

ปลาเค็มแดดเดียว



ปลาแดดเดียวเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ชาวบ้านสมัยก่อนใช้ในการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บปลาไว้กินนาน ๆ ปัจจุบันประชาชนได้นำความรู้ในการทำปลาแดดเดียวมาทำ เป็นอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวอีกทางหนึ่ง

วัสดุ/อุปกรณ์

1. มีด
2. ไม้ขีด (ไม้สีเหลี่ยมมีตะปุดอก)
3. หินลับมีด
4. เขียง
5. ถุงมือ
6. เกลือ
7. แผงตากปลา
8. ผงชูรส
9. ดินประสิว
10. สีสผสมอาหาร (สีส้ม, สีแดง)
11. อ่างแช่ปลา
12. น้ำปลา
13. ปลาช่อน

วิธีทำ

1. นำปลาช่อนมาขอดเกล็ด ตัดหัว และแล่ เอาไส้ปลาออก
2. นำปลาที่แล่แล้วมาล้างน้ำให้สะอาด 2 ครั้ง
3. นำปลา 100 กิโลกรัม มาแช่น้ำเกลือ ในอัตราส่วนเกลือ 15 กิโลกรัม ดินประสิว 2 ช้อนชา สีสผสมอาหารสี ส้ม 1 ชอง ทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง
4. นำขึ้นมาล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง
5. นำไปตากแดดประมาณ 3 ชั่วโมง

