

ปลาร้า



ปลาร้า เป็นผลิตภัณฑ์พื้นเมืองของไทย ปลาร้าจะมีการผลิต 3 แบบ คือ ปลาร้าข้าวคั่ว ปลาร้ารำ และปลาร้าข้าวคั่วผสมรำ

วัตถุดิบ

ปลาน้ำจืด : ปลากะต๋ี่ ปลาชะโด ปลาช่อน ปลาดุก ปลาแขยง ปลาชิว ปลาสร้อย ปลาตะเพียน

ปลาทะเล : ปลาปากคม ปลาจวด ปลาเบ็ด

ส่วนผสม

ปลาสด 1 กิโลกรัม

เกลือ 200-250 กรัม

ข้าวคั่ว หรือ รำข้าวคั่ว 100-200 กรัม

วิธีทำ

1. นำปลาสดมาตัดหัวเอาไส้พุงออก ขอดเกล็ดล้างด้วยน้ำสะอาด วางผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
2. เคล้าปลากับเกลือให้เข้ากัน
3. ใช้เกลือรองก้นโถแล้วเทพปลาที่เคล้าเกลือแล้วใส่โถงอัดปลาให้แน่น โรยเกลือปิดทับด้านบน
4. ใช้ตาข่ายไนลอนหรือแผ่นพลาสติกปิดปากโถง มัดให้แน่นป้องกันสิ่งสกปรก แมลงต่าง ๆ ตกลงไป
5. ตั้งโถงไว้ในที่ร่ม หมักนานประมาณ 2 อาทิตย์ถึง 3 เดือน
6. นำข้าวคั่วหรือรำข้าวคั่ว ผสมกับปลาหมักข้างต้น เคล้าให้เข้ากัน
7. อัดปลาลงในโถงให้แน่น ใช้ตาข่ายไนลอนหรือแผ่นพลาสติกปิดปากโถงมัดให้แน่น
8. ตั้งโถงไว้ในที่ร่ม หมักนาน 6-12 เดือน จะได้ปลาร้าที่มีกลิ่นหอม

การบรรจุและเก็บรักษา

1. ใส่ถุงพลาสติกปิดผนึก หรือขวดแก้วฝาพลาสติก สำหรับจำหน่าย
2. เก็บไว้ในโถงหรือไหที่หมัก ตักขึ้นมารับประทานเมื่อต้องการจนกว่าจะหมด

วิธีรับประทาน นำไปทำน้ำพริก หลน แกง ทอดหรือใส่ส้มตำรับประทาน