

ลูกชิ้นปลา - ลูกชิ้นกุ้ง

เครื่องปรุง + ส่วนผสม

ลูกชิ้นปลา

1. เนื้อปลาคาบขาวหรือปลาไซตอ 10 กิโลกรัม
2. เนื้อปลาอินทรีหรือปลาเบกา 4 กิโลกรัม
3. เนื้อปลากะพงก้างเหลือง 2 กิโลกรัม
4. ไข่เป็ดขาว 7 ฟอง
5. เกลือ 400 กรัม
6. น้ำตาลทราย 400 กรัม
7. น้ำแข็ง ½ ถัง

ลูกชิ้นกุ้ง

1. เนื้อปลาที่นวดแล้ว 1 กิโลกรัม
2. เนื้อกุ้งแชบ๊วย ที่สับหรือหั่นพอหยาบ ๆ 10 กิโลกรัม
3. หอมหัวใหญ่สับ 300 กรัม
4. ต้นหอมสับ (ใช้ส่วนหัว) 300 กรัม
5. ไข่แดง 25 - 30 ฟอง
6. พริกไทยป่น 3 ช้อนโต๊ะ + น้ำตาลทราย 200 กรัม
7. น้ำปลา ½ ถ้วยตวง + ซีอิ๊วขาว ½ ถ้วยตวง
8. หัวสับหยาบ 1 กิโลกรัม
9. เติมหอมแช่น้ำให้นิ่มสับหยาบ 200 กรัม

วิธีทำลูกชิ้นปลา นำเนื้อปลาทั้ง 3 ชนิดที่ยังสด ๆ มาล้างให้สะอาด ใส่ลงไปเครื่องบด บดซ้ำให้ละเอียด 4 ครั้ง แล้วนำเนื้อปลามาใส่เครื่องนวด หรือเครื่องตี ทอยใส่ น้ำแข็งเข้าไปทีละน้อย และเครื่องปรุงอื่น ๆ ที่เหลือ ใช้เวลานวดประมาณ 3 - 5 นาที ช่วงแรกของการนวดใช้ความเร็วต่ำ พอส่วนผสมเข้ากันดีแล้วจึงเปลี่ยนมาใช้ความเร็วสูง ครบกำหนดเวลาใช้มือจับขึ้นมาดู เนื้อปลาจะขาวเนียน ไม่ติดมือร่วงหล่นสาเหตุที่ไม่นวดนานเพื่อรักษาความสดเย็นของเนื้อปลาเอาไว้ เพราะการนวดนานทำให้เนื้อปลาร้อน ลูกชิ้นจะไม่เหนียวนุ่มตักเนื้อปลาเข้าเครื่องปั่นลูกชิ้นเป็นลูกกลม ๆ ลงไปลอยในน้ำซึ่งตั้งไฟไว้ให้น้ำพออุ่นแช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วจึงนำไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 3 - 4 นาที หากไม่มีเครื่องก็สามารถปั่นด้วยมือ ซึ่งอ้อมกว่าการใช้เครื่องแต่ทำได้ช้า สูตรนี้สามารถทำเป็นลูกชิ้นรักบี้ก็ได้ เพียงแค่เปลี่ยนแม่พิมพ์ที่เครื่องปั่นลูกชิ้นเท่านั้น

วิธีทำลูกชิ้นกุ้ง วิธีการเริ่มต้นเหมือนกับลูกชิ้นปลา นวดให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากับเนื้อปลา นำไปใส่เครื่องปั่น แช่น้ำอุ่นไว้ 15 นาที แล้วนำไปทอดในน้ำมันพืชใช้ไฟแรงให้เหลือง ตักขึ้นมาผึ่งให้เสด็จน้ำมัน

ข้อแนะนำ เนื้อปลาคาบขาวจะให้ความกรอบ เนื้อปลาอินทรีจะให้ความเหนียวนุ่มและหอม เนื้อปลากะพงก้างเหลืองนั้นจะให้ความเนียนใส และควรเลือกใช้ปลาขนาดกลาง เพราะปลาตัวใหญ่จะมีไขมันมากเกินไป ส่วนปลาตัวเล็กเนื้อจะมีสีคล้ำไม่สวย