

ปลาล้ม



เงินลงทุน



ประมาณ 1,000 บาท

รายได้



ประมาณ 500 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ กะละมัง
- ❖ ถังพลาสติก พร้อมฝา
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ ยางรัดถุง



วิธีทำ



1. นำปลามาล้างให้สะอาด ตัดครีบ นำไส้ออกให้หมด
2. ใช้แปรงสีฟันล้างในท้องปลาให้สะอาด เอาเลือดปลาออกให้หมด
3. นำแป้งข้าวเจ้า 250 กรัม ผสมกับน้ำ 1 กะละมัง นำไปล้างปลาอีกครั้งหนึ่ง เพื่อขจัดกลิ่นคาว
4. นำปลาที่ล้างสะอาดแล้วหมักกับเกลือป่น 4 กำมือ ใช้เวลาหมักประมาณ 1 ชั่วโมง
5. หลังจากนั้น ล้างปลาด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง และล้างด้วยแป้งข้าวเจ้า ผสมน้ำอีก 1 ครั้ง (อัตราส่วน แป้งข้าวเจ้า 250 กรัม : น้ำ 1 กะละมัง)
6. นำเกลือป่น 1 กำมือ ข้าวสุก เกลือเสริมไอโอดีน และกระเทียมบด ผสมให้เข้ากัน แบ่งเล็กน้อยคลุกเคล้ากับปลาที่ล้างแล้ว ส่วนที่เหลือนำไปใส่ในท้องปลาแต่ละตัวให้เต็มท้อง
7. นำปลาไปหมักไว้ในถังที่มีฝาปิด ทิ้งไว้ 3-4 วัน
8. ตักใส่ถุงพลาสติกขาย ขนาด 1/2 -1 กิโลกรัม หรือตามที่ลูกค้าต้องการ

ส่วนผสม

- ปลาตะเพียน 10 กิโลกรัม
- เกลือป่น 5 กำมือ
- เกลือเสริมไอโอดีน 100 กรัม
- กระเทียมบด 1 กิโลกรัม
- ข้าวสุก 3½ กิโลกรัม
- แป้งข้าวเจ้า 500 กรัม
- น้ำสะอาด

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านขายของชำ
ร้านอาหาร

ข้อแนะนำ



ทำให้สะอาด ปิดให้มิดชิด อย่ำให้แมลงวันตอม