

ทำปลาตุกเส้นปรุงรส

เงินลงทุน

500 บาท

รายได้

200 บาท/เนื้อปลาสำเร็จ 2 กิโลกรัม

วัสดุ/อุปกรณ์

มีด เขียง กะละมัง ตะแกรง

ส่วนผสม

เนื้อปลาตุกเส้น	3	กิโลกรัม	ซีอิ้วขาว	13	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายขาว	7-8	ชด	พริกไทยป่น	2	ช้อนโต๊ะ
งาดัวให้หอม	3	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

1. เลือกซื้อปลาตุก ให้ตัดเฉพาะขนาดตัวใหญ่ นำมาซุดเอาเมือกที่เกาะอยู่ตามลำตัวของปลาออกให้หมด และเอาแต่เฉพาะเนื้อ ระวังอย่าให้มีก้างปลา ตัดมา ปลาตุก 4 กิโลกรัม จะแลเนื้อปลาได้ประมาณ 1 กิโลกรัม
2. นำเนื้อปลาตุกที่แลแล้วมาหั่นเป็นเส้นตามแนวเฉียง ขนาดประมาณ 0.5 นิ้ว x 3-4 นิ้ว
3. นำเครื่องปรุงมี ซีอิ้วขาว น้ำตาลทราย พริกไทยป่น ดลูกเคล้าให้ เข้ากันกับเนื้อปลาตุกที่หั่นไว้แล้ว โรยงาขาวตัวแล้วหมักทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง หรือหมัก ทิ้งไว้ในตู้เย็น 1 คืน
4. นำปลาที่หมักออกมาเรียงใส่ตะแกรงผึ่งแดดกลับไปกลับมาประมาณ 1 วัน สังเกตพอให้เนื้อปลาแห้งสนิทเป็นอันใช้ได้ แล้วนำไปบรรจุหีบห่อ รอการจำหน่าย

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ร้านขายข้าวต้มไต้รุ่ง ร้านค้าทั่วไป

ข้อแนะนำ

1. การทำปลาเส้น นอกจากปลาตุกแล้วสามารถใช้ปลาชนิดอื่น ๆ ได้ ส่วนขั้นตอนเครื่องปรุง สามารถใช้สูตรนี้ได้เลย
2. หากมีเตาอบ ก็สามารถนำปลาไปอบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ประมาณ 8 ชั่วโมง โดยไม่ต้องนำไปผึ่งแดด...@