

เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น.....นางสังวรณ์ กลิ่นกุกลาบ.....

บ้านเลขที่...18/5 หมู่ที่ 3 ตำบลโคกจี่हनอน อำเภอพานทอง...

...จังหวัดชลบุรี...

ประเภท....ด้านผลิตภัณฑ์และการแปรรูป.....



ขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียว

ส่วนผสม

- 1.ปลานิล 50 กิโลกรัม (แบ่งเป็น 3 ส่วน)
- 2.เกลือป่น 1 ห่อเล็ก
- 3.น้ำตาลทราย 4 จีด
- 4.รสดี 1 ห่อเล็ก
- 5.ผงชูรส 1 ห่อเล็ก

ขั้นตอนที่ 1 นำปลานิลชอดเกล็ด แล้วล้างให้สะอาด แล้เอาแต่เนื้อ



ขั้นตอนที่ 2 นำเนื้อปลานิลที่แล่เสร็จแล้วมาล้างน้ำสะอาด ประมาณ 3 น้ำ เพื่อลดกลิ่นคาว แล้วทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ



ขั้นตอนที่ 3 นำเกลือป่น น้ำตาลทราย รสดี ผงชูรสมาผสมกัน และแบ่งส่วนผสมออกเป็นสามส่วน เท่ากัน จากนั้นนำเนื้อปลานิลทั้งหมดแบ่งออกเป็นสามส่วน แล้วนำเนื้อปลานิลมาคลุกเคล้ากับส่วนผสมให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที

ขั้นตอนที่ 4 นำไปตากแดด 2-3 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาทอดรับประทาน



