

# COST OF PRODUCTION

การจัดทำราคาทุน/ค่าใช้จ่าย

## การคิดราคาต้นทุน

รากสามสิบ	15 บาท
พริกชี้จีนดาแห้ง	10 บาท
พริกอินเดียดีแห้ง	10 บาท
ปลาแห้ง	35 บาท
หอมแขก	5 บาท
กระเทียม	10 บาท
ใบมะกรูด	5 บาท
ข่า	5 บาท
ตะไคร้	5 บาท
เครื่องปรุงรส	5 บาท
กล่องบรรจุพร้อมสติ๊กเกอร์	5 บาท
ค่าแรง	30 บาท

**รวมต้นทุน 130 บาท**

ผลิตได้น้ำพริกสาวพราวเสน่ห์

ได้จำนวน 10 กระปุก

จำหน่าย กระปุกละ 20 บาท

ได้เงิน 200 บาท

## ราคาจำหน่าย

การคิดกำไร  
การคิดกำไรจากการขายปลีก  
คิดจาก ราคาขาย-ต้นทุน 200-130 = 70 บาท  
กำไร 70 บาท  
คิดเป็นร้อยละ 54

การคิดกำไรจากการขายส่ง  
ราคาขายส่งกระปุกละ 18 บาท 10 กระปุก  
ได้เงิน 180 บาท  
ได้กำไร 180-130 = 50 บาท  
คิดเป็นร้อยละ 38

## เคล็ดลับความอร่อย

1. รากสามสิบเลือกเอาเฉพาะส่วนที่อวบอ้อม เพราะจะให้น้ำในปริมาณที่มาก และควรเป็นหัวที่สดไม่เหี่ยวแห้ง เพื่อรสชาติที่ดี เวลาต้มกระเทียม หอมแขก ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า พริกให้ใช้ไฟกลาง
2. น้ำพริกสาวพราวเสน่ห์ สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานหลายวันโดยวิธีการผัด

## คณะผู้จัดทำ

เด็กหญิงพิมพ์ชนก บังจันทร์  
เด็กหญิงภัทราพร ศรีแก้ว  
เด็กชายธินว ไชยศรี  
นางวาลย์พัชนี บุนยะเวศ  
นายนาวัน อินໄສภา



## Location

หมู่ 7 ต.บ้านปาง อ.บ้านปาง จ.ขอนแก่น



## Contact Us

064-413-8074



โรงเรียนบ้านแก่นเต่า  
สพ. ขอนแก่น เขต 1



# น้ำพริก สาวพราวเสน่ห์

งานแข่งขันศิลปหัตถกรรมนักเรียน  
ระดับชาติ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ  
ครั้งที่ ๗๐

<http://bktao.kkzone1.go.th/>





## ส่วนผสม

### INGREDIENTS

#### วัตถุดิบหลัก

- รากสามสี	30 กรัม
- พริกจินดาแห้ง	30 กรัม
- พริกอินเดียนแห้ง	30 กรัม
- ปลาแห้ง	30 กรัม
- หอมแขก	300 กรัม
- กระเทียม	200 กรัม
- ไบเมะกรูด	50 กรัม
- ป่า	200 กรัม
- ตะไคร้	30 กรัม

#### เครื่องปรุงรส

- น้ำตาลปึก น้ำมะขามเปียก น้ำปลา เกลือ

## HOW TO MAKE!

### วิธีการทำ

#### ขั้นตอนแรก



1. เตรียมวัตถุดิบ โดยนำรากสามสีบ กระเทียม หอมแขก ป่า ตะไคร้ ไบเมะกรูด มาล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วพักไว้
2. นำพริกจินดาแห้ง และพริกอินเดียนแห้ง มาคั่วด้วยไฟกลาง จนกลิ่นหอมฉุน พักให้เย็น จากนั้นนำไปปิ้งหรือโบลก ตักใส่ภาชนะพักไว้

#### ขั้นตอนถัดมา



3. นำป่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแขก ไบเมะกรูด มาคั่วด้วยไฟกลางเช่นกัน คั่วจนวัตถุดิบสุก จากนั้นนำไปปิ้งหรือโบลก ตักใส่ภาชนะพักไว้
4. ปลอกเปลือกของรากสามสีแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตักแยกพักไว้



#### ขั้นตอนต่อมา



5. นำปลาแห้งมาทอดให้เหลืองหอม จากนั้นนำไปปิ้งหรือโบลก ตักใส่ภาชนะพักไว้
6. รวมวัตถุดิบที่ปิ้งหรือโบลกไว้มาตำรวมกันในครก ปรุงรสด้วย น้ำตาลปึก น้ำปลา เกลือ คนให้เข้ากัน

#### ขั้นตอนสุดท้าย



7. ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยผักสด และเครื่องเคียง ปลาทอด ปลาสดทอด ฯลฯ รับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ อร่อยเด็ด หรือตักใส่ ภาชนะปิดฝาเก็บไว้รับประทานได้นานหลายวัน