

ทำปลาส้มฝัก

เงินลงทุน

ประมาณ 800 บาท

รายได้

ประมาณ 700 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

กะละมัง ทัพพี ถุงพลาสติก ขางรดถุง

ส่วนผสม

เนื้อปลาเยือกหรือปลานวลจันทร์บด	3	กิโลกรัม
กระเทียมบด	½	กิโลกรัม
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
ข้าวสุกบด	½	กิโลกรัม
พริกไทยป่น	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด	1	ถ้วยตวง

วิธีทำ

- นำเนื้อปลา กระเทียม ข้าวสุก พริกไทย ผสมให้เข้ากัน ละลายเกลือป่นกับน้ำผสมลงไป นวดจนเหนียว
- นำไปหมักไว้ในกะละมัง โดยเจาะรูข้างล่างให้น้ำไหลออก เพื่อให้เนื้อปลาปรุงสำเร็จแห้งเร็ว นำพลาสติกใสหรือใบตองปิดให้มิดชิด หมักไว้ประมาณ 2-3 วัน
- ตักใส่ถุงพลาสติกขาย ขนาด 1/2-1 กิโลกรัม หรือตามที่ต้องการ

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป หรือขายส่งให้พ่อค้า-แม่ค้า

ข้อแนะนำ

- เวลาหมักอย่าให้ถูกแดด เพราะจะทำให้เนื้อปลาหายเหนียว มีลักษณะร่วนไม่นำรับประทาน
- ถ้าต้องการให้เนื้อปลาแห้งเร็วยิ่งขึ้น ควรใช้ของหนักกดทับส่วนบนบนกะละมังที่หมักไว้
- ทำให้สะอาด ปิดให้มิดชิด อย่าให้แมลงวันตอม...☒