

น้ำปลา



น้ำปลา เป็นผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมืองของไทย ใช้เป็นเครื่องแต่งรสอาหาร

วัตถุดิบ น้ำปลาทำได้จากปลาน้ำจืดและปลาทะเล ปลาน้ำจืดที่นิยมใช้เป็นวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาสวาย และปลาชิว ส่วนปลาทะเล ได้แก่ ปลากระตักหรือปลาไส้ตัน

ส่วนผสม

ปลาสด (ปลากระตัก ปลาชิวแก้ว ปลาสวาย) 90 กิโลกรัม
เกลือ 30 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. นำปลามาเคล้ากับเกลือให้ทั่ว โดยใช้ อัตราส่วน ปลา:เกลือ เป็น 3:1 โดยน้ำหนัก
2. ใส่ในบ่อซีเมนต์/ตุ่ม/โอ่ง/ไห (วางกลางแจ้ง)
3. ใส่เกลือรองก้นบ่อและเททับด้านบน ปิดฝาบ่อ/ตุ่ม/โอ่ง/ไห อย่าให้น้ำเข้า
4. หมักนาน 12-18 เดือน จะได้น้ำปลาสีน้ำตาลแกมแดง
5. กรองของเหลวที่ได้ผ่านกากปลาจนใส
6. กรองของเหลวใส ที่ได้ จะเป็นน้ำปลาน้ำหนึ่ง อาจบรรจุใส่ขวดจำหน่ายเลย หรือผสมน้ำตาลทรายก่อนบรรจุจำหน่าย
7. กากปลาที่เหลือใส่น้ำเกลือเข้มข้น 26% (น้ำ 100 กิโลกรัม/เกลือ 26 กิโลกรัม คนให้ละลาย) ลงไปให้ท่วมกากปลา หมักต่อนานประมาณ 4-6 เดือน แล้วจึงกรองและบรรจุใส่ขวด เช่นเดียวกับน้ำหนึ่ง
8. ถ้ามีกากปลาเหลือ อาจใส่น้ำเกลือเข้มข้น เพื่อหมักต่อเป็นน้ำปลาน้ำที่สาม ซึ่งคุณภาพที่ได้อาจเป็นน้ำปลาผสม
9. กากปลาที่เหลือนำไปใช้เป็นปุ๋ยสำหรับใส่ต้นไม้ได้

การบรรจุและเก็บรักษา บรรจุในขวดแก้วปิดฝาให้มิดชิด ถ้ายังไม่เปิดใช้สามารถเก็บได้มากกว่า 1 ปี

วิธีรับประทาน ใช้เป็นเครื่องปรุงรสในการประกอบอาหาร