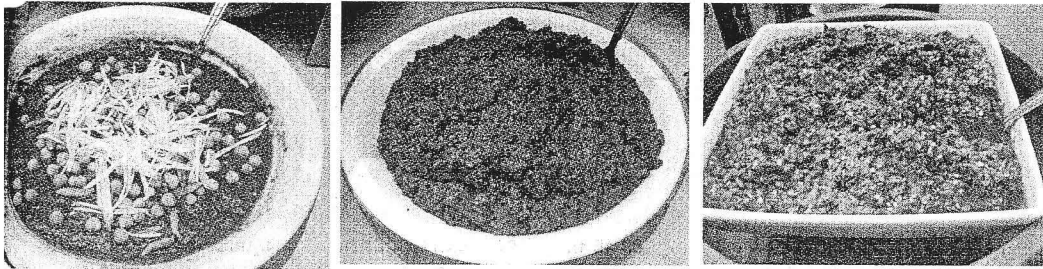


“น้ำพริกเจ” ทำกินง่าย ทำขายได้ตลอด



ก้าวแรก ครบเจ

ดวงกมล โลหะศรีสกุล

ปัญชาขายได้ตลอดสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะยุคนี้คนส่วนใหญ่หันมาดูแลสุขภาพด้วยวิธีต่างๆ เริ่มต้นจากควบคุมอาหารการกิน

จน ฉะนั้น ไม่ว่าจะเมนูเจ หรือ มังสวิรัติ ทายติบขายดีกันเป็นแถว ก้าวแรกเศรษฐกิจมีเมนูทำงาน วางขายได้ทั้งที่สำคัญ เป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี นั่นคือ “น้ำพริก” แต่วันนี้ น้ำพริกสูตรเจ โดย คุณชนิษฐา ชัยชาญกุล พยากรวิชาน้ำพริกกระปรุก ประจำศูนย์ และธุรกิจ มติชน หรือในฐานะเจ้าของผลิตภัณฑ์ “น้ำพริกครูตึก” มาร่วมถ่ายทอดเรื่องราวเกี่ยวกับการลงทุน สูตรการทำ และสิ่งข้อควรระวังอย่างละเอียด

น้ำพริกเจ ปรุงง่ายกว่าที่คิด ฝึกฝึกเป็นแปดวัตถุดิบ

อาจารย์ตึก เริ่มต้นว่า ผู้ที่ต้องการลงทุนขายน้ำพริกสูตรการค้า ทั้งเจ และไม่เจ ควรจะมีประมาณซื้ออุปกรณ์ 6,000-7,000 บาท จะใช้เครื่องบด ขนาด 1 แรง เบอร์ 32 ราคา 4,900 บาท กระทะขนาด 25 นิ้ว ราคาใบละ 600 บาท ตะแกส 650 บาท (ไม่รวมถัง) ตะหวี ด้ามละ 30 บาท กะละมังอะลูมิเนียมสำหรับใส่พริก ขนาด 30 นิ้ว ราคา 150 บาท โตะผดเสลไว้วางจำหน่าย ราคาแล้วแต่ขนาด ตั้งแต่ 1,200-1,500 บาท ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ทำน้ำพริกแล้วแต่เมนู แต่สำหรับน้ำพริกเจ ทุกชาติใช้เงินลงทุนไม่ต่างกันมาก ประมาณเมนูละ 200-300 บาท ใช้เงินหมุนเวียนประมาณ 500 บาท

สำหรับความยากของน้ำพริกเจ อาจารย์ตึก บอกว่า อยู่ที่การคัดเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสม เนื่องจากอาหารเจ นอกจากห้ามรับประทานเนื้อสัตว์ ไขมันจากสัตว์

“ 66 ”
กรณีจำหน่ายช่วงเทศกาล “น้ำพริกเจ” จะได้เปรียบกว่าเมนูอาหารเจชนิดอื่น เนื่องจากอาหารเจส่วนใหญ่จะมีเปลี่ยนหรือใช้แป้งเป็นส่วนประกอบหลัก ลูกค้าจะสรรหาเมนูที่สามารถนำไปรับประทานคู่กับผักสดได้ แต่ถ้าผู้ประกอบการสนใจจะขายช่วงนอกเทศกาล ควรเพิ่มความหลากหลายของน้ำพริกทั้งเจ และไม่เจ วางจำหน่ายควบคู่ จะทำให้ได้ลูกค้าหลากหลายกลุ่ม

“ ”
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์ทุกชนิดแล้ว ยังห้ามรับประทานผักที่มีกลิ่นฉุน อาทิ หัวหอม กระเทียม กุยช่าย โปยาลูป ฉะนั้น น้ำพริกจากที่เคยใช้วัตถุดิบเหล่านี้เมื่อต้องงด ย่อมส่งผลถึงกลิ่น และรสชาติเป็นธรรมดา แต่ฐานะผู้ปรุงสามารถใช้วัตถุดิบอื่นแทนได้ เช่น โปรตีนเกษตรที่ผลิตจากแป้งถั่ว เช่น ถั่วเหลือง (เป็นแหล่งโปรตีนแทนเนื้อสัตว์) ถั่วลิสง เห็ดนางฟ้า เห็ดฟาง หรือเห็ดหอม

อาจารย์ตึก ระบุต่อ น้ำพริกเจจะอร่อยหรือไม่ก็ตาม ขึ้นอยู่กับผู้ปรุงที่จะดวงส่วนผสมให้ได้สัดส่วน รวมถึงคัดเลือกวัตถุดิบให้เหมาะกับชนิดของน้ำพริก ตัวอย่าง “น้ำพริกเผาครูตึก” จะใช้เห็ดหอม และเห็ดนางฟ้า ซึ่งกลิ่นที่ได้จะหอม และสีสันทับประทาน

ไม่แพ้ น้ำพริกเผาดั้งเดิม “น้ำพริกตาแดง” จะใช้โปรตีนเกษตรเพื่อตัดความเผ็ดและยังให้สารอาหารที่เป็นประโยชน์ แต่ทั้งนี้ ผู้ที่สนใจทำน้ำพริกเจ คิดค้นสูตรเองได้ เพราะไม่



ว่าเป็นน้ำพริกอะไรก็ตามสามารถปรุงเป็นเจได้ หากไม่ใช่เนื้อสัตว์ และผักกลิ่นฉุน เช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกแมงดา น้ำพริกปลาปน น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหอม น้ำพริกมะเขือเทศ ฯลฯ

สำหรับโอกาสในการขาย อาจารย์ตึก แนะนำว่า กรณีจำหน่ายช่วงเทศกาล “น้ำพริกเจ” จะได้เปรียบกว่าเมนูอาหารเจชนิดอื่น เนื่องจากอาหารเจส่วนใหญ่จะมีเปลี่ยนหรือใช้แป้งเป็นส่วนประกอบหลัก ลูกค้ามักสรรหาเมนูที่สามารถนำไปรับประทานคู่กับผักสดได้ แต่ถ้าผู้ประกอบการสนใจจะขายช่วงนอกเทศกาล ควรเพิ่มความหลากหลายของน้ำพริกทั้งเจ และไม่เจ วางจำหน่ายควบคู่ จะทำให้ได้ลูกค้าหลากหลายกลุ่ม

ขายดี กำไรเกินคาด ตามสูตรได้ ไม่เสียค่าใช้จ่าย

ถึงตรงนี้ใครที่ต้องการหารายได้จากการจำหน่ายน้ำพริกเจ สิ่งที่ต้องตระหนักถึงคือ ถ้ามีงานประจำควรเริ่มจากการฝากขาย หรือขายตามงานกิจกรรมก็ได้ แต่อีกวิธีที่ง่ายและประหยัด นั่นคือ ตั้งโต๊ะขายบริเวณที่อยู่อาศัย ช่วงแรกหากไม่จำเป็นก็ไม่ควรจ้างพนักงาน เนื่องจากน้ำพริกเป็นอาหารที่ปรุงง่ายทำได้ตามลำดับ

“ไม่ว่าจะมีมนุษย์เงินเดือน หรือผู้ว่างงานก็สามารถทำน้ำพริกขายได้ เนื่องจากขั้นตอนทำไม่ยุ่งยาก ลงทุนน้อย ขายได้ทุกทำเล อีกทั้งคนทุกชนชั้นนิยมรับประทานน้ำพริก ที่สำคัญ กู้ไปไหน ขอเพียงหัดสังเกตรสสัมผัสลูกค้าแล้วนำมาปรับปรุง เชื่อว่าจะสร้างรายได้แต่ละเดือนมากโดยไม่รู้ตัว” อาจารย์ตึก ย้ำ

ถึงตรงนี้ หากใครเริ่มสนใจทำน้ำพริกเจขาย อาจารย์ตึกชี้แนะว่า หัวใจสำคัญและสิ่งที่ต้องพิถีพิถันเป็นพิเศษ นั่นคือ ความสะอาด คุณภาพ และรสชาติของน้ำพริก ฟังรู้สึกเสมอว่า ไม่ควรใส่สารกันบูด รสชาติไม่จัดจ้านเกินไป และไม่ซีเหี่ยววัตถุดิบ ยิ่งน้ำพริกเจ ก่อนขายควรบอกถึงวันหมดอายุ วิธีเก็บรักษาให้ลูกค้าทราบโดยละเอียด

ทางด้านปริมาณน้ำพริกที่ขาย อาจารย์ตึก ระบุ แต่ละครังควรทำอย่างน้อย 4 กิโลกรัมขึ้นไป เพื่อให้คุ้มค่าแก๊ส ค่าเหนื่อย และเวลาที่สูงสูญเสีย แต่หากใครกลัวว่าจะจำหน่ายไม่หมด เวลาผัดน้ำพริกเจควรผัดให้แห้ง ไล่ความชื้นออกให้มากที่สุด วิธีนี้จะช่วยยืดอายุอาหาร นอกจากนำไปแช่ตู้เย็นช่องฟรีซ เวลาจะรับประทาน ให้นำออกมาผัดซ้ำอีกครั้งเพียงอย่างเดียว

เมื่อทุกอย่างพร้อมจะลงตัว สถานที่ซื้อวัตถุดิบก็ไม่ควรมองข้าม อาจารย์ตึก แนะนำว่า ถ้าคิดทำขาย ควรซื้อตลาดค้าส่ง อาทิ ตลาดปากคลองตลาด ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดบางแค ตลาดบางกอกน้อย เพราะจะได้ราคาถูก แม้มบางร้านมีบริการปลีกเปลี่ยนรถ กระเทียม ไม้เสียบกระดาษ ซอว์ฟันเลื่อย

น้ำพริกเผาเห็ดหอม (เจ) สูตรทำขาย

ส่วนผสม

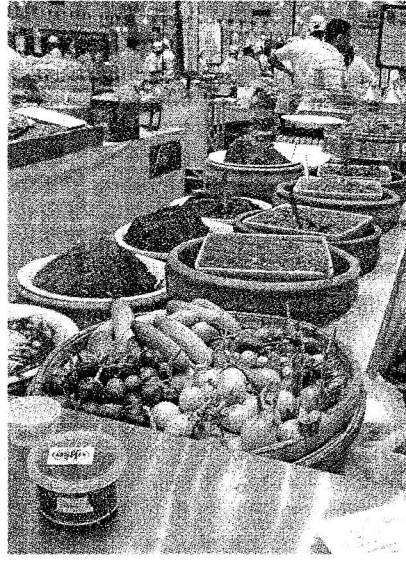
เห็ดหอมแห้ง	500	กรัม
พริกป่น	300	กรัม
มะขามเปียก	500	กรัม
น้ำตาลปีบ	1,500	กรัม
น้ำมันพืช	500	กรัม
คนอร์เจ	200	กรัม
เห็ดนางฟ้า	1,000	กรัม
เต้าเจี้ยวดำ	300	กรัม

เกลือ วิธีทำ

1. แช่เห็ดหอมประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นต้มให้สุก และบดละเอียด
2. นำมะขามเปียกไปแช่น้ำ ตึงรากและเม็ดออกให้หมด
3. นำเห็ดนางฟ้า ต้มให้สุก บดละเอียด
4. นำส่วนผสม และเครื่องปรุงทั้งหมด คลุกเคล้าผัดให้เข้ากันในกระทะ ใช้ไฟอ่อน ใช้หม้อประมาณ 1-1.30 ชั่วโมง จนน้ำพริกเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้ม เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

หมายเหตุ

- สูตรน้ำพริกเผาเห็ดหอม ผัดได้ประมาณ 3 กิโลกรัม ต้นทุนประมาณ 260 บาท หรือ กิโลกรัมประมาณ 86 บาท จำหน่ายได้ในราคากระปุกละ 20 บาท หรือราคาทั่วไปในท้องตลาด กิโลกรัมละ 200 บาท
- หวังการเก็บรักษาน้ำพริกได้นาน ควรผัดน้ำพริกจนกระทั่งแห้งสนิท



บาท แต่หากได้ทำขายลูกค้าระดับบน หรือค้าขายสถานที่แพง สามารถเพิ่มราคาได้ ซึ่งกำไรก็จะเพิ่มขึ้นตามไปด้วย

และช่วงสุดท้าย อาจารย์ดีก็ฝากเคล็ดลับว่า หากน้ำพริกที่ทำขายผลตอบรับเป็นที่น่าพอใจ ควรเพิ่มความหลากหลาย เพราะความต้องการของผู้บริโภคไม่มีที่สิ้นสุด สิ่งสำคัญ สามารถคิดแปลงทำเป็นของขวัญ-ของฝากได้ตลอดทั้งปี เพราะเมนูน้ำพริกมีมากมาย รับประทานไม่เบื่อ

หากผู้อ่านท่านใด สนใจฝึกอาชีพ หรือเรียนรู้การทำน้ำพริก เจเพิ่มเติม สามารถติดต่อได้ที่ ศูนย์อาชีพและธุรกิจ มติชน หรือโทรศัพท์สอบถามรายละเอียดได้ที่ โทร. (02) 589-2222, (02) 589-0492

และ (02) 954-4999 ต่อ 2100, 2101, 2102 และ 2103 ●

ตัวอย่างเช่น น้ำพริกตาแดงสูตรเจ 4 กิโลกรัม ต้นทุนค่าวัตถุดิบทั้งหมด 270-300 บาท จำหน่ายปลีกกระปุกละ 20 บาท หรือขายในราคา กิโลกรัมละ 200 บาท จะได้กำไร 800-900

น้ำพริกตาแดง (เจ) สูตรทำขาย

ส่วนผสม

โปรตีนเกษตร	1	กิโลกรัม	ราคาประมาณ	100	บาท
เต้าเจี้ยวดำ	300	กรัม	ราคาขวดละประมาณ	50	บาท
น้ำตาลปีบ	800	กรัม	ราคา กิโลกรัมละ	25-30	บาท
มะขามเปียก	500	กรัม	ราคา กิโลกรัมละ	40	บาท
เกลือ	3 1/2	ขีด	ราคา กิโลกรัมละ	14	บาท
พริกป่น	300	กรัม	ราคา กิโลกรัมละ	90	บาท
คนอร์เจ	300	กรัม			
ซุสเจ	100	กรัม	ราคา กิโลกรัมละ	50	บาท
เห็ดนางฟ้า	1	กิโลกรัม	ราคา กิโลกรัมละ	50	บาท

วิธีทำ

1. นำโปรตีนเกษตร แช่น้ำให้พอง ใช้เวลาประมาณ 10 นาที จากนั้นนำไปต้มให้สุก 20 นาที
2. นำเห็ดนางฟ้า 1/2 กิโลกรัม ต้มให้สุก บดละเอียด
3. นำมะขามเปียก แช่น้ำ ตึงรากและแยกเม็ดออก

โปรตีนเกษตร เห็ดนางฟ้า มะขามเปียก ผัดในกระทะ ใช้ไฟอ่อนปานกลาง ใส่เต้าเจี้ยว, น้ำตาลปีบ เกลือ พริกป่น คนอร์ ซุส ผัดจนแห้ง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที - 1 ชั่วโมง น้ำพริกจะกลายเป็นสีน้ำตาลแก่

หมายเหตุ

- ยิ่งน้ำพริกแห้ง จะช่วยยืดอายุ และเก็บรักษาได้นาน
- ส่วนผสมนี้ สามารถทำน้ำพริกได้ 4 กิโลกรัม รวมต้นทุนค่าวัตถุดิบ 268 บาท ค่าแก๊ส 50 บาท เป็น 318 บาท จำหน่ายปลีกกระปุกละ 20 บาท หรือขายในราคา กิโลกรัมละ 200 บาท จะได้กำไร 400-450 บาท

แหล่งซื้อวัตถุดิบ ของสดที่ใช้ทำน้ำพริก ราคาถูก

1. ฟาร์มเห็ดคุณเอื้อ (ปลอดสารพิษ) หมู่บ้านเศรษฐกิจ โทรศัพท (085) 215-0967
2. ตลาดปากคลองตลาด ถนนจักรเพชร วังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ การเดินทาง รถประจำทางที่ผ่านมีหลายสายคือ สาย 2, 8, 9, 32, 42, 43, 48, 60, 82, 85, 91, 201 และ 203 ร้านขายมะขามสดที่อาจารย์ดีแนะนำคือ ร้านคุณแพียง โทรศัพท (087) 023-8653 ร้านขายมะขามอีก ร้านคุณจำปี โทรศัพท (034) 307-398 ร้านขายหอมแดงปอกสำเร็จ กระเทียมปอกสำเร็จ (คิดเพิ่ม กิโลกรัมละ 5-10 บาท) โทรศัพท (02) 623-8385
3. ตลาดไท ที่อยู่ 31 หมู่ 9 พหลโยธิน กม. 42 ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี โทรศัพท (02) 908-4490-9 โทรสาร (02) 908-4309, (02) 908-4311 สำนักงาน (02) 908-4300 รถประจำทางที่ผ่าน สาย 510, 29, 39 และรถตู้ที่อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิ หรือจะตรวจสอบราคาก่อนได้ที่ www.talaadthai.com
4. ตลาดกลางสี่มุมเมือง ที่อยู่ 355/115-116 หมู่ 15 ถนนพหลโยธิน ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี โทรศัพท (02) 995-0610 โทรสาร (02) 995-1256, (02) 995-0883 www.taladsimummuang.com
5. ตลาดนัมเบอร์วัน งาม 2 ที่อยู่ ถนนรามคำแหง 2 แขวงดอกไม้ เขตประเวศ กรุงเทพฯ เป็นตลาดค้าปลีก และส่งของสดทุกชนิด รถประจำทางที่ผ่าน สาย 38, 46, 48, 207, 132 และ 133 จุดสังเกต ใกล้มหาวิทยาลัยรามคำแหง วิทยาเขตบางนา
6. ตลาดหลังห้างวันเดอร์ เขตบางแค
7. ตลาดบางกอกน้อย เขตบางกอกน้อย
8. ตลาดมีนบุรี เขตมีนบุรี

ร้านขายกล่องบรรจุ และเครื่องครัว

1. ร้านตั้งจิบเชิง ที่อยู่ แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ โทรศัพท (02) 222-1721
2. ร้านขจรศักดิ์ เครื่องครัว ที่อยู่ แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ โทรศัพท (02) 221-0572 โทรสาร (02) 221-7796
3. ห้างแม็คโคร ทุกสาขา
4. เครื่องครัวจาก บริษัท แซมป์ แกรนด์ โปรดักส์ จำกัด โทรศัพท (02) 957-5765
5. ร้านกิตติเครื่องครัว ที่อยู่ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ โทรศัพท (02) 271-0634
6. เว็บไซต์ www.pramong2000.com ที่อยู่ 2482/4 ถนนลาดพร้าว (ลาดพร้าว 126 ดิฉันรสยาม) แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310 โทรศัพท (02) 538-4799 ต่อ 39293, (081) 588-2881 โทรสาร (02) 538-2460
7. ร้านแสงอรุณ ตั้งอยู่บริเวณหน้าตลาดจังหวัดนนทบุรี จำหน่ายภาชนะบรรจุ โทรศัพท (02) 525-0504

ปีได้มาก ยกเว้นแต่ช่วงมีฝีมือให้เล็งตลาดสดใกล้บ้านไว้ก่อน เพื่อว่าจะประหยัดค่าเดินทาง ปัจจุบัน การจะให้สินค้าเป็นที่ยอมรับและรู้จัก "ชื่อสินค้า" หรือ "สัญลักษณ์" ถือเป็นอีกสิ่งที่ไม่ควรมองข้าม อาจารย์ดีก็อธิบายให้ฟังว่า เนื่องจากน้ำพริก เป็นอาหารของคนไทย ฉะนั้น ชื่อควรเป็นชื่อไทยๆ ไม่จำเป็นต้องพลิกแพลง หรือตามสมัยนิยมมากนัก ไม่ควรเกิน 1-2 พยางค์ เพราะจะ

ยากต่อการจดจำ ส่วนภาชนะที่ใช้บรรจุ อาจารย์ดีก็กล่าวว่า ผู้ขายจะดีก็ใส่ถุงพลาสติก หรือกระปุก ตามสะดวก แต่ถ้าต้องการเพิ่มมูลค่า ควรใช้ภาชนะประเภทกระปุกพลาสติกใส หรือที่นิยมเรียกติดปากว่ากระปุกเพชร ซึ่ง 100 ใบ ราคาเฉลี่ย 200 บาท อีกหนึ่งแรงจูงใจที่ทำให้อยากจำหน่ายน้ำพริก อาจารย์ดีก็ เผย อยู่ที่กำไร เพราะน้ำพริกจะกำไร 50 เปอร์เซ็นต์ของราคาขาย