



“น้ำพริกกระปุก”

ถูกปากคนไทย ขายได้ทุกทำเล



ดวงกมล โลหะศรีสกุล

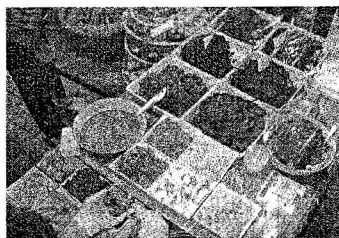
“

“ไม่ว่าจะมนุษย์เงินเดือน หรือผู้ว่างงาน ก็สามารถทำ น้ำพริกขายได้ เนื่องจาก ขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก ลงทุนน้อย ขายได้ทุกทำเล อีกทั้งคนทุกชนชั้นนิยมทาน น้ำพริก ที่สำคัญ กำไรงาม ขอเพียงไม่ห่อ หมั้นฝึกฝนฝีมือ และหัดสังเกตรสนิยมน ลูกค้า แล้วนำมาปรับปรุงให้ดี เชื่อว่าถ้ารสชาติดี เป็นที่ถูกอกถูกใจ สร้างรายได้แต่ละ เดือนมากโดยไม่รู้ตัว”

”

เมื่อเม็ดเงินในกระเป๋าเริ่มจำกัด แต่ความต้องการใช้สูง ส่งผลให้หลายคนช่วงชิงหนทางได้มา ซึ่งวิธีการที่เส้นทางเศรษฐีนำเสนอมีหลากหลาย สำหรับฉบับนี้ก็เช่นเคย นั่นคือ “น้ำพริก” เมนูโปรดของคนไทยมาช้านาน โดยคุณ ชนิษฐา ชัยชาญกุล วิทยากรวิชาน้ำพริกกระปุก ประจำศูนย์อาชีพและธุรกิจ มติชน หรือในฐานะเจ้าของน้ำพริกครูดัก มาร่วมถ่ายทอดเรื่องราวเกี่ยวกับการลงทุน สูตรการทำ และแหล่งซื้อวัตถุดิบอย่างละเอียด

ครูดัก เริ่มต้นว่า ผู้ที่ต้องการลงทุนขาย น้ำพริก (สูตรการค้า) ควรมีงบซื้ออุปกรณ์ ประมาณ 5,150 บาท จะได้ กระทะขนาด 25 นิ้ว ราคา 600 บาท เตาแก๊ส 650 บาท (ไม่รวมถัง) เครื่องบดเบอร์ 22 มอเตอร์ครึ่งแรง ราคา 3,900 บาท ส่วนเครื่องแกงที่ใช้ทำน้ำพริกแล้วแต่เมนู

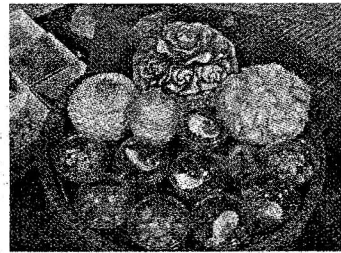


แต่อย่างไรก็ตาม น้ำพริกทุกระชาติ 1 กิโลกรัม จะใช้เงินลงทุนไม่เกิน 200 บาท

สำหรับน้ำพริกที่วิทยากรแนะนำให้ลองทำขายคือ น้ำพริกตาแดง และน้ำพริกแมงดา เหตุผลเพราะน้ำพริก 2 เมนูนี้ ได้รับความนิยมสูง เก็บรักษาได้นาน ขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก ที่สำคัญ ใช้เงินลงทุนต่ำ โดยน้ำพริกตาแดง 1 กิโลกรัม ลงทุนเต็มที่ไม่เกิน 70 บาท น้ำพริกแมงดา 80 บาท ส่วนน้ำพริกลงเรือกับน้ำพริกมะขาม หากเพิ่งเริ่ม ยังไม่แนะนำ เนื่องจากวัตถุดิบราคาค่อนข้างแพง

สำหรับผู้ที่มีสนใจต้องการเข้าสู่ธุรกิจนี้ ควรตระหนักถึงอาชีพที่ทำอยู่ เช่น ถ้ามีงานประจำควรเริ่มจากการฝากขาย ขายตามตลาดนัดในวันหยุด หรือหลังเลิกงาน หรือตระเวนขายตามงานกิจกรรมก็ได้ แต่อีกวิธีที่ง่ายและประหยัด นั่นคือ ตั้งโต๊ะขายบริเวณที่อยู่อาศัย ซึ่งวิธีการทั้งหมดหากลองสังเกตจะเห็นว่าวิทยากรไม่แนะนำให้เปิดหน้าร้าน และไม่ให้จ้างพนักงาน เนื่องจากน้ำพริกเป็นอาหารที่ทำง่าย สามารถปรุงได้ด้วยตนเอง

“ไม่ว่าจะมนุษย์เงินเดือน หรือผู้ว่างงาน ก็สามารถทำน้ำพริกขายได้ เนื่องจากขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก ลงทุนน้อย ขายได้ทุกทำเล



อีกทั้งคนทุกชนชั้นนิยมทานน้ำพริก ที่สำคัญ กำไรงาม ขอเพียงไม่ห่อ หมั้นฝึกฝนฝีมือ และหัดสังเกตรสนิยมน ลูกค้า แล้วนำมาปรับปรุงให้ดี เชื่อว่าถ้ารสชาติดี เป็นที่ถูกอกถูกใจ สร้างรายได้แต่ละเดือนมากโดยไม่รู้ตัว”

ครูดัก ย้ำ ถึงตรงนี้ใครที่เริ่มสนใจ ผู้เชี่ยวชาญชี้แนะว่า หัวใจสำคัญและสิ่งที่ต้องพิถีพิถันเป็นพิเศษ นั่นคือ คุณภาพ และรสชาติของน้ำพริก ทั้งรสลิ้มชิมลิ้น ไม่ควรใส่สารกันบูด ไม่รสจัดเกินไป และไม่เหนียวแฉะแฉะ เช่น หัวหอม กระเทียม กุ้งแห้ง มันกุ้ง ควรใส่เค็มที่ และสำหรับน้ำพริกที่มีเนื้อปลาเป็นส่วนประกอบไม่แนะนำให้ทำขาย เนื่องจากมีกลิ่นคาว หันมาใช้กุ้งแห้ง หรือมันกุ้ง แทนจะดีกว่า

การทำน้ำพริกแต่ละชนิด วิทยากรระบุแต่ละครั้งควรมัดตอย่างน้อย 6 กิโลกรัม เพื่อให้คุ้มค่าแก๊ส และเวลาที่เสียไป แต่หากกลัวจะจำหน่ายไม่หมด หรือทำเก็บไว้รับประทาน มีวิธีถนอมดังนี้ เมื่อผัดน้ำพริกเสร็จ ให้นำไปเย็น

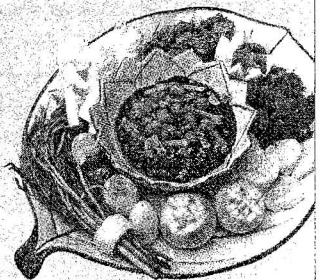


นำใส่ภาชนะบรรจุ ปิดให้มิดชิด ถ้าใส่ถุงควรมัดให้แน่นที่สุด นำเข้าแช่ตู้เย็นช่องฟรีซ เวลาจะรับประทาน ให้นำออกมาผัดซ้ำอีกครั้ง

เมื่อทุกสิ่งทุกอย่างเริ่มลงตัว สถานที่ซื้อวัตถุดิบมาประกอบไม่ควรมองข้าม ครูดักแนะนำว่า ควรซื้อจากตลาดสดเท่านั้น ไม่ให้ซื้อในห้างสรรพสินค้าเด็ดขาด เนื่องจากมี

น้ำพริกตาแดง สูตรทำขาย

หอมแดง	1.5	กิโลกรัม
กระเทียม	2	กิโลกรัม
กะปิ	500	กรัม
น้ำตาลปีบ	700	กรัม
มะขามเปียก	1	กิโลกรัม
เกลือ	100	กรัม
กุ้งแห้งป่น	500	กรัม
พริกชี้หนูแห้ง	500	กรัม
คนอร์	200	กรัม
ปลาน้ำดอกไม้	500	กรัม



- วิธีทำ
1. ปอกหอมแดง กระเทียม พริกชี้หนูแห้ง คั่วให้หอม และบดละเอียด
 2. ต้มปลาน้ำดอกไม้ให้สุก แกะเอาแต่เนื้อ บดกับมะขามเปียกให้ละเอียด
 3. นำส่วนผสมผสมข้อ 1 และข้อ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยคนอร์ น้ำตาลปีบ เกลือ น้ำปลา กะปิ จากนั้นลนผัดให้หอม โดยใช้ไฟอ่อน ผัดต่อประมาณ 1 ชั่วโมง จนรู้สึกว่าน้ำพริกค่อนข้างแห้ง
 4. ตักน้ำพริกขณะยังร้อน ใส่ขวดแก้ว กระปุก หรือถุงพลาสติกที่สะอาด ปิดฝาให้สนิท คว่ำขวดลง 5 นาที กลับขึ้นนำไปลงน้ำร้อน และทิ้งขวดให้แห้งสนิท
- ***หมายเหตุ สูตรน้ำพริกตาแดงดังกล่าวสามารถทำน้ำพริกได้ 6.5 กิโลกรัม ใช้เงินลงทุนประมาณ 70-75 บาท ตักขายขีดละ 20 บาท จะได้กำไร 130 บาท

น้ำพริกแมงดา สูตรทำขาย

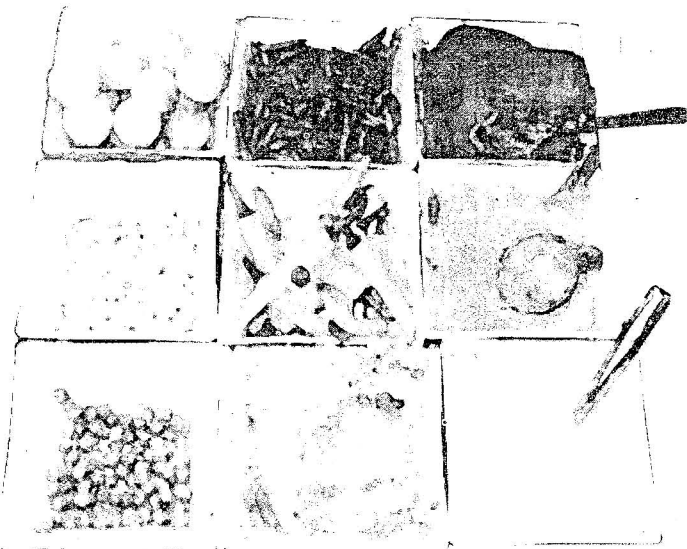
หอมแดง	1.5	กิโลกรัม
กระเทียม	1.5	กิโลกรัม
กะปิ	500	กรัม
น้ำตาลปีบ	700	กรัม
มะขามเปียก	1	กิโลกรัม
เกลือ	100	กรัม
กุ้งแห้งป่น	500	กรัม
พริกชี้หนูแห้ง	500	กรัม
คนอร์	200	กรัม
ปลาน้ำดอกไม้	500	กรัม
กลั่นแมงดา	4-5	ขวด
แมงดา	1	ตัว
น้ำปลา		
วิธีทำ		



พริกเผา และน้ำพริกปลารอบ
เนื่องจกน้ำพริกเหล่านี้ส่วนได้รับ
ความนิยมไม่แพ้กัน ดังสำคัญ
สามารถทำเป็นของขวัญ-ของฝาก
ได้ตลอดทั้งปี เพราะน้ำพริกมี

มากมาย รับประทานเท่าไรก็ไม่เบื่อ
หากผู้อ่านท่านใด ต้องการรับข้อมูล
เพิ่มเติม หรือสนใจชิมรสมีอน้ำพริก
คุณครูตุ๊ก ติดต่อได้ที่ โทรศัพท์ (085) 130-
9738 และ (085) 501-4795 ●

แหล่งซื้อวัตถุดิบ ของสดที่ใช้ทำน้ำพริก



1. ปอกหอมแดง กระเทียม พริกชี้หนูแห้ง คั่วให้หอม ส่วนแมงดาปิ้งไฟ นำมาบดเข้ากันให้ละเอียด
2. ต้มปลาน้ำดอกไม้ให้สุก แกะเอาแต่เนื้อ บดกับมะขามเปียกให้ละเอียด
3. นำส่วนผสมข้อ 1 และข้อ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน ประรสด้วยคนอร์ น้ำตาลปีบ เกลือ น้ำปลา จากนั้นลงผัดให้หอม โดยใช้ไฟอ่อน ผัดต่อประมาณ 1 ชั่วโมง จนรู้สึกว่ามีน้ำพริกค่อนข้างแห้ง เพราะน้ำพริกยิ่งแห้งจะเก็บรักษาได้นานขึ้น
4. เมื่อผัดจนแห้งได้ที่ ใส่กลั่นแมงดา พร้อมแมงดาที่ปิ้งแล้วลงคลุกให้ทั่ว
5. ใช้ขวดแก้ว กระจก หรือพลาสติกแข็งที่ทนความร้อน บรรจุน้ำพริกลงไปขวดละ 5 ขวด ปิดฝาให้สนิท คว้าขวดลง 5 นาที กลับขึ้นนำไปปลวกน้ำร้อน และทิ้งขวดให้แห้งสนิท

***หมายเหตุ ถ้ากระปุกบรรจุเป็นพลาสติกอ่อน ห้ามเปิดฝาท่อเมื่อน้ำพริกเย็นตัวแล้ว เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไอน้ำด้านใน เพราะจะทำให้เกิดเชื้อราได้ ซึ่งสูตรน้ำพริกแมงดา นี้ สามารถทำน้ำพริกได้ 6.5 กิโลกรัม ใช้เงินลงทุนประมาณ 75-80 บาท ขายขวดละ 20-25 บาท จะได้กำไร 150 บาท

1. ตลาดปากคลองตลาด ถนนจักรเพชร แขวงพญาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ การเดินทาง รถประจำทางที่ผ่านมีหลายสายคือ สาย 2, 8, 9, 32, 42, 43, 48, 60, 82, 85, 91, 201 และ 203 ร้านขายมะขามสดที่ครูตุ๊กแนะนำคือ ร้านคุณเพียง โทรศัพท์ (087) 023-8653 ร้านขายมะขามอีก ร้านคุณจำปี โทรศัพท์ (034) 307-398 ร้านขายหอมแดงปอกสำเร็จ กระเทียมปอกสำเร็จ (คิดเพิ่มกิโลกรัมละ 5-10 บาท) โทรศัพท์ (02) 623-8385
2. ตลาดไท สถานที่ตั้ง 31 หมู่ 9 พหลโยธิน กม. 42 ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี โทรศัพท์ (02) 908-4490-9 โทรสาร (02) 908-4309, (02) 908-4311, สำนักงาน (02) 908-4300 รถประจำทางที่ผ่าน สาย 29, 39, ปอ5:510 และรถตู้ที่อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ หรือจะตรวจสอบราคาก่อนได้ที่ www.talaadthai.com
3. ตลาดกลางสี่มุมเมือง 355/115-116 หมู่15 ถนนพหลโยธิน ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี โทรศัพท์ (02) 995-0610 โทรสาร (02) 995-1256, (02) 995-0883 www.taladsimummuang.com
4. ตลาดนัมเบอร์วันราม 2 ถนนรามคำแหง 2 แขวงดอกไม้ เขตประเวศ กรุงเทพฯ เป็นตลาดค้าปลีก และส่งของสดทุกชนิด รถประจำทางที่ผ่าน สาย 38, 46, 48, 132, 133, 207 จุดสังเกต ใกล้มหาวิทยาลัยรามคำแหง วิทยาเขตบางนา
5. ตลาดหลังห้างวันเดอร์ เขตบางแค
6. ตลาดบางกอกน้อย เขตบางกอกน้อย
7. ตลาดมีนบุรี เขตมีนบุรี

- ร้านขายกล่องบรรจุ และเครื่องครัว**
1. ร้านตั้งจิบเซ็ง ที่อยู่ แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ โทรศัพท์ (02) 222-1721
 2. ร้านขจรศักดิ์ เครื่องครัว ที่อยู่ แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ โทรศัพท์ (02) 221-0572 โทรสาร (02) 221-7796
 3. ห้างแม็คโคร ทุกสาขา
 4. เครื่องครัวจากบริษัทแซมบี แกรนด์ โปรดักส์ จำกัด โทรศัพท์ (02) 957-5765
 5. ร้านกิตติเครื่องครัว ที่อยู่ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ โทรศัพท์ (02) 271-0634
 6. เว็บไซต์ www.pramong2000.com เลขที่ 2482/4 ถนนลาดพร้าว (ลาดพร้าว 126 ติดฉัตรสยาม) แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310 โทรศัพท์ (02) 538-4799 ต่อ 39293; (081) 588-2881 โทรสาร (02) 538-2460



ขายจะตักใส่ถุงพลาสติก หรือกระปุก ตามสะดวก แต่ถ้าต้องการเพิ่มมูลค่าสินค้า ควรใช้ภาชนะประเภทกระปุกพลาสติกใส หรือที่นิยมเรียกติดปากว่ากระปุกเพชร ซึ่ง 100 ใบ ราคาเฉลี่ย 200 บาท

หากลองมาเปรียบเทียบ "น้ำพริก" ที่เป็นเมนูเด็ด ใครก็รู้จัก และสามารถทำตามสูตรได้ กับเมนูอื่นว่า ทำไรของสินค้าเฉลี่ย จะได้รับก็เปอร์เซ็นต์ วิทยากรเผย "ปกติ น้ำพริกจะกำไร 50 เปอร์เซ็นต์ของราคาขาย ตัวอย่างเช่น น้ำพริกตาแดง 6 กิโลกรัม ใช้เงินลงทุนทั้งสิ้น 70-75 บาท ผู้ขายตักขายขวดละ 20 บาท เบ็ดเสร็จจะได้กำไร 130 บาท แต่หากได้ทำหลายลูกค้าระดับบน ให้ยกระดับด้วยการตักใส่ภาชนะบรรจุสวย จะสามารถขายราคาเพิ่มได้ ซึ่งกำไรก็จะเพิ่มขึ้นตามไปด้วย

และช่วงสุดท้ายนี้ ยังมีเคล็ดลับมาฝากว่า หากน้ำพริกที่ทำขาย ผลตอบรับเป็นที่น่าพอใจ ควรเพิ่มอีก 3 เมนู นั่นคือ น้ำพริกมะขาม น้ำ

ราคาแพง ยกเว้นช่วงที่มีมือให้เล็งตลาดลดใกล้บ้านไว้ก่อน เพราะจะประหยัดค่าเดินทางไปได้ แต่ถ้าคิดทำขาย ควรซื้อตลาดค้าส่ง อาทิ ตลาดปากคลองตลาด ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดบางแค ตลาดบางกอกน้อย และยิ่งทุกวันนี้ บางร้านค้ามีบริการปอกหอม กระเทียม ให้เสร็จสรรพ ช่วยทุ่นเวลาไปได้มาก

ในส่วนของการตั้งชื่อสินค้า วิทยากรอธิบายให้ฟังว่า เนื่องจากน้ำพริกเป็นอาหารของคนไทย จะเน้น ชื่อควรเป็นชื่อไทยๆ ไม่จำเป็นต้องพลิกแพลง หรือตามสมัยนิยมมากนัก และไม่ควรเกิน 1-2 พยางค์ เพราะยากต่อการจดจำ ส่วนด้านภาชนะบรรจุ ผู้