

ลูกชิ้นกุ้ง

เงินลงทุน	ประมาณ 25,000 บาท ทุนวัตถุดิบ (ส่วนผสม) 1,400 บาท /8 กิโลกรัม			
รายได้	2,500 บาท /8 กิโลกรัม (ประมาณ 1,000 ลูก) หรือ 250 บาท /100 ลูก (ไม่ทอด)			
วัสดุ / อุปกรณ์	เตาแก๊ส เครื่องบด เครื่องตี เขียง มีด ทัพพี หม้อ กะละมังสแตนเลส กระทะ กระจอน กระจัง ตะแกรง กุ้งมือพลาสติก กุ้งพลาสติก ฯลฯ			
ส่วนผสม	กุ้งแกะเปลือก	1.5 กิโลกรัม	เนื้อปลาอินทรี	1 กิโลกรัม
	ปลาหางเหลือง	1 กิโลกรัม	ปลาตาบเงิน	3 กิโลกรัม
	มันหมูแข็ง	0.5 กิโลกรัม	เกลือป่น	2 กุ (เล็ก)
	น้ำตาลทราย	2 ชีด	มันแกวสับหยาบ	ต้นหอมสับ พริกไทย
	กระเทียม	น้ำแข็ง	น้ำมันพืช	
วิธีทำ	<ol style="list-style-type: none">1. นำปลาสดทั้ง 3 ชนิดมาล้างทำความสะอาด จากนั้นแล่ปลาขูดเอาแต่เนื้อล้วน ๆ2. นำเนื้อปลาที่ได้ใส่เครื่องบดแล้วบดให้ละเอียดประมาณ 3 - 4 ครั้ง นำเนื้อปลาที่บดเสร็จแล้วมาผสมกับเกลือป่น น้ำตาลทรายแล้วนำลงไปตีในเครื่องตีหรือเครื่องนวด ค่อย ๆ เทน้ำแข็งลงไปทีละน้อยเพื่อให้เกิดความแน่น นวดต่อจนเนื้อปลาขึ้นมือ พักไว้3. นำกุ้งที่แกะเปลือกแล้วมาบดรวมกับมันหมูแข็งและมันแกวสับหยาบ ตามด้วยกระเทียมสับ ต้นหอมสับอย่างละพอประมาณ ปรงรสด้วยพริกไทยป่น เกลือป่น และน้ำตาลเล็กน้อย4. ใส่น้ำร้อนหม้อ 2 ใบ ใบหนึ่งต้มน้ำให้อุ่น ๆ เตรียมไว้ อีกใบต้มน้ำให้เดือด จากนั้นนำส่วนมาเนื้อกุ้งที่บดมาผสมกับเนื้อปลาบด (ข้อ 2) นวดต่อจนส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน และเตรียมน้ำเย็นใส่ภาชนะไว้5. นำปั้นเป็นก้อนกลม ๆ แล้วนำไปแช่ในน้ำอุ่น ๆ ที่เตรียมไว้เพื่อให้ลูกชิ้นแข็งตัว จับเป็นก้อน ประมาณ 10 - 15 นาที จากนั้นจึงนำลูกชิ้นไปต้มให้สุกในหม้อน้ำเดือดจัดแล้วใช้กระจอนตักลูกชิ้นที่สุกแล้วไปแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้ลูกชิ้นมีผิวเรียบ6. บรรจุถุงขายร้อยละ 250 บาท และสามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้ประมาณ 15 วัน7. ถ้านำลูกชิ้นมาใช้ ให้เทน้ำมันพืชในกระทะ (ใช้ไฟแรงในการทอด) พอน้ำมันร้อน นำลูกชิ้นลงทอด พลิกลูกชิ้นไปมา 2 - 3 ครั้ง ให้ลูกชิ้นมีสีเหลืองทอง ตักขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมันก่อนนำไปปรงในถ้วยเดียว			

ที่มา : หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ ฉบับวันที่ 4 มีนาคม 2549

สนใจติดต่อได้ที่ : นายกรกิจ รัตนศิรินิมิต เขียงชนส่งสายใต้ ปากซอยสราญสุข
โทร. 0 2418 3248, 0 9104 3248

