

ลูกชิ้นปลาแฟนซี



เงินลงทุน

ประมาณ 25,000 บาท

- เครื่องบดปลา ประมาณ 2,000 – 5,000 บาท
- เครื่องนวดปลา ประมาณ 10,000 – 15,000 บาท
- เต้าแก๊สพร้อมถัง ประมาณ 4,000 บาท
- เทอร์โมมิเตอร์ ประมาณ 200 บาท



วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เครื่องบดปลา
- ❖ เครื่องนวดปลา
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ หม้อ
- ❖ กะละมัง
- ❖ ทัพพี
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ เทอร์โมมิเตอร์



รายได้

ประมาณ 100 – 180 บาท/กิโลกรัม



ส่วนผสม

- เนื้อปลาสดบดแล้ว 1 กิโลกรัม
- เกลือป่น 30 กรัม
- แป้งมันหรือแป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง 10 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ



1. ซื้อมีดปลาสดประมาณ 3 – 4 กิโลกรัม (ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของปลา โดยเมื่อนำมาบดแล้วต้องได้ปริมาณ 1 กิโลกรัม) ถ้าเป็นปลาทะเล ควรใช้ปลาอินทรี ปลาทรายแดง ปลาทรายขาว ปลาตาหวาน เป็นต้น ถ้าเป็นปลาน้ำจืด ควรใช้ ปลายี่สก ปลาชะโด ปลาทราย เป็นต้น แล้วนำมาแกะเอาแต่เนื้อ อย่านำหัวหรือกระดูก
2. นำเนื้อปลาเข้าเครื่องบด บดให้ละเอียด 2 ครั้ง แล้วนำไปนวดด้วยเครื่องนวดประมาณ 5 นาที จากนั้นค่อย ๆ เติมเกลือเข้าไป 15 กรัม นวดต่ออีก 5 นาที เติมเกลือส่วนที่เหลืออีก 15 กรัม แล้วจึงค่อย ๆ โรยแป้งผสมลงไปจนหมด ตามด้วยน้ำแข็ง นวดต่อไปอีก 5-10 นาที เนื้อปลาก็จะเหนียวได้ที่ (การเติมเกลือเพื่อให้เนื้อปลาเหนียว ส่วนน้ำแข็งที่ใส่จะช่วยรักษาอุณหภูมิของเนื้อปลาไม่ให้เสื่อมสภาพ)
3. จากขั้นตอน ข้อ 1 – 2 จะได้เนื้อปลาบดที่ใช้ทำลูกชิ้นปลาธรรมดา แต่สามารถดัดแปลงเป็นลูกชิ้นต่าง ๆ ได้ดังนี้

3.1 **ลูกชิ้นปลาหมึก** นำปลาหมึกกระดองหรือปลาหมึกกล้วยล้างน้ำสะอาด ผ่าเอาเครื่องในออก นำไปลวกให้สุก บดให้ละเอียด แล้วจึงผสมลงไปเนื้อปลาที่นวดแล้ว (ข้อ 2) ในอัตราส่วน 1/5 ของเนื้อปลา เติมกระเทียมบดละเอียดและพริกไทยป่นเล็กน้อยเพื่อดับกลิ่นคาว นวดให้เข้ากัน

3.2 **ลูกชิ้นกุ้ง** ในกรรมวิธีเดียวกันกับลูกชิ้นปลาหมึก เพียงแต่เปลี่ยนจากเนื้อปลาหมึกเป็นเนื้อกุ้งกุลาดำเท่านั้น

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสด หรือขายส่งให้พ่อค้าแม่ค้า
ร้านขายก๋วยเตี๋ยว ร้านอาหารทั่วไป
และซูเปอร์มาร์เก็ต



ลูกชิ้นปลาแฟนซี (ต่อ)



เงินลงทุน

ประมาณ 25,000 บาท



- เครื่องบดปลา ประมาณ 2,000 – 5,000 บาท
- เครื่องนวดปลา ประมาณ 10,000 – 15,000 บาท
- เต้าแก๊สพร้อมถัง ประมาณ 4,000 บาท
- เทอร์โมมิเตอร์ ประมาณ 200 บาท

วัสดุ/อุปกรณ์

- ❖ เครื่องบดปลา
- ❖ เครื่องนวดปลา
- ❖ มีด
- ❖ เขียง
- ❖ หม้อ
- ❖ กะละมัง
- ❖ ทัพพี
- ❖ เต้าแก๊สพร้อมถัง
- ❖ เทอร์โมมิเตอร์



รายได้



ประมาณ 100 – 180 บาท/กิโลกรัม

วิธีทำ



3.3 **ลูกชิ้นสาหร่าย** ซื้อสาหร่ายจากตลาดหรือห้างสรรพสินค้า มาอบให้แห้ง แล้วปั่นจนละเอียด ผสมลงไปเนื้อปลาที่นวดแล้ว (ข้อ 2) ประมาณ 1 – 5% ของเนื้อปลา นวดให้เข้ากัน

3.4 **ลูกชิ้นสีส้ม** นำแครอท พริกหวาน และพริกชี้ฟ้าแดง มาหั่นซอย ให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ผสมลงไปเนื้อปลาที่นวดแล้ว (ข้อ 2) ในอัตราส่วน 1/5 ของเนื้อปลา นวดให้เข้ากัน

3.5 **ลูกชิ้นพริกสด** นำพริกชี้ฟ้าแดงผ่าเอาเมล็ดออก ตำหรือบด ให้ละเอียด ผสมลงไปเนื้อปลาที่นวดแล้ว (ข้อ 2) โดยผสมพริก 100 กรัมต่อเนื้อปลา 1 กิโลกรัม นวดให้เข้ากัน

4. นำเนื้อปลาในข้อ 2 หรือข้อ 3 มาปั้นเป็นลูกกลม ๆ ใส่ลงไปนึ่งน้ำเย็น เพื่อไม่ให้ลูกชิ้นติดกัน

5. ตั้งหม้อต้มน้ำร้อนหม้อ 2 ใบ ใบหนึ่งให้มีอุณหภูมิประมาณ 40–45 องศาเซลเซียส อีกใบหนึ่งต้มน้ำเดือดประมาณ 90 องศาเซลเซียส โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์วัด ตักลูกชิ้นที่ปั้นใส่ในน้ำเย็นมาแช่ไว้ในน้ำอุ่น 40–45 องศาเซลเซียส ทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที เพื่อให้ส่วนผสมค่อยๆ ปรับตัวเกิดความเหนียว แล้วจึงตักไปใส่ในหม้อน้ำเดือด 90 องศาเซลเซียส อีกประมาณ 20 นาที

6. ตักลูกชิ้นต่าง ๆ ขึ้นบรรจุใส่ภาชนะ พร้อมนำไปจำหน่าย

ส่วนผสม



- เนื้อปลาสดบดแล้ว 1 กิโลกรัม
- เกลือป่น 30 กรัม
- แป้งมันหรือแป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำแข็ง 10 ช้อนโต๊ะ

สถานที่จำหน่าย



ตลาดสด หรือขายส่งให้พ่อค้าแม่ค้า
ร้านขายก๋วยเตี๋ยว ร้านอาหารทั่วไป
และซูเปอร์มาร์เก็ต

ข้อแนะนำ



1. ในระยะเริ่มต้น หากเงินลงทุนน้อย สามารถใช้มีอนวดเนื้อปลาแทนเครื่องนวดได้
2. ลูกชิ้นปลาที่ผ่านขั้นตอนการต้มแล้ว สามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน 1 – 2 สัปดาห์
3. หากต้องการเพิ่มรายได้สามารถนำไปทอดขาย หรือเปิดร้านขายก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาแฟนซีก็ได้

