

องค์ความรู้ที่ 9 : การทำปลาตากแห้ง

แนวคิดและที่มา

ระหว่างร่องไร่นาสวนผสมได้มีการเลี้ยงปลาตากแห้งเนื่องจาก ราคาปลาทากแห้งไม่ค่อยดีไม่คุ้มทุน จึงได้คิดวิธีเพิ่มมูลค่า ปลาทากแห้งขายง่ายได้ราคาดีคนป่วยได้นิยมบริโภค

มีส่วนผสมดังนี้:

ปลาทากแห้ง	20	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	2	กิโลกรัม
เกลือ	2	กิโลกรัม



วิธีการทำ:

1. ปลาขนาด 3 ตัวต่อกิโลกรัม ตัดหัว ควักไส้ล้างให้สะอาด
 2. ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง ผสมเกลือและน้ำตาล
 3. ยัดเกลือที่ผสมแล้วในท้องปลาคลุกตัวปลา ใส่ถังสี่เหลี่ยม 2 คืบ
 4. ตากแดดประมาณ 5 ชั่วโมง ใส่ถังพลาสติกมีฝาเกลียว ปิดให้มิดชิด ทิ้งไว้ 2 คืบ
 5. ตากแดดครั้งที่ 2 ประมาณ 5 ชั่วโมง
- น้ำที่เหลือจากการหมักปลาในถังมาต้มให้เดือดนำมากรองด้วยผ้าขาวบางสามารถใช้เป็นน้ำปลาได้

การนำไปใช้ประโยชน์

- เก็บไว้ได้นาน
- เพิ่มความหลากหลายเมนูปลาทากแห้ง
- สามารถกำหนดราคาได้ ไม่ต้องรีบจำหน่าย
- หัวปลาและกากเกลือหมักทำเป็นอาหารเป็ด-ไก่
- ทำปุ๋ยชีวภาพ

