

ทำปลาเซียง

เงินลงทุน

ประมาณ 1,000 บาท

รายได้

ประมาณ 150 บาท/กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์

มิด เซียง กะละมัง ตะแกรงหรือกาด เชือกปอหรือเชือกป่าน

ส่วนผสม

ปลาอีสกเทศสด	20	กิโลกรัม
แป้งมัน	600	กรัม
เกลือป่น	600	กรัม
น้ำตาลทราย	5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	200	กรัม
พริกไทยป่น	300	กรัม
ผงพะโล้	40	กรัม
น้ำมันพืช	600	กรัม
น้ำสะอาด	2	กิโลกรัม
ไส้อ่อนหมู		

วิธีทำ

- นำปลาอีสกเทศล้างน้ำให้สะอาด แลเอาแต่เนื้อปลา ระวังอย่าให้มีก้างติดมาจะได้เนื้อปลาประมาณ 9 กิโลกรัม นำไปเข้าเครื่องบดอาหารหรือใช้มิดสับให้ละเอียด แล้วนวดด้วยมือ โดยระหว่างนวดให้ค่อย ๆ ใส่แป้งมันลงไปเคล้าให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมอื่น ๆ ที่เหลือ (ยกเว้นไส้อ่อนหมู) ผสมให้เข้ากันก่อน แล้วนำไปนวดผสมจนเข้ากันกับเนื้อปลา ใช้เวลาประมาณ 5 นาที หรือสังเกตเนื้อปลาพอเหนียวเล็กน้อย
- นำเนื้อปลาที่นวดแล้วอัดใส่ในไส้อ่อนหมูเป็นเส้นยาว ๆ ผูกด้วยเชือกปอหรือเชือกป่านเป็นท่อน
- ยาวประมาณท่อนละ 6 นิ้ว เรียงใส่ตะแกรงหรือกาด นำไปผึ่งแดดจัด ๆ ประมาณ 3 วัน ให้แห้ง ก็นำไปจำหน่ายได้ ในอุณหภูมิปกติ ปลาเซียงจะอยู่ได้นาน 7-10 วัน หากเก็บในอุณหภูมิต่ำหรือในตู้เย็นอยู่ได้นาน 2-3 เดือน (ตามสูตรนี้จะได้ปลาเซียง น้ำหนักประมาณ 7.7 กิโลกรัม)



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาด แหล่งชุมชน ขายส่งร้านค้า/ร้านอาหาร/มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาร์เก็ต

ข้อแนะนำ

1. สามารถใช้พลาสติกอื่นแทนพลาสติกได้ เช่น ปรานวอลจันทร์ พลาสติก หรือเนื้อปลารวม
2. หากต้องการให้ปลาเซียงมีขนาดสม่ำเสมอทุกเส้น ดูสวยงาม สามารถใช้ “ใส่เทียม” ที่ทำจากกระดูกหรือเอ็นสัตว์แทนไส้อ่อนหมู แต่จะมีราคาสูงกว่า
3. หากทำกิจการขนาดใหญ่ เพื่อความสะดวก ควรซื้อเครื่องบดหมู ราคา 3,000-4,000 บาท เครื่องนวด 4,000 บาท เครื่องอัดไส้ 10,000 บาท ... \$

