



# น้ำพริกตาแดง

เริ่มแรกตอนที่เริ่มทำน้ำพริก ต้องมีเครื่องไม้เครื่องมือก่อน จะเริ่มประกอบอาชีพต้องมีการลงทุนบ้าง แต่การลงทุนทำน้ำพริกขาย ใช้เงินไม่มากมาย

## สิ่งที่ต้องซื้อ

1. กระทะเบอร์ 25 ขึ้นไป ราคาประมาณ 800 บาท
2. เครื่องบดหมูเบอร์ 32 ใช้มอเตอร์ 1 แรงม้า ราคาประมาณ 6,000-7,000 บาท
3. กะละมังสแตนเลส ใบเล็ก, ใหญ่ อยู่ที่ปริมาณของน้ำพริก
4. ซ้อน ทัพพี ใช้ของที่มีในบ้านก็ได้
5. กะละมัง พลาสติก ใบละ 10 บาท ซื้อได้ตามตลาดนัด
6. วัตถุดิบ เช่น หอม กระเทียม พริก กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ฯลฯ

ประมาณ 4,000 บาท เบ็ดเสร็จใช้เงินทุนไม่เกิน 10,000 บาท ในการลงทุนครั้งแรก ครั้งต่อๆ ไปก็ซื้อแต่ วัตถุดิบ ไม่น่าจะเกินครั้งละ 1,000-2,000 บาท น้ำพริกต่อ 1 สูตร (6 กิโลกรัม) ลงทุนครั้งละ 500-600 บาท แต่ถ้าใครคิดจะทำกิจการให้ใหญ่โตกว่านี้ เช่น ท่าวางตลาดตามร้านเป็นจำนวนมากๆ ก็ต้องเพิ่ม

1. เครื่องกวนน้ำพริก 25 กิโลกรัม ราคาประมาณ 30,000 บาท
2. เครื่องคั่วหมู พริก ราคาประมาณ 15,000 บาท
3. โดว์เป่าลมร้อน ราคาประมาณ 2,000 บาท

จะเห็นได้ว่าการทำน้ำพริกลงทุนน้อยมาก ถ้าเทียบกับการลงทุน

ทำกิจการอย่างอื่น  
เอาละเมื่อพร้อมทุกอย่างก็เริ่มลงมือทำกันเลย สูตรแรกเป็นสูตรยอดฮิต สำหรับร้านน้ำพริกเลยทีเดียว

## น้ำพริกตาแดง

ไม่อยากจะคุยเลยว่าคนที่ทำน้ำพริกตาแดงที่อร่อยที่สุดในโลกคือแม่ตี๋ แม่ตำน้ำพริกอร่อยมาก คดข้าวหมดหม้อทุกที เริ่มเลยนะ

## สิ่งที่ต้องเตรียม

หอมแดง (หอมไทย)	1.5	กิโลกรัม
กระเทียมจีน (ปอกเปลือกแล้ว)	2	กิโลกรัม
พริกชี้หนูแห้ง	500	กรัม

กุ้งแห้ง (กุ้งฝอย)	500	กรัม
กะปิ	500	กรัม
น้ำตาลปีบ	900	กรัม
เกลือสมุทร	75	กรัม
มะขามเปียก	1	กิโลกรัม
ผงปรุงรส	200	กรัม

## เตรียมพร้อมแล้วเริ่มลงมือเลย

1. หอมแดง, กระเทียม คั่วให้หอม บดละเอียด พักไว้ก่อน
2. พริกชี้หนูแห้ง คั่วให้หอม บดอีก พักไว้
3. กุ้งแห้ง บดละเอียด พักใส่กะละมังไว้
4. เตรียมไว้ 3 รายการแล้วทีนี้ก็นำมะขามเปียกมาแช่น้ำ

ประมาณ 3 ลิตร แล้วทำการแยกเอารากและเมล็ดมะขามออกทิ้ง นอกนั้นใช้ให้หมดทั้งน้ำและเนื้อ

การเตรียมมะขามเปียกสำหรับทำน้ำพริก จะไม่เหมือนการคั้นมะขามเพื่อทำกับข้าวอย่างอื่น สำคัญนะะ เมื่อได้มะขามเปียกแล้ว นำลงผัดในกระทะให้มะขามเดือดปุดๆ และค่อนข้างข้น ใช้เวลาประมาณ 5-10 นาที

เมื่อได้มะขามที่ผัดจนข้นดีแล้ว ทีนี้นำเครื่องทั้งหมดที่เราเตรียมไว้ ใส่ลงในกระทะให้หมดทุกอย่าง และผัดให้เข้ากัน ใส่ไฟกลางค่อนข้างอ่อน ผัดไปเรื่อยๆ ใจเย็นๆ ผัดจนน้ำพริกแห้ง และเป็นสีน้ำตาลเข้ม และส่วนผสมแห้งมากๆ จนกลิ้งได้ ทดลองดูนะะะ เมื่อทุกอย่างลงตัว เราก็จะได้ น้ำพริกตาแดงแสนอร่อย

สูตรนี้ได้ น้ำพริกประมาณ 5 กิโลกรัม ขายราคากิโลกรัมละ 200 บาท ต้นทุน ณ เดือนมกราคม 54 ราคา 93 บาท ต่อ 1 กิโลกรัม ช่วงนี้ของแพงมาก แต่ก็ยังได้กำไร

น้ำพริกตาแดงสูตรเด็ดนี้ เป็นรสชาติของคนภาคกลางถ้าชอบเผ็ดเพิ่มพริกได้ ถ้าหวานไปลดน้ำตาลเหลือ 700 กรัมก็ได้ ลองชิมดูนะะะ ว่าท้องถิ่นของเราชอบออกแนวไหน ปรับได้ละ