

# ทำปลาหยอด

## เงินลงทุน

ประมาณ 1,800 บาท

## รายได้

1,400 บาท/10 กิโลกรัม

## วัสดุ/อุปกรณ์

ลึงกิ้ง เตาก่าน กระละมั่ง ไบตอง ตอกไม้ไฟ มีด เครื่องบด

## แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ร้านค้าจำหน่ายเครื่องครัว ห้างสรรพสินค้าทั่วไป

## ส่วนผสม

เนื้อปลา	10	กิโลกรัม	แป้งมัน	8	กรัม
พริกไทยป่น	4	ช้อนโต๊ะ	ไข่ไก่	10	ฟอง
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	มันหมูบดละเอียด	1	กิโลกรัม
เกลือป่น	5	ช้อนโต๊ะ			

## วิธีทำ

1. นำปลาสดแล้เอาแต่เนื้อ ล้างน้ำให้สะอาด ปลาสด 13 กิโลกรัม แล้แล้จะได้เนื้อปลาประมาณ 10 กิโลกรัม
2. นำเนื้อปลาที่แล้แล้มาบดหรือสับเนื้อปลาจนละเอียด
3. นวดปลาที่บดละเอียดแล้กับเกลือ โดยทยอยเติมเกลือทีละน้อยนานประมาณ 10 - 15 นาที
4. เมื่อเนื้อปลาเหนียวดีแล้แล้ เติมแป้งมัน พริกไทย ไข่ไก่ น้ำตาลทราย ดุกเดแล้กันให้ทั่ว แล้ใช้มือนวดไปเรื่อย ๆ จนเนื้อปลากับเครื่องปรุงผสมกันดีแล้แล้แล้ เติมมันหมูผสมให้เข้ากันอีกครั้งหนึ่ง นวดต่อไปจนเนื้อปลาเริ่มมีสีนวล และมีความเหนียว
5. นำไบตองสดตัดตามขนาดที่ต้องการนำมาห่อเนื้อปลา ห่อแบบหมวยอ มัดให้แน่นด้วยตอกไม้ไฟ ที่ลำดักญไบตองที่ใช้ห่อต้องไม่ให้หนาจนเกินไป จะทำให้เนื้อปลาสุกไม่ทั่วถึง
6. นำเนื้อปลาที่ห่อเสร็จแล้แล้ใส่ลึงกิ้ง นำไปนึ่งด้วยเตาก่าน ตั้งน้ำให้เดือด ใช้เวลานึ่งประมาณ 15-20 นาที สุกแล้แล้แล้ไปจำหน่ายทันที

## ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดสดในท้องถิ่น

## สถานที่ฝึกอบรม

สถาบันวิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ กรมประมง โทร. 9406130-45

## ข้อแนะนำ

ปลาที่นำมาใช้ต้องเป็นปลาที่สด และควรเลือกใช้ปลานวลจันทร์ ปลานิล ปลาหยอด ปลาทราย หากจะใช้ปลาทะเล ควรใช้ปลาทรายแดง ปลาอินทรี เพราะจะได้เนื้อปลาที่เหนียวนุ่ม...\$