

# ปลาหวาน



**วัตถุดิบ** ปลาทะเลหรือปลาน้ำจืด ที่มีเนื้อมากเช่นปลา กะพง ปลานิล ปลาดุก

## ส่วนผสม

- เนื้อปลา 1 กิโลกรัม
- เกลือป่น 15 กรัม
- น้ำตาลทราย 250 กรัม
- เกลือป่น (สำหรับล้างปลา)

## วิธีทำ

- นำปลามาล้างเมือกออกให้หมด ตัดหัวผ่าท้องเอาไส้ออก ล้างเลือดออกให้หมด แล้วชำแหละเนื้อปลาให้เป็นชิ้นตามความยาวของตัวปลา
- นำเนื้อปลาที่ได้มาแล้ให้แห้งเป็นแผ่นบาง ๆ
- ล้างเนื้อปลาด้วยน้ำเกลือ ความเข้มข้น 5% (น้ำ 1 กิโลกรัม / เกลือ 50 กรัม คนให้ละลาย) นำขึ้นมาผ่านน้ำ วางไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ชั่งส่วนผสมตามอัตราส่วนที่กำหนด เทส่วนผสมเคล้ากับเนื้อปลา จนเข้ากันดี หมักทิ้งไว้ 2 คืน
- นำปลาที่หมักได้ ไปเรียงบนแผงตากปลาและนำไปตากแดดประมาณ 6 ชั่วโมง หรือจะนำไปอบด้วยความร้อน 50 องศาเซลเซียส 4 ชั่วโมง

**วิธีการเก็บรักษา** ปลาหวานดิบใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกเก็บในตู้เย็นจะเก็บได้นานหลายเดือน ถ้าต้องการเก็บนานควรวีใส่ช่องแข็ง ปลาหวานสุกใส่ถุงพลาสติกปิดผนึก เก็บที่อุณหภูมิห้องจะเก็บได้นานประมาณ 7-10 วัน ถ้าเก็บในตู้เย็น จะเก็บได้นานหลายเดือน

**วิธีรับประทาน** นำมาทอดไฟกลาง ๆ จนสุกทั่วกันดี จึงรับประทาน