คู่มือการแปรรูปปลาดุกร้า



ส่วนผสม :

1. ปลาดุก 20 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม
3. เกลือ 2 กิโลกรัม

การคัดเลือกปลา :

1. ปลาดุกมีขนาด 4– 5 ตัว / 1 กิโลกรัม
2. ปลามีอายุอยู่ในช่วง 5 – 8 เดือน

ขั้นตอนการทำปลาดุกร้า :

1. ปลาใส่กระสอบใส่เกลือเพื่อน๊อคให้ปลาตาย ตัดหัว ควักไส้ล้างให้สะอาด
2. ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง ผสมเกลือและน้ำตาลคลุกเคล้าให้เข้ากัน

(หากต้องการให้เนื้อปลาแข็งและมีรสชาติไม่เค็มจัดให้ผสมน้ำตาลให้มากกว่าเกลือ เช่น น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม ต่อเกลือ 1.6 กิโลกรัม หากต้องการให้เนื้อปลานุ่ม ก้ใช้ส่วนผสมในอัตราส่วนที่เท่ากัน)

3. ยัดเกลือที่ผสมแล้วในท้องปลา คลุกตัวปลา ใส่โอ่งเคลือบ ทิ้งไว้ 2 คืน
4. นำปลาที่ได้สรงให้สะเด็ดน้ำ ตากแดดบนตะแกรง ประมาณ 5 วันติดต่อกัน แล้วเก็บปลาไว้ประมาณ 2 คืน (เก็บโดยห่อด้วยกระดาษซับ หรือกระดาษปอนด์)
5. นำปลามาตากแดดโดยแกะกระดาษออกแล้วตากแดดครั้งที่ 2 ประมาณ 5 ชั่วโมง
6. ปลาห่อกระดาษเหมือนเดิม เก็บไว้ในโอ่งเคลือบ หมักไว้ 2 คืน
7. ตากแดดอีก 5 ชั่วโมง เก็บไว้ในโอ่งเคลือบ 2 คืน
8. ห่อกระดาษ บรรจุถุง ไว้ได้ 1 เดือน
9. จำหน่าย / บริโภค

ขั้นตอนการทำปลาดุกร้า

