตามชอบ

ลงทุนครั้งแรกประมาณ 758 บาท

ใช้จริง 239 บาท / ขายได้ 3 ชุด

ราคาต้นทุนชุดละ 80 บาท

ราคาขายชุดละ 120 บาท

โดยสำนักงานจัดหางานจังหวัดกระบี่
อาคารศูนย์ราชการกระทรวงแรงงาน ชั้น 1
ตำบลไสไทย อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่
โทรศัพท์ 0 7562 1279 โทรสาร 0 7562 1112