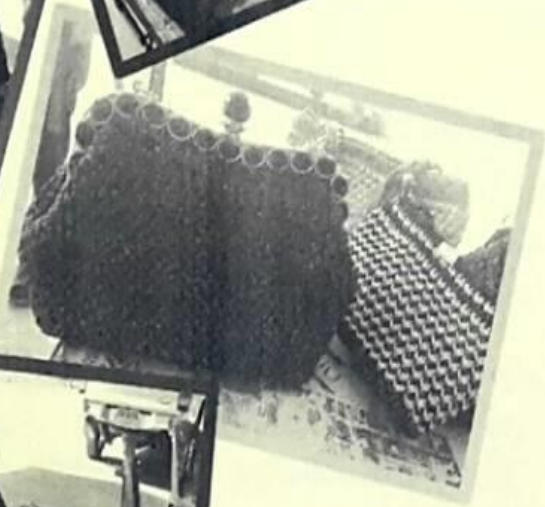


# สินค้า OTOP

## ตำบล อื่น



กระเป๋าทำด้วยเชือกถักกระเป๋าถัก โครเชต์ เป็นสินค้าแฮนด์เมด ใช้เชือกถัก ดึงทองดินเงินในการถัก ใส่ซับในและซิป ภายในมีกระเป๋าพับกระเป๋าเชือกถักมี ความแข็งแรง ทนทาน สวยงาม สามารถ ใช้งานได้นาน ชักทำความสะอาดง่าย มี ความมันวาวสวยงาม กระเป๋าเชือกถัก ถัก ด้วยความปราณีต วัสดุที่ใช้ทำมี คุณภาพสูง ลูกค้าสามารถกำหนด สี ขนาด และรูปแบบของกระเป๋าเชือกถักได้ ตามต้องการได้

สั่งซื้อสินค้าหรือสอบถามเพิ่มเติม

Tel. 089-866-9376

ชมรมผู้สูงอายุ หมู่ที่ 2  
(บ้านโพธิ์บาย)



# OTOP ตำบลลือขันธ์

## ปลาแดดเดียว

### วิธีทำปลาสดตากแห้ง

ในการผลิตปลาสดแดดเดียวหรือปลาสดตากแห้ง มีวิธีการเริ่มจากการตัดหัว และควักไส้ แล้ว นำมาล้างด้วยน้ำสะอาดก่อนนำมาคลุกเคี้ยวด้วยเกลือ และน้ำแข็ง ทั้งไว้ ๑ คืน จากนั้น ล้างด้วยน้ำ ก่อนนำไปตากแดดปกติแล้วสัดส่วนของปลาต่อเกลือต่อน้ำแข็งจะอยู่ที่ ๑:๑:๑

### การคัดเลือกปลา และทำความสะอาด

- ควรเป็นปลาที่มีความสด เหมาะสมที่จะใช้บริโภคได้ เมื่อนำมาตัดแต่ง
- ควรเป็นปลาที่มีไขมันอยู่ในเนื้อปลา

### การคัดขนาดของปลา

- ปลาใหญ่พิเศษ ๔ - ๖ ตัว/กิโลกรัม
- ปลาใหญ่ ๖ - ๙ ตัวต่อกิโลกรัม
- ปลารอง ๑๒ - ๑๖ ตัวต่อกิโลกรัม
- ปลาจิ๋ว เป็นปลาที่มีขนาดเท่าๆ ปลากระตี่ นำไปเรียงเป็นวง ๆ แล้วตากแห้งเรียกว่า ปลา วง



หลังจากการคัดแยกเสร็จจะทำการตัดแต่ง โดยการขอดเกล็ด ตัดหัว และควักไส้ หลังจากนั้น ให้ล้างให้สะอาดด้วยน้ำเกลือ ๗-๑๐ เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก เพื่อขจัดเลือดและเมือกออกจากตัวปลาให้มากที่สุด แล้วปล่อยให้สะเด็ดน้ำก่อนใส่เกลือ เมื่อได้ปลาที่ต้องการแล้ว เข้าสู่กรรมวิธีการทำเค็มต่อไป

### การใช้เกลือหมัก

#### • การใช้เกลือเม็ด

กรรมวิธีที่ ๑ เคล้าปลากับเกลือให้ทั่วแล้วเรียงปลาเป็นชั้นๆ ในภาชนะที่ใช้หมัก โดยการโรยเกลือคั่นระหว่างชั้นให้สูงไม่เกิน ๑.๕ เมตร เกลือจะดูดน้ำออกจากตัวปลา เพื่อละลายตัวเองเป็นน้ำเกลือ และเกลือจะซึมเข้าสู่ตัวปลาอย่างรวดเร็วป้องกันไม่ให้ปลาน้ำเสีย น้ำจากตัวปลาจะกลายเป็นน้ำเกลือซึ่งจะปล่อยทิ้งไป และเพื่อให้ น้ำในตัวปลาซึมออกมามากที่สุด จึงควรรีไซ้ของหนังกวางทับหรือขัดเพื่อกันไม่ให้ปลาลอย

กรรมวิธีที่ ๒ เรียงปลาเป็นชั้นๆ ในภาชนะที่ใช้หมัก โดยโรยเกลือคั่นระหว่างชั้น เมื่อเกิดน้ำเกลือท่วมตัวปลาแล้วทิ้งไว้เช่นนั้นสักกระยะหนึ่ง หรือจนปลามีความเค็มตามต้องการ หากเห็นว่า เกลือที่ใช้ครั้งแรกไม่พอ ให้เติมเกลือลงไปอีก

#### • ใช้น้ำเกลือ (Wet or brine salting)

ใส่ปลาในภาชนะที่ใช้หมัก ใช้วัสดุที่เหมาะสมวางทับหรือขัดเพื่อกันไม่ให้ปลาลอย เเทน้ำเกลือ อิ่มตัวหรือน้ำเกลือที่มีความเข้มข้น ไม่น้อยกว่า ๑๒ เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักให้ท่วมปลา โดยใช้อัตราส่วนของน้ำเกลือต่อปลา ๑ : ๑ โดยน้ำหนัก เพื่อให้ปลาเค็มที่ได้มีลักษณะและเนื้อสัมผัสเป็นที่ยอมรับ น้ำเกลือควรต้ม กรองและปล่อยให้เย็นก่อนใช้ เพื่อป้องกันการเน่าเสียของปลาอันเกิดจากการเจริญของแบคทีเรียที่ชอบเกลือ

#### • ใช้เกลือเม็ดกับน้ำเกลือ

เคล้าปลากับเกลือให้ทั่ว และใส่ในช่องท้องกับช่องเหงือกด้วย เรียงปลาเป็นชั้นๆ ในภาชนะที่ใช้หมักโดยโรยเกลือคั่นระหว่างชั้น แล้วโรยเกลือทับหน้าหนาประมาณ ๗.๕ เซนติเมตร อีกชั้นหนึ่ง ใช้วัสดุที่เหมาะสมวางทับหรือขัดเพื่อกันไม่ให้ปลาลอย และ ภาชนะที่ใช้หมักจนท่วมตัวปลาหมักทิ้งไว้เป็น เวลา ๗ - ๑๐ วัน

หลังจากการขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้แล้วให้ ตองเกลือในอัตราส่วน:

- ปลาขนาดเล็ก อัตราส่วน ปลา : เกลือ ๒๐ : ๑
- ปลาขนาดกลาง อัตราส่วน ปลา : เกลือ ๑๙ : ๑
- ปลาขนาดใหญ่ อัตราส่วน ปลา : เกลือ ๑๘ : ๑



ชุมชนลือขันธ์  
www.seekendLobby.com

ทำการดองเกลือ ๑ คืน (ประมาณ ๑๒ ชั่วโมง) เอาออกมาล้าง

การหมักจะใช้เกลือปนคลุกเคล้าให้ทั่วแล้วนำไปหมักหรือดองในถังหมัก โดยถังหมัก ๑ ถังสามารถจุปลาได้ประมาณ ๒๐๐ ตัว ซึ่งในขณะที่ทำการหมักจะมีฝาปิดไว้เพื่อป้องกันไม่ให้แมลงวันลงไปไข่ แบ่งการหมักออกเป็น ๒ ลักษณะ คือ

- ใส่เกลือลงไปในปลาในจำนวนที่เหมาะสม
- การเพิ่มน้ำแข็งเข้าไป ซึ่งจะช่วยให้ปลามีคุณภาพดีและเค็มได้นานกว่าหลังจากหมักปลาประมาณ ๑ คืน ก็จะนำไปล้างน้ำเพื่อเอาเกลือออก และเกลือที่ใช้หมักปลาในถังหมักจะใช้ได้เพียงครั้งเดียว ถ้าหากจะทำการหมักปลาใหม่จะต้องล้างถังให้สะอาด และดำเนินการในขั้นตอนแปรรูปขอดเกล็ด และหมักใหม่อีกครั้ง

#### การทำแห้ง

การทำแห้งโดยวิธีธรรมชาติ หลังจากหมักปลาตามระยะเวลาการหมักซึ่งแตกต่างกันในแต่ละสูตรข้างต้นแล้ว นำปลาไปล้างน้ำต้มสุกที่เย็นแล้ว เพื่อเอาเกลือออกจากนั้นนำไปตากแดด โดยมีวิธีการตาก ดังนี้

- ควรตากในที่โล่ง ๆ อากาศถ่ายเทได้สะดวก ปลาจะแห้งเร็ว และไม่มีแมลงวัน
- การตากต้องไม่จ่อตัวปลา เพราะจะดูไม่สวย
- ก่อนตากปลาต้องทำให้ครบแผ่ออก ดูแล้วสวยงาม



ระยะเวลาการตากปลาสดจะแตกต่างกันตามฤดูกาล ดังนี้

- ฤดูหนาวจะใช้เวลาตากประมาณ ๑-๒ แดด เพราะอากาศแห้งมีลมช่วยทำให้ปลาแห้งเร็ว
- ฤดูฝนจะใช้เวลาตากประมาณ ๑.๕-๓ แดด

นอกจากการทำแห้งด้วยการตากแดดแล้วอาจใช้วิธีการทำให้แห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบลมร้อน

#### การเก็บรักษาปลาสดแห้ง

- ปลาสดที่ผ่านการตากมาแล้ว จะใช้วัสดุ ปิดคลุมบนเมื่อกที่ตากปลา
- พอลายืนลงแล้วก็โยยใส่เข่งขนไปไว้ในร่ม
- นำปลามาเทออกจากเข่ง แล้วเรียงปลาให้เป็นวงกลมในเข่ง ต้องระวังน้ำมันจากตัวปลา สลิดไม่ให้ตกลงไปใส่ตัวอื่น จะทำให้ตัวอื่นและและเป็นราง่าย

#### การบรรจุปลาสดแห้ง

๑. บรรจุในถุงแบบสุญญากาศ และปิด จะช่วยป้องกันความชื้น การหืน และการเจริญเติบโตของเชื้อรา โดยรักษาคุณภาพปลาได้นาน ๓ สัปดาห์ เช่น ถุง HDPE ความหนาตั้งแต่ ๑๒๕ ไมครอน และถุงไนลอนรีดร่วมกับโพลีเอทิลีน ความหนาตั้งแต่ ๘๐ ไมครอน
๒. บรรจุในภาชนะปิดผนึกด้วยฟิล์มแบบแนบผิว จะช่วยรักษาคุณภาพปลาได้นาน เช่นเดียวกับการบรรจุถุงสุญญากาศ เช่น ใช้ฟิล์มพลาสติก ความหนา ๗๕ ไมครอน
๓. บรรจุในถุงเก็บกลิ่น เช่น ถุงโพลีไวนิลิดีนคลอไรด์(PVDC) หรือเรียก KOP จะช่วยเก็บกลิ่นปลาไว้ภายในถุง และรักษาความชื้นของปลาไว้ได้ ควรใช้ถุงหนาตั้งแต่ ๖๓ ไมครอน



สถานที่ตั้ง หมู่ที่ ๗ ตำบลอึป็น อำเภอยะแสง จ.สุราษฎร์ธานี



