

ปลายอ



ปลายอ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะและส่วนผสมเช่นเดียวกับหมุยอ ทำมาจากปลาที่มีเนื้อขาว และมีความเหนียวพอสมควร

วัตถุดิบ ปลานวลจันทร์ ปลาเยี๊ยก ปลากลาย ปลานิล หรือจะใช้ปลาทะเล เช่น ปลาอินทรี ปลาทรายแดง

ส่วนผสม		
เนื้อปลาสด	1	กิโลกรัม
เกลือป่น	20	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำมันพืช	50	กรัม
พริกไทยป่น	12	กรัม
น้ำแข็งบดละเอียด	30	กรัม

วิธีทำ

1. แล่ปลาเอาแต่เนื้อ
2. บดหรือสับเนื้อปลาให้ละเอียด
3. นวดเนื้อปลา 5 นาที เติมเกลือครึ่งหนึ่ง นวดนาน 10 นาที เติมเกลือที่เหลือนวดต่ออีก 10 นาที ระหว่างนวดเติมน้ำแข็งบดละเอียดลงไปด้วย
4. เติมไข่นวดต่อ 5 นาที จากนั้นจึงเติมพริกไทยและมันหมูนวดผสมให้เข้ากันอีก 3 นาที (ถ้าใช้น้ำมันพืชแทนมันหมู ใส่ประมาณ 50 กรัม)
5. นำปลายอ ที่ผสมแล้วห่อด้วยใบตองแบบหมุยอ แล้วใส่ลังถึงนึ่งในน้ำเดือดประมาณครึ่งชั่วโมง

การบรรจุและเก็บรักษา บรรจุใส่ถุงพลาสติก ปิดผนึกเก็บในอุณหภูมิตู้เย็น

วิธีรับประทาน รับประทานได้เลย หรือนำไปทอด หรือยำรับประทาน