



เงินลงทุน

ประมาณ 4,000 บาท (เตาแก๊สพร้อมถังแก๊ส 2,000 บาท โต๊ะพับ
ขา 400 บาท)

รายได้

ประมาณ 1,500 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาพร้อมถังแก๊ส กระทะ กระละมั่ง หม้อ ลังถึง ตะหลิว ทัพพี
กระดิกน้ำแข็ง (ใส่ข้าวเหนียว)

โต๊ะพับขา กล่องโฟมเบอร์ 8 ถูพลาสติก

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านค้าทั่วไป ห้างสรรพสินค้า ย่านเวียงนครเกษม

วิธีทำ

วิธีทำข้าวเหนียว

นำข้าวเหนียวประมาณ 4 กิโลกรัม แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นชาน้ำให้สะอาด นำไปนึ่งในลังถึงประมาณ 30 นาที เมื่อข้าวเหนียวสุกนำไปใส่ในกระดิกน้ำแข็ง เพื่อรักษาความร้อนให้คงทนได้นาน

ส่วนผสมหน้าหมู/เนื้อ

หมูเนื้อแดงหรือเนื้อวัว 5 กิโลกรัม

น้ำตาลปีบ 3 กิโลกรัม

เกลือป่น 2 ถ้วยตวง

ซอสถั่วเหลือง 2 ถ้วยตวง

รากผักชี 2 ชีด

หอมแดง 1 กิโลกรัม

ซีอิ๊วหวาน 1/3 ถ้วยตวง น้ำมันพืช

วิธีทำ

1. นำเนื้อหมู/วุ้น มาต้มน้ำ โดยใส่น้ำพอท่วมเนื้อ แล้วใส่เกลือป่นและซอสถั่วเหลือง ชนิดละ 1 ถ้วยตวง ผสมลงไปลงในน้ำต้ม
2. หลังจากเนื้อหมู/วุ้น ต้มสุกจนเปื่อยแล้ว ตักขึ้นมาพักไว้ให้เย็นสักเล็กน้อยนำมาฉีกเป็นเส้นเล็กๆ แล้วนำไปคลุกในกระทะ ใส่อีวีหวานผสมลงไปคลุก จนแห้ง ตักขึ้นจากกระทะ
3. นำน้ำตาลปีบลงกวนในกระทะจนละลายเหลว แล้วนำเนื้อหมู/วุ้น ในข้อ 2 ลงไปผัดกับน้ำตาล ใสเกลือป่นและซอสถั่วเหลืองชนิดละ 1 ถ้วยตวง และรากผักชี ผักคั่วคลุกเคล้าให้เข้ากันด้วยไฟอ่อนจนเนื้อหมู/วุ้นแห้งกรอบ ตักขึ้นใส่ภาชนะ
4. นำหอมแดงมาหั่นซอยบาง ๆ แล้วนำไปเจียวกับน้ำมันพืช ในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ จนมีสีเหลืองหอม จึงตักขึ้นจากน้ำมันใส่ภาชนะไว้
5. เมื่อนำออกขายให้หีบข้าวเหนียวใส่กล่องโฟมประมาณ 2 จีด ตักเนื้อหมู/วุ้นเส้นใส่บนข้าวเหนียว โรยหอมเจียวเล็กน้อย หากลูกค้าต้องการซื้อเฉพาะเนื้อหมู/วุ้นเส้นก็ขายเป็นจีด โดยบรรจุใส่ถุงพลาสติกให้

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

แหล่งชุมชน ตลาดทั่วไป ป้ายรถประจำทาง

ข้อแนะนำ

1. การเลือกซื้อหมูเนื้อแดง ควรซื้อเฉพาะบริเวณสะโพกเพราะมีมันน้อย สะดวก ในการฉีกเป็นเส้นเล็กๆ หากมีมันติดมาด้วยควรตัดทิ้งให้หมด
2. ควรแยกต้มเนื้อหมูและเนื้อวุ้นคนละหม้อ เพื่อป้องกันกลิ่นปนเปื้อน
3. การผัดเนื้อหมู/วุ้น ในช่วงที่น้ำตาลใกล้จะแห้ง ควรพลิกเนื้อในกระทะบ่อยๆ เพื่อป้องกัน น้ำตาลไหม้

แหล่งข้อมูล

กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม, ถนนมิตรไมตรี ดินแดง กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0-2354-0088, 0-2354-0085 โทรสาร 0-2245-0087-88

<http://www.doe.go.th/vgnew/careersinfo/index.asp>