

การทำปลาส้มตัว



ปลาส้ม คือ การแปรรูปปลาให้เป็นอาหาร เป็นตัวๆ หรือเป็นชิ้นๆ ผสมกับข้าวสุกและเกลือ แล้วหมักจนมีรสเปรี้ยว และมีกลิ่นหอมที่เกิดจากขบวนการหมักโดยเชื้อจุลินทรีย์ที่สร้างกรดแลคติก ปลาที่นิยมใช้ในการทำปลาส้มคือ ปลาทะเพียน ปลาสวาย ปลาเทโพ และปลาสร้อย

การทำปลาส้ม นิยมทำกันเป็นชิ้นเล็กๆ แต่ส่วนหนึ่งผู้บริโภคนิยมทั้งตัว แต่การทำปลาส้มทั้งตัวนั้น ถ้าหากไม่มีความเชี่ยวชาญปลาส้มที่ได้จะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวไม่น่ารับประทาน

คุณป้าศรีนวล คล่องรับ เกษตรกรแปรรูปปลาส้มศรีนวล บ้านหนองหลวง ต.เวียงชัย จ.เชียงราย แนะนำการทำปลาส้มทั้งตัวให้อร่อยไม่เหม็นเปรี้ยว

วัตถุดิบ

- 1.ปลาที่ขอดเกล็ดปลา ตัดหัว ควักไส้ออกแล้วบั้งตัวปลาให้มีระห่างพอสมควร 100 กิโลกรัม
- 2.กระเทียม โขลก 1.5 กิโลกรัม
- 3.ข้าวเหนียว 2 ลิตร
- 4.เกลือป่น (ไม่ผสมไอโอดีน) 1.2 กิโลกรัม

วิธีปลาส้มตัว

1. นำปลามาล้างน้ำสะอาด 10 นาที (การล้าง 10 นาที เป็นการยืดอายุปลาสดที่ไม่ได้แช่ตู้เย็นให้อยู่ได้นานถึง 10 วัน)
2. นำเนื้อปลามาพักให้สะเด็ดน้ำ
3. นำข้าวเหนียวมาล้างในน้ำสะอาด จำนวน 3 น้ำ เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นเปรี้ยว และ เป็นเคล็ดลับที่สามารถทำให้เก็บปลาสดไว้ได้นานๆ
4. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วกดให้แน่น
5. บรรจุถุงจำหน่าย

*ปลาสดจะออกรสชาติเปรี้ยวเมื่อทิ้งไว้ประมาณ 3 วัน

<http://www.เกษตรกรรม.com/2012/07/blog-post.html>