

ปลาเส้นปรุงรส



ปลาเส้นปรุงรส เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายกับเนื้อเส้นแดดเดียว มีการปรุงรสแล้วตากแดดหรืออบให้แห้ง

วัตถุดิบ ปลาเกือบทุกชนิด สามารถนำมาทำปลาเส้นได้ แต่ถ้าเป็นเนื้อปลาที่มีไขมันสูงจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อนุ่ม รสชาติอร่อย

ส่วนผสม

เนื้อปลาหั่นเป็นเส้น	1	กิโลกรัม	
ซีอิ๊วญี่ปุ่น	60	กรัม	
น้ำตาลทราย	25	กรัม	
พริกไทยป่น	7.5	กรัม	
งาคั่ว	1.5	กรัม	***เกลือป่น (สำหรับล้าง)

วิธีทำ

- นำปลามาตัดหัว เตาใส่ฟุ้งออก แล้วแลเนื้อปลาตามความยาวตัวปลา
- หั่นเนื้อปลาเป็นเส้นยาวประมาณ 5-6 นิ้ว
- ล้างเนื้อปลาเส้นด้วยน้ำเกลือ 4% (น้ำ 1 กิโลกรัมต่อเกลือ 40 กรัม คนให้ละลาย)
- ล้างผ่านน้ำให้สะอาดอีกครั้ง แล้วตั้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- ผสมเครื่องปรุง นำเนื้อปลาลงผสม เคล้าให้เข้ากัน
- หมักไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง หรือแช่ตู้เย็น 1 คืน
- นำปลาเส้นมาวางบนตะแกรงตากแดดจัด 1 แดดหรืออบที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 3 ชั่วโมง

การบรรจุและเก็บรักษา บรรจุใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกสุญญากาศ เก็บในช่องแช่แข็ง จะเก็บได้นานประมาณ 1 ปี

วิธีรับประทาน นำไปทอดให้สุก รับประทานเป็นอาหารว่าง