

น้ำปลาจากปลากะตัก



เงินลงทุน



- ประมาณ 6,000 - 7,000 บาท
- โอ่งมังกร 350 บาท
- อวนไนลอนม้วนละ 300 บาท

รายได้



ประมาณ 34,000 บาท/20 โอ่ง

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ โอ่งมังกรพร้อมฝาปิด
- ❖ อวนไนลอน
- ❖ กะละมัง
- ❖ ขวดกลม
- ❖ จุก
- ❖ ฉลาก

วิธีทำ



1. เลือกเศษผงและปลาที่แปลกปลอม ออกจากกะละมังที่ใส่ปลากะตัก (ห้ามล้างปลากับน้ำบาดาลหรือน้ำประปาเดือดขาด) นำปลากะตักกับเกลือมาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันเสร็จแล้วนำมาเทใส่โอ่งมังกร
2. ทอยยเทปลาใส่โอ่งไปเรื่อย ๆ จนเกือบเต็มโอ่ง โดยเหลือพื้นที่ว่างเอาไว้ประมาณ 1 ศิบ ใช้มีอกดเบา ๆ จากนั้นใช้เกลือเม็ดโรยปิดหน้าให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร เพื่อกันแมลงวันลงไปไข่ เสร็จแล้วใช้อวนไนลอนปิดปากโอ่งอีกครั้ง คอยเปิดอวนเพื่อตากแดดทุกวัน ควรระวังอย่าให้น้ำฝนลงไปปะปน

ส่วนผสม



- ปลากะตัก 3 ส่วน
- เกลือ 1 ส่วน

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านขายของชำ
ร้านอาหาร

ข้อแนะนำ



ไม่ควรหมักปลากะตักรวมกับปลาชนิดอื่น

