



น้ำพริกปลาแดดเดียวแห้ง

Dried Fish Chili Paste



วัตถุดิบ

- ✓ เสดเหลือของปลาจากการตัดแต่ง 100 กรัม , เนื้อปลาเค็ม 50 กรัม
- ✓ พริกป่น 7 กรัม
- ✓ กระเทียม 60 กรัม
- ✓ หอมแดง 30 กรัม
- ✓ น้ำตาลทราย 6 กรัม
- ✓ พงชูรส 1.5 กรัม
- ✓ เกลือป่น 1.5 กรัม



ขั้นตอนการทำ

สูตรที่ 1

(ใช้เศเหลือของปลาจากการตัดแต่ง)

1 15 นาที

แร่เศษเนื้อที่เหลือของปลาออกจากก้างปลา และหึ่งเนื้อปลาที่อุณหภูมิ 70-75°C

สูตรที่ 2

(ใช้เนื้อปลา)

1 15 นาที

หึ่งเนื้อปลาที่อุณหภูมิ 70-75°C

2 โขลกเนื้อปลาให้ละเอียด

3 ตำกระเทียมผสมกับหอมแดงให้ละเอียด

4 นำกระเทียมและหอมแดงที่ตำละเอียดไปเจียวในกระทะที่อุณหภูมิ 90°C นาน 15 นาที หรือจนกว่าจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอ่อน

5 นำปลาละเอียดไปผัดในกระทะที่อุณหภูมิ 80°C นาน 3 นาที หรือจนกว่าปลาจะแห้ง

6 นำเนื้อปลา กระเทียม หอมแดงเจียว เกลือ พงชูรส น้ำตาล ใส่ลงในกระทะ

7 ผัดที่อุณหภูมิ 80°C นาน 2 นาที

8 บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์

เทคนิคการยืดอายุการเก็บ

- ผัดส่วนผสมน้ำพริกให้แห้ง ให้ความชื้นต่ำกว่า 15% หรือค่า aw น้อยกว่า 0.6

การเพิ่มมูลค่า

- ใช้เศษปลาที่เหลือจากการตัดแต่ง เช่น ก้าง ครีบ หางจากกระบวนการทำ ปลาชิ้นทอดกรอบมาเป็นส่วนผสม จะช่วยลดต้นทุน และลดของเสียออกสู่สิ่งแวดล้อม

