

ปลาต้มพริก



เงินลงทุน

ประมาณ 800 บาท



รายได้

ประมาณ 700 บาท/วัน



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ กะละมัง
- ❖ ทัพพี
- ❖ ถุงพลาสติก
- ❖ ยางรัดถุง



วิธีทำ



1. นำเนื้อปลา กระเทียม ข้าวสุก พริกไทย ผสมให้เข้ากัน ละลายเกลือปนกับน้ำผสมลงไป นวดจนเหนียว
2. นำไปหมักไว้ในกะละมัง โดยเจาะรูข้างล่างให้น้ำไหลออก เพื่อให้เนื้อปลาปรุงสำเร็จแห้งเร็ว นำพลาสติกใสหรือใบตอง ปิดให้มิดชิด หมักไว้ประมาณ 2-3 วัน
3. ตักใส่ถุงพลาสติกขาย ขนาด 1/2 - 1 กิโลกรัม หรือตามทีลูกค้าต้องการ

ส่วนผสม



- เนื้อปลายี่สกหรือปลานวลจันทร์บด 3 กิโลกรัม
- กระเทียมบด 1/2 กิโลกรัม
- เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- ข้าวสุกบด 1/2 กิโลกรัม
- พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำสะอาด 1 ถ้วยตวง

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสดทั่วไป ร้านขายของชำ
ร้านอาหาร แหล่งชุมชน

ข้อแนะนำ



1. เวลาหมักอย่าให้ถูกแดด เพราะจะทำให้เนื้อปลาหายเหนียว มีลักษณะร่วนไม่น่ารับประทาน
2. ถ้าต้องการให้เนื้อปลาแห้งเร็วยิ่งขึ้น ควรใช้ของหนักกดทับส่วนบนกะละมังที่หมักไว้
3. ทำให้สะอาด ปิดให้มิดชิด อย่าให้แมลงวันตอม

