

ทำปลาส้ม

เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 1,000 บาท

รายได้

ประมาณ 500 บาท ขึ้นไป/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

กะละมัง ถังพลาสติก ถูพลาสติก ขางรัดถุง

ส่วนผสม

ปลาตะเพียน	10	กิโลกรัม	เกลือป่น	5	กำมือ
เกลือเสริมไอโอดีน	1	ขีด	กระเทียมบด	1	กิโลกรัม
ข้าวสุก	3½	กิโลกรัม	แป้งข้าวเจ้า	½	กิโลกรัม
น้ำสะอาด					

วิธีทำ

1. นำปลามาล้างให้สะอาด ตัดครีบ นำไส้ออกให้หมด
2. ใช้แปรงสีฟันล้างในท้องปลาให้สะอาด เอาเลือดปลาออกให้หมด
3. ผสมแป้งข้าวเจ้า 2½ ชีด (ครึ่งหนึ่งของ ½ กิโลกรัม) กับน้ำ 1 กะละมัง นำไปล้างปลาอีกครั้งหนึ่ง เพื่อขจัดกลิ่นคาว
4. นำปลาที่ล้างสะอาดแล้วหมักกับเกลือป่น 4 กำมือ ใช้เวลาหมัก 1 ชั่วโมง
5. หลังจากนั้น ล้างปลาด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง และล้างด้วยแป้งข้าวเจ้า ผสมน้ำอีก 1 ครั้ง (อัตราส่วน แป้ง 2½ ชีด : น้ำ 1 กะละมัง)
6. นำเกลือป่น 1 กำมือ ข้าวสุก เกลือเสริมไอโอดีน และกระเทียมบด ผสมให้เข้ากัน แบ่งสีกเล็กน้อยคลุกเคล้ากับปลาที่ล้างแล้ว ส่วนที่เหลือนำไปใส่ในท้องปลาแต่ละตัวให้เต็มท้อง
7. นำปลาไปหมักไว้ในถังที่มีฝาปิด ทิ้งไว้ 3-4 วัน
8. ตักใส่ถุงพลาสติกขาย ขนาด ½ - 1 กิโลกรัม หรือตามที่ถูกค้าต้องการ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป หรือขายส่งให้พ่อค้าแม่ค้า

ข้อแนะนำ

ทำให้สะอาด ปิดให้มิดชิด อย่าให้แมลงวันตอม...☒