

ข้าวเกรียบปลา



เงินลงทุน



ประมาณ 2,000 บาท

รายได้



ประมาณ 270 บาท/กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ อ่างเคลือบ
- ❖ แผ่นกระดาน
- ❖ แผงสำหรับตากข้าวเกรียบ
- ❖ ลังถึง
- ❖ ครก

วิธีทำ



- นำปลาไปชำแหละเอาแต่เนื้อ นำไปลวกน้ำร้อนแต่ไม่ต้องลวกจนสุกแล้วนำมาสับให้ละเอียด ถ้าเป็นปลาที่มึนกลิ่นคาวมาก ให้ล้างน้ำเกลือ (น้ำ 1 ลิตร เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ) ก่อนที่จะนำไปสับให้ละเอียด
- นำแป้งมัน เกลือป่น พริกไทยป่น น้ำตาลทราย มาผสมให้เข้ากันดี
- นำแป้งที่ผสมแล้ว 1 ถ้วยตวง นวดกับน้ำเดือดก่อนเพื่อเป็นเชื้อ แล้วจึงค่อยเติมเนื้อปลา กระเทียมโขลกละเอียด และแป้ง นวดจนส่วนผสมเหนียวเป็นเนื้อเดียวกัน นานประมาณ 20 นาที
- นำแป้งและปลาที่ผสมเครื่องเทศเรียบร้อยแล้วมาปั้นเป็นแท่งกลมยาวแล้วใส่ภาชนะที่รองด้วยใบตอง หนึ่งประมาณ 1 - 1 ½ ชั่วโมง แล้วแต่ขนาดของแท่งข้าวเกรียบ
- เมื่อนึ่งเสร็จแล้ว ตั้งทิ้งไว้ค้างคืน เพื่อให้ผิวนอกแข็ง สะดวกในการหั่น
- ใช้มีดหั่นข้าวเกรียบที่นึ่งแล้วเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วตากบนแผงตากข้าวเกรียบ ประมาณ 1-2 แดด เมื่อแห้งสนิทดีแล้ว ก็พร้อมบรรจุถุงขาย

ส่วนผสม



- แป้งมัน 1 กิโลกรัม
- เนื้อปลา 6 ชีด
- เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยป่น 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมโขลกละเอียด 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเดือด 1 ถ้วยตวง
- น้ำ ½ ถ้วยตวง

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านอาหาร
ซูเปอร์มาร์เก็ต ฝากขายตามร้านค้า

ข้อแนะนำ



1. หากทำขายจำนวนมากและมีเงินลงทุน ควรซื้อเครื่องบดเครื่องนวดปลา และเครื่องที่หั่นข้าวเกรียบด้วย เพื่อเพิ่มจำนวนผลผลิต
2. นอกจากทำข้าวเกรียบปลาแล้ว ควรทำข้าวเกรียบปลาหมึก กุ้ง เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้า
3. เมื่อนึ่งข้าวเกรียบเสร็จแล้ว หากมีตู้เย็นก็นำไปแช่ตู้เย็น 1 คืน เพื่อความสะดวกในการหั่น

