

ปลาไหลแดดเดียว

ส่วนผสม

1. ปลาสด (ปลาไหล 35 บาท/กิโล, ปลาดุก 35 บาท/กิโล, ปลาช่อน 108 บาท/กิโล, ปลาจิ้น 35 บาท/กิโล, ปลาสวาย 30 บาท/กิโล) 100 กิโล
2. เกลือ 10 กิโล
3. สีสผสมอาหาร(สีส้ม, สีแดง) 1 ของ
4. ผงชูรส 2 ข้อนก้านข้าว
5. ดินประสีง 2 ข้อนซา
6. น้ำ

วิธีทำ

- นำปลามาขอดเกล็ด ตัดหัว และแล่แยะหลัง เอาใส่ปลาออก แต่ถ้าเป็นปลาสวายให้หันเป็นท่อน ถ้าเป็นปลาไหลให้เอาหัวและไล่ออกหลังจากขอดเกล็ดแล้ว แล้วให้บั้งสามครั้งบริเวณข้างลำตัวทั้งสองข้าง
- หลังจากนั้น ให้นำปลาที่ทำแล้วมาล้างน้ำให้สะอาด 2 ครั้ง
- เมื่อเราล้างสะอาดดีแล้ว ให้นำปลาทั้งหมด มาแช่น้ำเกลือ ในอัตราส่วนเกลือ 10 กิโลกรัมดินประสีง 2 ข้อนซา ผงชูรส 2 ข้อนก้านข้าว และสีผสมอาหารสีส้ม หรือสีแดง 1 ของ ผสมน้ำให้เข้าท่วมตัวปลา แช่ทิ้งไว้ 3 - 4 ชั่วโมง
- เมื่อครบกำหนดแล้ว ให้นำขึ้นมาล้างน้ำสะอาด
- แล้วนำไปตากแดดประมาณ 3 ชั่วโมง พร้อมขาย

