

การแปรรูปปลานวลจันทร์ทะเล

ปลานวลจันทร์ทะเลเป็นปลาที่มีก้างแทรกในเนื้อปริมาณมาก การบริโภคจึงนิยมนำมาแปรรูป เช่น นำมาทอดก้าง ต้มเค็มให้ก้างนิ่มก้างนึ่ม นำไปนึ่งในหม้อแรงดันแล้วนำมารมควัน หรือชุบเนื้อปลามาทอดหรือตำให้ละเอียดแล้วนำไปแปรรูปหรือปรุงเป็นอาหาร ซึ่งขั้นตอนการทอดก้างปลานวลจันทร์ทะเลมีดังนี้

อุปกรณ์

- ถาดสำหรับรองตัวปลา
- ปากคีบ
- มีดปลอกผลไม้ปลายมน
- มีดสำหรับแล่ปลา

วิธีดำเนินการ

นำปลานวลจันทร์ทะเลขนาด 500-1,000 กรัม ขอดเกล็ดล้างทำความสะอาด ผ่าบริเวณส่วนหลังปลา แบ่งออกเป็น 2 ส่วน โดยให้ส่วนท้องปลาดิดกัน ใช้มีดผ่าจากโคนหางขึ้นมาจนถึงปลายปาก นำเหงือก อวัยวะภายใน และกระดูกสันหลังของปลาออกให้หมด ล้างทำความสะอาด



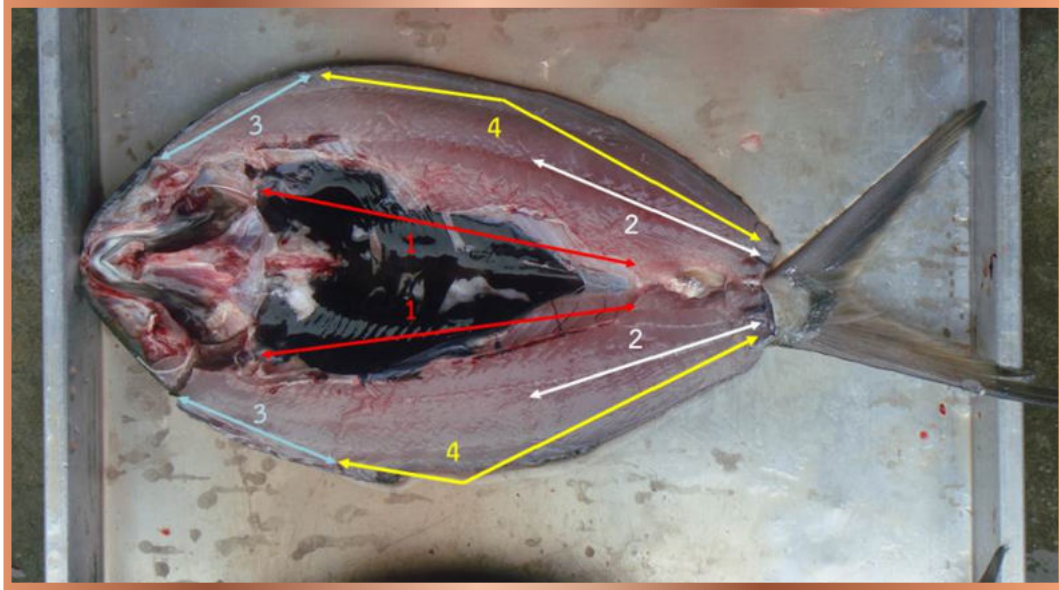
แนวกำงปลานวลจันทร์ทะเลมีทั้งหมดด้านละ 4 แนว

แนวที่ 1 เป็นแนวกำงบริเวณส่วนช่องท้องยาวตั้งแต่บริเวณถัดจากเงือกจนถึงก้น

แนวที่ 2 เป็นแนวกำงตั้งแต่บริเวณกลางลำตัวจนถึงโคนหาง

แนวที่ 3 เป็นแนวกำงตั้งแต่บริเวณส่วนหัวจนถึงหน้าครีบหลัง

แนวที่ 4 เป็นแนวกำงตั้งแต่ครีบหลังจนถึงโคนหาง



การถอดกำงแนวที่ 1 ใช้มีดแล่ออกโดยเริ่มจากทางด้านหัวลงมาด้านล่าง สอดมีดให้ขนานและชิดกับแนวกำงมากที่สุด ใช้ปากคีบดึงกำงออกทั้งแถว ทำเหมือนกันทั้ง 2 ด้าน



การถอดก้างแนวที่ 2

ใช้มีดแล่จากด้านโคนหางขึ้นมาจนสุดแนวก้างบริเวณด้านกลางลำตัว ลงมีดให้ตั้งฉากกับแนวก้าง กรีดอย่างเบามือให้ปลายมีดกระทบกับก้างปลาแต่ห้ามไม่ให้ก้างปลาขาดออกจากกัน หลังจากนั้นแล่เนื้อปลา ให้ขนาดกับแนวก้างปลาทั้งด้านซ้ายและขวาของแนวก้างตลอดแนวจะมองเห็นแนวก้างขนาดอยู่อย่างชัดเจน ใช้ปากคีบดึงก้างออกทีละก้าง



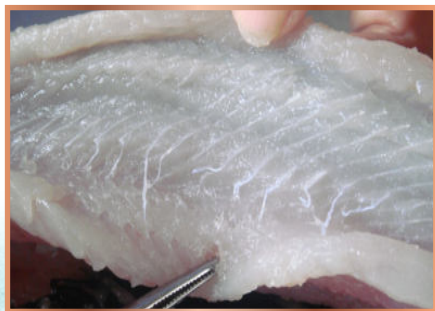
การถอดก้างแนวที่ 3

แนวก้างเรียงตัวในแนวตั้งฉากใช้มีดแล้ไปตามแนวก้างทั้งด้านซ้ายและขวาให้ชิดแนวกว้างมากที่สุด ใช้ปากคีบดึงก้างออกทีละก้าง



การถอดก้างแนวที่ 4

ลักษณะการถอดก้างแนวที่ 4 เหมือนกับการถอดก้างแนวที่ 2 แต่จะมีแนวก้างที่ยาวกว่าและควรระวังเนื่องจากแนวก้างนี้อยู่ชิดขอบในการแล้เนื้อเพื่อเปิดด้านซ้ายและขวาอาจทำให้เนื้อปลาขาดได้ง่าย



การแปรรูปและเมนูอาหารจากเนื้อปลานวลจันทร์ทะเล



ปลานวลจันทร์ทะเลแดดเดียวทอด



ปลานวลจันทร์ทะเลต้มเค็ม



ปลานวลจันทร์ทะเลก้านนิ่มรมควัน



แฮมเบอร์เกอร์ปลานวลจันทร์ทะเล



ทอดมันปลานวลจันทร์ทะเล

การแปรรูปและเมนูอาหารจากเนื้อปลานวลจันทร์ทะเล



ฉู่ฉี่ปลานวลจันทร์ทะเล



ปลานวลจันทร์ทะเลทอด



ปลานวลจันทร์ทะเลลุยสวน



ลาบปลานวลจันทร์

