

## ปลาต้ม



**ปลาต้ม** เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทหมักดอง โดยใช้ปลาทั้งตัวหมักกับข้าวสุกจนเกิดรสเปรี้ยว  
**วัตถุดิบ**

### ปลาต้มตัว

ปลา 1 กิโลกรัม  
เกลือ 50 กรัม  
ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวสุก 150 กรัม  
กระเทียมบด 80 กรัม



### ปลาต้มชิ้น

ปลาชิ้น 1 กิโลกรัม  
เกลือ 30 กรัม  
ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวสุก 100 กรัม  
กระเทียมบด 50 กรัม



## วิธีทำ

1. ปลาสดทั้งตัว ล้างน้ำ ขอดเกล็ด ผ่าท้องเอาไส้พุงออก ล้างเหงือกและท้องให้สะอาด
2. สำหรับปลาทั้งตัวให้บั้งทั้งสองซีก แล้ววางผึ่งสะเด็ดน้ำ ประมาณ 15 นาที กรณี ตัวใหญ่แล้วเนื้อเป็นชิ้นทำปลาต้มชิ้นหรือหั่นเป็นชิ้นยาวทำปลาต้มเส้น
3. นวดหรือเคล้าปลากับเกลือจนเนื้อปลานุ่ม
4. หมักทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง เทน้ำเกลือและน้ำที่ไหลจากตัวปลาออก
5. เคล้ากับข้าวสุกและกระเทียมที่บดรวมกันไว้
6. นำไปใส่ในภาชนะอัดให้แน่น ปิดภาชนะให้มิดชิด
7. หมักไว้ที่อุณหภูมิห้อง 3-5 วันจนเกิดรสเปรี้ยว

**การบรรจุและเก็บรักษา** ใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกเก็บที่อุณหภูมิตู้เย็น

**วิธีรับประทาน** นำมาทอดให้สุกแล้วรับประทานกับข้าว