

ปลาร้า



เงินลงทุน

ประมาณ 700 บาท



รายได้

ประมาณ 35 - 100 บาท/กิโลกรัม
(ขึ้นอยู่กับชนิดของปลาที่ใช้)



ส่วนผสม

- ปลาสด 20 กิโลกรัม
- เกลือเม็ด 5 กิโลกรัม
- ร้าอ่อน 4 กิโลกรัม



สถานที่จำหน่าย

ตลาดสดทั่วไป ร้านขายของชำ
ร้านอาหาร



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ โอ่งหรือไห
- ❖ ครกขนาดใหญ่
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ ปีบ



วิธีทำ



1. นำปลาสด (ปลาน้ำจืด) มาขอดเกล็ด ตัดหัว ตัดครีบ ตัดหาง ควักไส้ ล้างน้ำให้สะอาด หมักเกลือเม็ดทิ้งไว้ 7 วัน
2. นำร้าอ่อนมาคั่วไฟให้หอม จากนั้นนำปลาที่หมักไว้มาตำในครกตำเบา ๆ พอให้เนื้อปลาแตก ใส่ร้าลงไป เพื่อให้เกลือและร้าเข้าไปในเนื้อปลา
3. นำไปใส่โอ่งหรือไห อัดให้แน่น ใช้พลาสติกมัดปิดปากโอ่งหรือไหให้สนิท ทิ้งไว้ 3 เดือน จึงนำออกจำหน่ายได้

ข้อแนะนำ



1. การทำปลาร้าใช้ปลาน้ำจืดทำได้ทุกชนิด ปลาขนาดใหญ่ ใช้ปลาช่อน ปลาดุก ปลาขนาดกลาง ใช้ปลานิล ปลาตะเพียน ปลาหมอ ปลาขนาดเล็ก ใช้ปลากะดี่ และแบบหันเป็นชิ้น ๆ
2. การหมักปลาร้าในไหหรือโอ่ง ต้องอัดให้แน่นและปิดให้สนิท เพื่อให้ทำให้อร่อย และไม่เน่าเสีย

