

# ปลาเซียง



## เงินลงทุน



ประมาณ 1,000 บาท

## รายได้



ประมาณ 150 บาท/กิโลกรัม

## วัสดุ/อุปกรณ์



- ❖ มีด
- ❖ เชียง
- ❖ กะละมัง
- ❖ ตะแกรงหรือถาด
- ❖ เชือกปอหรือเชือกป่าน

## วิธีทำ



- นำปลาเยือกเทศล้างน้ำให้สะอาด แล้เอาแต่เนื้อปลา (จะได้เนื้อปลาประมาณ 9 กิโลกรัม) นำไปเข้าเครื่องบดอาหารหรือใช้มีดสับให้ละเอียด แล้วนวดด้วยมือ โดยระหว่างนวดให้ค่อย ๆ ใส่แป้งมันลงไปเคล้าให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมอื่น ๆ ที่เหลือ (ยกเว้นไส้อ่อนหมู) ผสมให้เข้ากัน แล้วนำไปนวดผสมจนเข้ากันกับเนื้อปลา ใช้เวลาประมาณ 5 นาที หรือสังเกตเนื้อปลาทอเหนียวเล็กน้อย
- นำเนื้อปลาที่นวดแล้ว อัดใส่ในไส้อ่อนหมูเป็นเส้นยาว ๆ ผูกด้วยเชือกปอหรือเชือกป่านเป็นท่อน
- ทำเป็นท่อนยาวประมาณท่อนละ 6 นิ้ว เรียงใส่ตะแกรงหรือถาด นำไปผึ่งแดดจัด ๆ ประมาณ 3 วัน ให้แห้ง ก็นำไปจำหน่ายได้ (ตามสูตรนี้จะได้ปลาเซียง น้ำหนักประมาณ 7.7 กิโลกรัม)

## ข้อแนะนำ



- สามารถใช้ปลาชนิดอื่นแทนปลาเยือกเทศได้ เช่น ปลานวลจันทร์ ปลานิล หรือเนื้อปลารวม
- หากต้องการให้ปลาเซียงมีขนาดสม่ำเสมอทุกเส้น ดูสวยงาม สามารถใช้ไส้เทียมที่ทำจากกระดูกหรือเอ็นสัตว์แทนไส้อ่อนหมู แต่จะมีราคาสูงกว่า
- หากทำกิจการขนาดใหญ่ เพื่อความสะดวก ควรซื้อเครื่องบดหมู ราคา 3,000-4,000 บาท เครื่องนวด 4,000 บาท เครื่องอัดไส้ 10,000 บาท
- ในอุณหภูมิปกติ ปลาเซียงจะอยู่ได้นาน 7-10 วัน หากเก็บในอุณหภูมิต่ำหรือในตู้เย็น อยู่ได้นาน 2-3 เดือน

## สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร

