

# ต้มเลือดหมู



# สร้างอาชีพ สร้างรายได้

## วัตถุดิบ

### ส่วนผสม - หมูก้อน

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 1. หมูบด      | 500 กรัม     |
| 2. กระเทียม   | 10 กรัม      |
| 3. พริกไทย    | 1 ช้อนชา     |
| 4. รากผักชี   | 10 กรัม      |
| 5. น้ำปลา     | 1 ช้อนโต๊ะ   |
| 6. เกลือ      | 1/2 ช้อนชา   |
| 7. น้ำตาลทราย | 1/2 ช้อนโต๊ะ |
| 8. แป้งมัน    | 1/2 ช้อนโต๊ะ |

### ส่วนผสม - น้ำซุป

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1. น้ำ           | 4,500 กรัม     |
| 2. กระดูกหมูอ่อน | 1,000 กรัม     |
| 3. กระเทียม      | 30 กรัม        |
| 4. พริกไทย       | 1 ช้อนโต๊ะ     |
| 5. รากผักชี      | 30 กรัม        |
| 6. เกลือ         | 1+1/2 ช้อนโต๊ะ |
| 7. น้ำปลา        | 3 ช้อนโต๊ะ     |
| 8. น้ำตาลกรวด    | 30 กรัม        |

\*\* หมูหมัก ใบท่าสิ่ง เลือดหมู(ก้อน)  
ตับหมู กระเทียมเจียว ขึ้นฉ่าย

ลงทุนครั้งแรกประมาณ 812 บาท  
ราคาขายชุดละ 50 บาท

## วิธีทำน้ำซุป

1. กระเทียม พริกไทย รากผักชี ใส่ห่อผ้าขาวบาง มัดให้แน่น เพื่อไม่ให้เม็ดโรดออกจากห่อ
  2. นำน้ำใส่หม้อต้ม ตั้งไฟกลางให้เดือด นำกระดูกอ่อนที่ล้างน้ำแล้ว ใส่ลงในหม้อน้ำ แล้วใส่ห่อผ้าขาวบางที่เตรียมไว้ใส่ในหม้อ
  3. เปรูรสด้วยเกลือ น้ำปลา และน้ำตาลกรวด หรือเปรูรสตามชอบ ลดไฟลงเมื่อน้ำเริ่มเดือดอีกครั้ง กดยอยตักฟองในหม้อน้ำ เพื่อไม่ให้มีน้ำขุ่น
- \*\* นำหมูที่หมักไว้ ปั่นเป็นก้อนขนาดพอดีคำลงใส่หม้อน้ำซุป

## วิธีทำหมูก้อน และอื่นๆ

1. กระเทียม พริกไทย รากผักชี โขลกให้เข้ากัน เตรียมภาชนะสำหรับหมักหมู เปรูรสด้วย น้ำปลา เกลือ น้ำตาลทราย แป้งมัน คลุกส่วนผสมให้เข้ากัน
2. นำน้ำใส่หม้อ ตั้งไฟให้เดือด ระหว่างนั้นทำความสะอาดเลือดหมู แล้วหั่นตามชอบ เมื่อน้ำเดือดใส่เลือดหมูลงไป ต้มต่อ จนน้ำกลับมาเดือดอีกครั้ง กดยอยตักฟองออก แล้วตักเลือดหมูออกแช่ในน้ำร้อนที่สะอาด อีกครั้ง
3. นำตับหมูลวกในน้ำร้อน 2-3 นาที แล้วตักออก (ลวกนานเกินไปทำให้ตับแข็งเกินไป)

วิธีผสมวัตถุดิบพร้อมรับประทาน : ใส่น้ำปลา กระดูกอ่อน หมูก้อน ตับหมู ลงในชาม ราดด้วยน้ำซุป ใส้ขึ้นฉ่าย และ

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

