

# สร้างอาชีพสร้างรายได้



## กุ้งอบวุ้นเส้น



### วัตถุดิบ

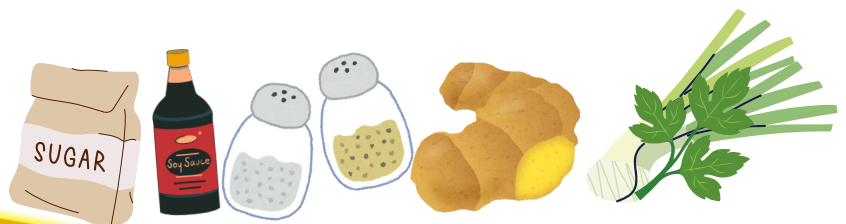
1. กุ้ง	400	กรัม
2. หมูสามชั้น	150	กรัม
3. วุ้นเส้น	200	กรัม
4. ต้นหอม	20	กรัม
5. ขึ้นฉ่าย	20	กรัม
6. ชিংแก่	30	กรัม
7. กระเทียม	30	กรัม
8. รากผักชี	10	กรัม
9. ขวงเจียว (พริกหอม)	1	ช้อนโต๊ะ
10. พริกไทยป่น	1/2	ช้อนโต๊ะ
11. น้ำเปล่า	250	กรัม
12. ซอสหอยนางรม	3	ช้อนโต๊ะ
13. ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ
14. ซีอิ๊วดำ(หวาน)	2	ช้อนโต๊ะ
15. น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
16. น้ำตาลทราย	2/3	ช้อนโต๊ะ
17. เหล้าจีน	2	ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. ทำความสะอาดผัก พร้อมล้างไข่เรียบร้อยแล้ว ทำความสะอาดกุ้ง และดึงเส้นด้ายออก หมูสามชั้นทำความสะอาดและล้างไข่เรียบร้อยแล้ว
2. วุ้นเส้นแช่น้ำ 5 นาที จากนั้นตัดขึ้นจากน้ำ พักให้สะเด็ด แล้วตัดวุ้นเส้น
3. ใช้กระทะตั้งไฟกลาง ใส่หมูสามชั้นลงผัดให้เหลืองตามความชอบ ใส่ชิงแก่ กระเทียม รากผักชี ขวงเจียว แล้วผัดต่อจนส่งกลิ่นหอม
4. เติมน้ำมันงา ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ(หวาน) เหล้าจีน น้ำมันงา น้ำตาลทราย พริกไทยป่น แล้วผัดให้เข้ากันจนส่งกลิ่นหอม แล้วเติมน้ำเปล่าเล็กน้อย รอจนเดือด ใส่วุ้นเส้น คลุกเส้นให้เข้ากันอีกครั้ง (หากน้ำแห้งเกินไปสามารถเติมน้ำลงไปเพิ่มได้ จากนั้นปิดฝา รอจนวุ้นเส้นสุกได้ที่)
5. คลุกวุ้นเส้นอีกครั้ง เพื่อให้สุกทั้ง 2 ด้าน แล้วเติมกุ้งลงไป (เอาวุ้นเส้นกลบตัวกุ้งให้ทั่ว แล้วปิดฝาอบต่อ 3-5 นาที)
6. ใส่ต้นหอม ขึ้นฉ่าย ปิดฝาอบต่อ 1 นาที พร้อมตักเสิร์ฟ

\*\* สามารถเลือกใช้วัตถุดิบชนิดอื่นแทนกุ้งได้เช่นกัน เบคอน หรืออาหารทะเลตามชอบ

ลงทุนครั้งแรกประมาณ 758 บาท  
 ไซจริง 239 บาท / ขายได้ 3 ชุด  
 ราคาต้นทุนชุดละ 79.67 บาท  
 ราคาขายชุดละ 120 บาท



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