

ทำปลาร้า

เงินลงทุน

ประมาณ 700 บาท

รายได้

ประมาณ 35-100 บาท/กิโลกรัม (ขึ้นอยู่กับชนิดของปลา)

วัสดุ/อุปกรณ์

โอ่งหรือไห ทรายขนาดใหญ่ กุ้งพลาสติก ปีบ

ส่วนผสม

ปลาสด	20	กิโลกรัม	เกลือเม็ด	5	กิโลกรัม
รำอ่อน	4	กิโลกรัม			

วิธีทำ

- นำปลาสด (ปลาน้ำจืด) มาขอดเกล็ด ตัดหัว ตัดครีบ ตัดหาง ดึงไส้ ล้างน้ำให้สะอาด หมักเกลือเม็ดทิ้งไว้ 7 วัน
- นำรำอ่อนมาคั่วไฟให้หอม จากนั้นนำปลาที่หมักไว้มาตำในครก ตำเบา ๆ พอให้เนื้อปลาแตก ใส่รำลงไป เพื่อให้เกลือและรำเข้าไปในเนื้อปลา
- นำไปใส่โอ่งหรือไห อัดให้แน่น ใช้พลาสติกมัดปิดปากโอ่งหรือไหให้สนิท ทิ้งไว้ 3 เดือน จึงนำออกจำหน่ายได้ โดยบรรจุกุ้งพลาสติกแล้วอัดลงปีบปิดด้วยพลาสติก หรือบรรจุกุ้งพลาสติกตามปริมาณที่ลูกค้าต้องการ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดสด ออกรับตามงานต่าง ๆ ขายส่งให้พ่อค้า-แม่ค้า

ข้อแนะนำ

- ปลาร้าใช้ปลาน้ำจืดทำได้ทุกชนิด ชนิดขนาดใหญ่ใช้ปลาช่อน ปลาดุก ขนาดกลางใช้ปลาหมอ ปลาตะเพียน ปลาหมอขนาดเล็กใช้ปลากระดี่ และแบบหั่นเป็นชิ้น ๆ
- การหมักปลาร้าในไหหรือโอ่ง ต้องอัดให้แน่นและปิดให้สนิท เพื่อให้ทำให้อร่อย และไม่เน่าเสีย...ฯ