

ក្នុងគេយ នកម្មក្នុង ក្រោមគេយ នសវរ៉ែមាតាំងបែងចាន់



ກະປີເຄຍຄຸນໄພດີ ຖູກສຸຂ
ອນມ້ຍຮສຫາຕໍອຮອຍ
ແນກປົງປົງສື່ນໍາຕາລຮຽມຫາຕີ

จะเป็นเครื่องชี้ว่าอยู่คุณภาพ
ดีของเมืองระนอง” นี่นั้น ต้อง^{๑๔}
ผ่านการผลิตหลักขั้นตอนตั้ง
แต่การออกจับกุ้ง การล้างกุ้ง

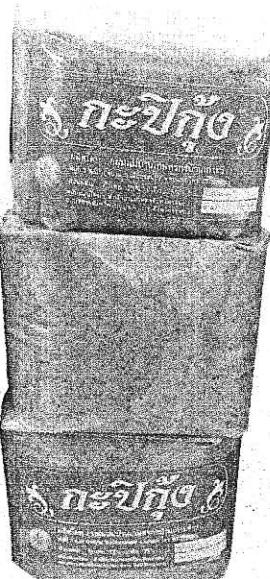
ให้สังคม การดำเนินการทางการเมือง การ
บรรจุภัณฑ์ และอื่นๆ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการผลิตที่
ต้องใช้ความประณีติเพื่อให้ได้กับปีคีย์ สังคม
ถูกสร้างขึ้นและคงอยู่ได้

การจับกุ้งโดยเป็นหน้าที่ของพ่อบ้าน การจับกุ้งโดยภาระนี้ทางภาคใต้จะเรียกว่า "การรุนกุ้งดาย" โดยอุปกรณ์ที่ใช้จับกุ้งดาย ได้แก่ เรืออิติหนาและนาตเล็ก อาวนาตาล ซึ่งเป็นชนิดที่เหมาะสมใน การดักจับกุ้งดายได้ดี ภาคใต้ ให้หรือที่จัดเก็บรากชาเขียว และอุปกรณ์อื่นๆ ลำหัววิธี การรุนกุ้งโดยนั้นจะนำawan ตามสีผู้ดายได้ค้างน้ำแข็งของเรือ 2 ถ้วย แล้วออกเรือลากยาวัน ตามสีปีพร้อมๆ กัน จะสามารถ ดักจับกุ้งดายได้จำนวนมาก

ช่วงเวลาในการเข้ากึ่งเดย
ชาวดีจะนิมออกอ้าบกุ้งเดย
ในช่วงเวลาที่น้ำทะเลกลับลัง
หมูนสูงเข้าหาเพื่อนหรือที่น้ำ
ทะเลมีความสูงอยู่ในระดับ
น้ำทะเล

ชัยผง งูงเคทุ่บโครงสร้างคุณภาพดี นิมสิง เจือเป็นหรือเมตตาน้อย นำหัวงูเคที่ไปล้างท้าความสะอาดได้ง่าย เมื่อทำเป็นกระเบี้ยแก่ ก็ได้กระเบี้ยคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ หอมรสชาติอร่อย

คุณป้าไฝ เล่าว่าให้ฟังอีกว่า ชาวเลจะนิ่งจับกุ้งในช่วงเวลาที่น้ำหงายเหล่านั้นสูงเกินระดับชายฝั่งหรือระดับน้ำสูงเข้าไปถึงบริเวณพื้นที่ป่าโกรกมาก เพราะในขณะกลางวันนี้กุ้งเคลย์นั้นคลื่นน้ำหงายจะเคลื่อนพัดพาさまถ่างๆ และเมื่อสัก周转ให้ยกคอกจากวัวไปกางเข้ามานิดเดียว



นำงะบีเคย คุณภาพดี ภูกสุขอนามัย
รถชาติอิร้อย บรรจุถังพลาสติก
สะอาดเพื่อการจำหน่าย

รวมอยู่ในงานพร้อมๆ กับกุ้งเคย เมื่อนำกุ้งเคยไปทำกะปิจะได้ตัวปิ้งไม่มีคุณภาพ
วิธีทำกุ้งเคย เคยกับ กะปิเครลซชาติอ่อนย



คุณภาพดี มีขั้นตอนง่ายๆ ดังนี้

1. ล่างทั้งค่ายให้สะอาด คือนำหัวใจมาล้าง
ตัวยิ่น้ำทะลุให้สะอาด เพื่อชัดสวะหรือสิง^๑
สกประการที่เจ็บป่วยติดมากับหัวใจอย่างให้หมด เช่น
ราย ลูกปลาเล็กๆ ไปแล้ว ดอกไม้ ขยะ และ
เศษอื่นๆ

2. การเมืองทำกำปีดาย ให้นำกุ้งเคคีที่ล้างสะอาดแล้ว ในอัตราส่วนผสม 75 เปอร์เซ็นต์ และเกลือ ในอัตราส่วนผสม 25 เปอร์เซ็นต์ ใส่ในกระถางคุกคุกคล้ำให้เข้าเป็นเนื้อดีกว้านม แล้วนำไปใส่ในถุงผ้าดิบหรือถุงที่ใช้ใส่หัว瓜สาร

เม็ดมะม่วงหิมพานต์หรือกาหยู
รสชาติอร่อย ผลิตภัณฑ์อีกทางเลือกหนึ่ง

ใส่ให้เก็บเดิมกลุ่มแล้วจับปากถุงพับหรือรูปปากถุงแล้วมัดปากถุงให้แน่น นำไปวางบนเต๊ะหรือบนพื้นราบ จำนวนให้น้ำสัดที่มีน้ำหนัก วางทับบนถุงก่อน และล้วงเข้ากระยะมีงมาวางปิดครอบถุงอีกชั้นเพื่อป้องกันแมลงลงน้ำมดอมขันตอนนี้หมาก็จะได้ 1-2 วัน

3. นำงำนคีเดต ก่อนตากให้รีบผ้า
พลาสติกใสหรือผ้าปูบันโน้มห้องนั่งร้านสูง
ระดับเอว แล้วนำงำนปีที่มีมาแล้วใน ข้อ 2 มา
เคลบงบน้ำพลาสติก ใช้รีบผ้าจะติดเรียบมี
เคดิให้กระายลุ่มสู่มอหัวฯ กัน ตกแต่งไว้
ประมาณ 5 ชั่วโมง หรือระยะเวลาการตากทั้ง
อยู่กับว่าเป็นแสงแดดจัดหรือเด酷อ่อน

4. นางคปีเคี่ยป่าได้แล้วให้ลงมัก น่า
กะปีเคี่ยที่ตากแಡเดลวัวใส่ในครา
ต้าวัวท้าให้ลະເບີດເຕື່ອໃຫ້ສ່ວນຜສມ
ເກົ້າເປັນແມ່ດີເວັກນ ຈາກນັ້ກັກໃສ່ໃນ
ກະລະມັງ ນຳເພົ່າພລາສົດຄລຸມປິດໃຫ້
ສົນທິມັກທີ່ໄວ້ 3-7 ວັນ ເນື່ອຄຣນ
ກຳຫັນຕ້າງໆນຳມາເກລັນກຳພຳລາສົດ
ໄສທ່ຽວີ່ພໍາທີ່ຈຳດວງບນໄດ້ທ່ຽບນັ້ນ
ຮ້ານສູງຮະດັບເອງ ແລ້ວໃຫ້ມີສະວັດ
ເກື່ອງກົບໃຫ້ກະຈາຍສຳເນົາໂທ່າງໆ
ກັນຕາດແດດທີ່ໄວ້ອີກ 1 ແຕ່ ຈາກນັ້ນ
ນຳກົບໄປໃນຄຣນກຳທີ່ກຳຕ້າໃຫ້ລະເມີດ
ໃຫ້ຜສມເກົ້ານີ້ກັນ ແລ້ວນຳໄປໃສ່ໃນໂອງ
ໃຫ້ຕົມໃຫ້ພຳພລາສົດຄລຸມປິດໄປໂອງໃຫ້ສົນທິ
ມັກທີ່ໄວ້ 1-ເດືອນຄວົງ ເພື່ອດັ່ນນີ້

แล้วทำให้เกิดปัจจุบันใหม่ ในระหว่างการหมักน้ำ
นี้ให้ค่อยสังเกตดูที่ปากใบ ถ้ามีน้ำคายอยู่
อกคนาและรู้ว่าการหมักได้ผลดี แล้วปากใบ
แห้งไม่มีน้ำคายไปกลอกคนาให้ปิดฝาโลงออก
แล้วเติมน้ำปลาอย่างเดี๋ยวนี้ให้ได้รับดับปากใบลง
แล้วปิดฝาโลงไว้เช่นเดิม แล้วหมักต่อให้ครบ
ตามระยะเวลาที่กำหนด ก็จะทำให้ได้กากปัจจุบัน

5. การบรรจุภัณฑ์ เมื่อหัวทึบตึงไว้ครบกำหนดตามระยะเวลาแล้วก็จะได้กะปิโดยคุณภาพดี (ในที่ 4) ก็นำมารวบใส่ในภาชนะ

