

อาหารตามสั่ง

ทำขายง่าย-รวยได้เร็ว



พิมมาดา

อาหารตามสั่ง

ทำขายได้ง่าย-รวดเร็ว



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

คำนำ

อาหารตามสั่ง เป็นอาชีพที่น่าสนใจอย่างมาก โดยเฉพาะผู้ที่ต้องการมีอาชีพอิสระ และอยากมีรายได้ที่ดี ทั้งนี้อาหารตามสั่งที่ทำขายส่วนใหญ่ก็เป็นอาหารพื้น ๆ ไม่มีความยากในการปรุงมากนัก เช่น ผัดกะเพรา ข้าวผัด ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ผัดซีอิ๊ว ผัดผักรวมมิตร ผัดพริกแกง เป็นต้น

ภายในหนังสือ **อาหารตามสั่ง ทำขายง่าย-รวยได้เร็ว** เล่มนี้ได้รวบรวมสูตรเด็ดเคล็ดลับในการปรุงอาหารตามสั่งเอาไว้อย่างหลากหลาย ซึ่งมีวิธีการและอธิบายขั้นตอนในการปรุงไว้อย่างละเอียดครบคลุมและครบครัน ท่านผู้อ่านสามารถนำสูตรการปรุงจากหนังสือเล่มนี้ไปประกอบเป็นอาชีพก็นับว่าเป็นสิ่งที่ดียิ่ง

พิมมาดา

สารบัญ

หน้า

ผัดกะเพรา	7
ผัดกะเพราเนื้อสับพริกไทยอ่อน	9
ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู	11
ข้าวต้มกุ้งใส่ไข่	14
ข้าวต้มเครื่อง	16
ข้าวผัดไข่	18
ข้าวผัดต้มยำกุ้ง	20
ข้าวผัดเห็ด	22
ข้าวผัดกุ้งสับปะรด	24
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม	26
ไข่เจียวกรอบ	27
ไข่เจียวกุ้ง	28
คะน้าผัดปลากระป๋อง	29
ไข่โป้วผัดไข่	31

สารบัญ

	หน้า
ต้มยำไข่น้ำ	32
ผัดกะหล่ำปลีใส่ไข่	34
คะน้าผัดพริกแกงหมู	36
ถั่วฝักยาวผัดพริกแกงกุ้งสด	37
เนื้อผัดน้ำมันหอย	38
ผัดไทยกุ้งสด	39
ผัดไทยทะเล	41
ผัดวุ้นเส้นรวมมิตร	43
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้า	45
เส้นหมี่ราดหน้า	48
หมี่กรอบราดหน้า	51
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว	53
เส้นหมี่ผัดซีอิ๊ว	55
วุ้นเส้นผัดซีอิ๊ว	57

สารบัญ

หน้า

สปาเกตตีผัดซี่ไม่วรมมิตร	59
มักกะโรนีผัดซี่ไม่ว	62
เส้นหมี่ผัดกระเฉด	65
ผัดข้าวโพดอ่อนพริกแกงใส่ไก่	67
ผัดแขนงหมูกรอบ	68
ผัดผักกระเฉดไฟแดง	69
ผัดผักวรมิตรใส่พริกแกง	70
ผัดพริกหยวกใส่ตับหมู	72

ของแถมท้ายเล่ม

การทำหมูหมัก	74
วิธีน็อคเส้นสปาเกตตี	76
สูตรเครื่องแกง	78
เครื่องแกงเผ็ด	79

สารบัญ

	หน้า
เครื่องแกงเขียวหวาน	80
เครื่องแกงส้ม	81
เครื่องแกงคั่ว	82
เครื่องแกงไตปลา	83
เครื่องแกงมัสมั่น	84
เครื่องแกงพะแนง	85
การเลือกซื้อเนื้อวัว	86
การทำความสะอาดเนื้อ	87



ผักกะเพรา

ส่วนผสม

- เนื้อหมู หรือ เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น เนื้อวัว เนื้อไก่ เนื้อปลา ปลาหมึก กุ้ง หมูยอ ตับหมู ตับไก่ หมูกรอบ (หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอดีคำ)
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียม 3-5 กลีบ (สับให้ละเอียด)
- หัวหอมใหญ่ 1/4 ถ้วยตวง หรือใช้วิธีกะประมาณ 1/2 หัว (หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ)
- พริกแดง 3-5 เม็ด (ทุบพอแหลกและสับหยาบ ๆ)
- ซีอิ๊วหวาน 1 ช้อนชา (ซีอิ๊วหวานจะได้ทั้งรสชาติหวานและสีส้มที่นำรับประทานขึ้น)
- น้ำมันหอย 2-3 ช้อนโต๊ะ
- ใบกะเพรา 1 หยิบมือ
- น้ำต้มสุกกระดูกหมูหรือกระดูกไก่
- พริกไทยสำหรับโรย

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำมันในกระทะจนร้อน ใส่เนื้อหมูผัดด้วยไฟเบาจนสุกดี จากนั้นใส่กระเทียมที่สับไว้แล้ว และผัดต่อไป 5-10 วินาที ใส่หอมใหญ่ และผัดต่อไปอีกสักพักจนผัดกะเพราเริ่มมีกลิ่นหอม
2. ใส่พริกและชีอิ้วหวานลงไปในกระทะ ผัดต่อไปอีก 15-20 วินาที
3. ปรงรสด้วยน้ำมันหอย ใส่น้ำซุปลงไปพอมีน้ำขลุกขลิก จากนั้นใส่ใบกะเพราลงไปในกระทะแล้วปิดไฟ ผัดให้กะเพราผสมกับเนื้อหมูจนทั่วกัน โรยหน้าด้วยพริกไทยให้หอม



ผัดกะเพราเนื้อสับพริกไทยอ่อน

ส่วนผสม

- เนื้อสับหยาบ ๆ (ใช้เนื้อวัวหรือหมูหรือไก่ก็ได้) 250 กรัม
- พริกสด 2 - 3 เม็ด
- กระเทียม 3 - 4 กลีบ
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยอ่อน
- กระเพราเด็ดเป็นใบ ๆ
- กระจายซอยเป็นเส้น ๆ
- น้ำปลา น้ำตาล ซอสปรุงรส ปริมาณตามความชอบ

วิธีทำ

1. ตำพริกกับกระเทียมเข้าด้วยกัน พอหยาบ ๆ ไม่ต้องละเอียดมาก จากนั้นตั้งกระทะน้ำมันให้พอร้อน ใส่พริกกับกระเทียมที่โขลกกลง

ไปผัดให้มีกลิ่นหอม ตามด้วยเนื้อสับ ซอสปรุงรส น้ำปลา น้ำตาล ผัด
คลุกเคล้าเข้ากันจนเนื้อสุก

2. เติมน้ำหรือน้ำซุปลงไปพอขลุกขลิก ผัดต่ออีก 5-10 วินาที
จึงใส่กระชาย และพริกไทยอ่อน เพื่อเพิ่มรสชาติให้ดูเด็ดเผ็ดร้อนยิ่งขึ้น
ตบท้ายด้วยการใส่ใบกระเพราลงไปผัด ให้ใบกระเพรายุบตัว

