

ปลาตากแห้งปรุงรส



เงินลงทุน



ประมาณ 500 บาท

รายได้



ประมาณ 200 บาท/เนื้อปลาสำเร็จรูป 2 กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์



❖ มีด

❖ กะละมัง

❖ เขียง

❖ ตะแกรง

ส่วนผสม



- เนื้อปลาตากแห้ง 3 กิโลกรัม
- ซีอิ๊วขาว 13 ซ้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทรายขาว 700-800 กรัม
- พริกไทยป่น 2 ซ้อนโต๊ะ
- งาขาวคั่ว 3 ซ้อนโต๊ะ

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ซูเปอร์มาร์เก็ต
ร้านข้าวต้ม

วิธีทำ



1. เลือกซื้อปลาตากแห้ง ให้ตัดเฉพาะขนาดตัวใหญ่ นำมาขูดเอาเมือกที่เกาะอยู่ตามลำตัวของปลาออกให้หมด แล้วเอาแต่เฉพาะเนื้อ (ปลาตากแห้ง 4 กิโลกรัม จะแล่นเนื้อปลาได้ประมาณ 1 กิโลกรัม)
2. นำเนื้อปลาตากแห้งที่แลแล้วมาหั่นเป็นเส้นตามแนวเฉียง ขนาดประมาณ 0.5 นิ้ว x 3-4 นิ้ว
3. นำซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากันกับเนื้อปลาตากแห้งที่หั่นไว้แล้ว โรยงาขาวคั่ว แล้วหมักทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง หรือหมักทิ้งไว้ในตู้เย็น 1 คืน
4. นำปลาที่หมักออกมาเรียงใส่ตะแกรงผึ่งแดดกลับไปกลับมา ประมาณ 1 วัน สังเกตพอให้เนื้อปลาแห้งสนิทเป็นอันใช้ได้ แล้วนำไปบรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย

ข้อแนะนำ



1. การทำปลาตากแห้ง นอกจากปลาตากแห้งแล้วสามารถใส่ปลาชนิดอื่นๆ ได้ ส่วนขั้นตอนเครื่องปรุง สามารถใช้สูตรนี้ได้เลย
2. หากมีเตาอบ ก็สามารถนำปลาไปอบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ประมาณ 8 ชั่วโมง โดยไม่ต้องนำไปผึ่งแดด

