

๖๖

วิธีทำ ทำความสะอาดปลาครัวไส้ออกแล้วเคล้ากับเกลือ บรรจุงาในขวดหรือไหบีดฝาน้ำเน่น ประมาณ ๖-๘ สัปดาห์ น้ำปลาจะลอยตัวขึ้น ทั้งน้ำปลาอกรากเดดไว้รา ๓-๔ สัปดาห์ รับประทานได้

#### ๒. วิธีทำน้ำส้ม

เครื่องปรุง	น้ำมะพร้าว	๑๒ ถ้วย
	น้ำตาลรายขาว	๓ ถ้วย
	เบงช้ำหมาก	๒ ช้อนโต๊ะ
	หรือยี่สิ	๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ นำน้ำมะพร้าวไปต้มให้เดือดแล้วจึงใส่น้ำตาลต้มต่อไปประมาณ ๓๐ นาที เเละยกลงทึงไว้ให้เย็นแล้วจึงใส่เบงช้ำหมาก หรือยี่สิ เทไส่ให้หล บีดฝาน้ำเน่น กับไว้ประมาณ ๕-๖ อาทิตย์ ใช้ได้

#### ๓. วิธีทำกะปีจากปลา

เครื่องปรุง	ปลา	๔ กิโลกรัม
	เกลือ	๑ กิโลกรัม

วิธีทำ ล้างปลาให้สะอาด และเอาแต่นือปลาหมักเกลือไว้ ๒-๓ วัน นำปีไปตากเดดประมาณ ๕-๖ ชั่วโมง แล้วนำมานบคให้ละเอียด บรรจุขวดโหลหรือไหกดให้เน่น บีดให้สนิท ประมาณ ๔-๕ อาทิตย์ รับประทานได้

#### ๔. วิธีทำกะปีจากกุ้ง

เครื่องปรุง	กุ้งตัวเล็ก ๆ	๗ กิโลกรัม
	เกลือ	๔ กิโลกรัม

วิธีทำ ล้างกุ้งให้สะอาดเคล้าเกลือไว้ ๒-๓ วัน แล้วนำกุ้งมาบคให้ละเอียด บรรจุลงขวดหรือไหกดให้เน่น บีดฝาน้ำสนิทประมาณ ๖-๗ อาทิตย์ รับประทานได้