

## รายการพัฒนาอาชีพ ชุด กินง่าย ขายคล่อง

### เรื่อง คั่วพริกเกลือ

#### ภาพรวม

รสชาติความเป็นไทย มีความหลากหลายเพื่อชูรสชาติของวัตถุดิบ เครื่องจิ้ม เป็นอีกหนึ่งเมนูที่ใช้ชูรสอาหารมาแต่โบราณ เช่น พริกเกลือ ใช้จิ้มผลไม้รสเปรี้ยว ต่อมา นำพริกเกลือมาปรุงรสเปรี้ยวเพิ่ม ใช้ชูรสอาหารทะเล โดยใช้ความเผ็ดจาก พริก ความเค็มจากเกลือ บางท้องถิ่น อาจมีความเฉพาะในการเครื่องจิ้ม เช่น ก๋วยเตี๋ยวจิ้ม ที่จังหวัดบุรีรัมย์ โดยใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวจิ้มพริกเกลือกุ่มแห้ง หรือ พริกเกลือมะพร้าว คล้ายน้ำพริก นำมาคลุกข้าว เป็นต้น

คั่วพริกเกลือ เป็น พริกเกลือที่ใช้กระเทียม เป็นส่วนผสมหลัก แล้วนำพริกเกลือกระเทียมนี้ ไปคลุกกับเนื้อสัตว์คั่วหรือทอด เพื่อให้ได้เป็นเมนูตามชื่อเนื้อสัตว์หรือวัตถุดิบหลักนั้นๆ เช่น ปลาคั่วพริกเกลือ หมูกรอบคั่วพริกเกลือ เต้าหู้คั่วพริกเกลือ เป็นต้น

อิทธิพลของการใช้ “กระเทียม” และการปรุงสุกด้วยวิธี “ทอด” น่าจะได้รับถ่ายทอดมาจากจีน แต่ปัจจุบันก็ถูกปรับจนกลมกลืนกลายเป็นไทยไปแล้ว

#### ตำรับ

- เตรียมคั่วพริกเกลือกระเทียมโดยใช้สัดส่วนดังนี้
  - 1) กระเทียมสด ปริมาณมากตามต้องการ ปอกเปลือก สับให้ละเอียดนำไปเจียวให้เหลือง
  - 2) เกลือ 1 ช้อนชาพูน (สำหรับปรุงกระเทียมเจียว 200 กรัม)
  - 3) น้ำตาลทราย 1 ช้อนชาพูน (สำหรับปรุงกระเทียมเจียว 200 กรัม)
- คลุกเกลือกับน้ำตาลให้เข้ากันทั่วกระเทียมเจียว โดยต้องคลุกขณะกระเทียมยังอุ่นๆ อยู่ และรีบคลุกให้เข้ากันทั่วๆ ไม่ใช้รสชาติไปเกาะอยู่ที่ใดที่หนึ่ง แล้วพักไว้ หรือรอให้เย็นแล้วเก็บใส่ภาชนะฝาปิด สามารถเก็บไว้ใช้ได้นานๆ
- ใช้ปลาทั้งตัว ล้าง ขอดเกล็ด ซับให้แห้ง หรือ ใช้ปลาเป็นชิ้น แล้วทอดให้สุกตามต้องการทอดปลาให้สุก ตักขึ้นพักสะเด็ดน้ำมัน
- พริกแดงซอยเป็นท่อนเล็กๆ ประมาณ ครึ่งถึง 1 ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอมซอยละเอียดประมาณ 1-2 ต้น
- น้ำมัน (สำหรับคั่ว) ประมาณ 1-2 ช้อนโต๊ะ

**วิธีทำ** ใส่ น้ำมันลงกระทะ ใส่ต้นหอมกับพริกสดหั่นท่อนลงไปคั่วในกระทะ

ใส่กระเทียมปรุงรส ลงไปคั่วคลุก

ปรุงรสเพิ่มเล็กน้อย เช่น เกลือ 1 หยิบมือ น้ำตาล 1 หยิบมือ (ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบโปรตีนที่นำมาใช้)

ตักคั่วพริกเกลือกระเทียมที่ปรุงรสแล้วนั้น มาราดลงบนตัวปลา หรือชิ้นเนื้อปลาที่ทอดแล้ว

ถ้าเปลี่ยนโปรตีน เป็นเนื้อสัตว์อื่น เช่น กุ้ง หมู ไก่ เต้าหู้ ก็ใช้วิธีคั่วให้สุกแห้ง หรือทอดให้สุกแห้ง แล้ว

จึงราดด้วย พริกเกลือกระเทียม หรือใช้ผักชุบแป้งทอด ราดด้วยพริกเกลือกระเทียม ทำให้บริโภคมักได้ อย่างเอร็ดอร่อยมากขึ้น

## เคล็ดลับขายคล่อง

- 1) เนื้อสัตว์ชุบแป้งทอด ปูรสูตรที่แป้งทอดเล็กน้อย เพิ่มความอร่อย
- 2) มีวัตถุดิบที่หลากหลายให้ลูกค้าเลือกได้ตามใจ
- 3) ใช้ Package ที่แบ่งเป็นช่อง ๆ แยกเนื้อสัตว์ทอด ผัก ฟริกเกลือกระเทียม ทำให้ดูน่ารับประทาน เมื่อส่งถึงลูกค้าแล้วนำมาราดผสมกัน จะดูสดใหม่น่ารับประทาน
- 4) สัดส่วนการขายต่อหนึ่งหน่วยการขายคือ เนื้อสัตว์ 80-100 กรัม / ฟริก + ต้นหอม อย่างละ 1 ช้อนชา กระเทียมปูรสูตร 2 ช้อนโต๊ะพูน

## แบบทดสอบ จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องตามความเข้าใจของท่าน

- 1) คำฟริกเกลือใช้วัตถุดิบอะไรเป็นหลัก
  - ก. ฟริก
  - ข. เกลือ
  - ค. กระเทียม
  - ง. กุ้งแห้ง
- 2) เมนูนี้ใช้อะไรเป็นเครื่องประกอบในการเสริมกลิ่นและรสชาติ
  - ก. ฟริกและฟริกไทย
  - ข. ฟริกและต้นหอม
  - ค. ต้นหอมและฟริกไทย
  - ง. ฟริกและหัวหอม
- 3) รสชาติหลักของเมนูนี้คืออะไร
  - ก. เค็มและเผ็ด
  - ข. เค็มและมัน
  - ค. เผ็ดและหวาน
  - ง. หวานและมัน
- 4) การทำให้สุกโดยใส่วัตถุดิบลงในกระทะ ใช้น้ำมันน้อยหรือไม่ใช้เลย แล้วพลิกกลับไปมาเร็วๆ จนสุก เรียกว่าอะไร
  - ก. คั่ว
  - ข. ทอด
  - ค. คลุก
  - ง. จี่
- 5) วิธีการเก็บเครื่องปูรสูตรคั่วฟริกเกลือที่เตรียมทำไว้ ควรทำอย่างไร
  - ก. เก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิทขณะที่ยังร้อน
  - ข. เก็บใส่ภาชนะที่สะดวกในการใช้
  - ค. เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิทเมื่อเย็นแล้ว
  - ง. ทำเสริจรีบใส่ถุงพลาสติกปิดให้สนิทเพื่อให้คงสภาพ