

## ปลาส้ม

ที่มา: <http://www.bansuanporpeang.com/node/8880>

วันนี้เอาปลาส้มมาฝากค่ะ ปลาส้มเป็นการแปรรูปอาหารแบบหนึ่งค่ะ เคยเห็นแต่ปลาน้ำจืดนะค่ะ ปลาที่เอามาทำส่วนมากเป็นที่ก้างเยอะ เช่น ปลาตะเพียน ปลาจิ้น ปลานวลจันทร์ เพราะพอหมักได้ที่แล้วก้างจะนิ่มไม่ติดคอ ดวงชอบกินค่ะ สรุปว่าชอบกินปลาที่แปรรูปเกือบทุกชนิด ทั้งปลาร้า ปลาเค็ม ปลาส้ม

ดวงเคยทำปลาส้มมาทั้งหมด 5 ครั้ง เน้ากินไม่ได้เลย 1 ครั้ง พอกินได้ก็มี กินอร่อยก็มี สูตรทั้งหมดเอามาจากเน็ต งงเหมือนกันค่ะว่าทำไมบางครั้งมันไม่ได้เรื่อง ลองมันเรื่อยค่ะ อยากได้สูตรจากคนที่ทำเป็นจริงๆค่ะ สูตรในเน็ตบางที่ไม่ค่อยเวิร์ค ลองหลายๆจะเสียของ คราวนี้ที่ทำเวิร์คดีค่ะ แต่สูตรนี้ทำครั้งแรก ครั้งที่ 2 อาจจะเนาแบบเดิม 😊

ดวงได้ปลาแม่น้ำสดจากตลาดเช้า ตอนซื้อยังพะงาบๆอยู่เลยค่ะ ซื้อมา 1 กิโล 7 ตัว เป็นปลาตัวเล็กค่ะ มีปลาตะเพียน 3 ตัว กับ ปลาหางแดง(ปลากระแห หรือปลาลำปำ) 4 ตัว โลละ 30 บาท



ขอดเกล็ด ควักไส้ บั้งนิตนึ่ง ล้างให้สะอาด แล้วแช่ในน้ำผสมแป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ แช่ไม่นานค่ะ  
ตามสูตรเขาว่าช่วยแก้คาว



เอาขึ้นได้



ตามสูตรที่เขาให้มา ปลา 1 กิโล จะใช้เกลือ 400 กรัม(เยอะจัง) ผสมน้ำ 1 ลิตร แช่ปลาไว้ 3-4 ชม.  
หรือจนกว่าเนื้อปลาจะแข็ง แต่ดวงนอกสูตรนี้คิดไม่ถึงใช้น้ำแต่เอาเกลือคลุกกับปลาเลยละ คลุกทิ้งไว้  
จนเนื้อปลาแข็ง ดวงทำทิ้งไว้แล้วไปทำไรที่ยุ่งค้อยกลับมาดู



เนื้อปลาแข็งแล้วละ แข็งได้ที่ล้างน้ำเกลือออก(ตามสูตร)



ส่วนผสมในการทำปลาต้ม

ในการทำปลาต้ม 1 กก. ใช้ข้าวสุก 1 ถ้วยตวง ข้าวต้องล้างน้ำก่อนแล้วพักให้สะเด็ดน้ำ



กระเทียม วันนั้นทุ้มหมดบ้านได้แค่นี้ 1/2 ถ้วยตวง



โขลกกระเทียมคั่ว แล้วเอาไปผสมกับข้าวสุกที่เตรียมไว้ คลุกเคล้าให้เข้ากัน



เอากระเทียมกับข้าวที่คลุกไว้ คลุกเคล้าให้เข้ากับปลาตะ



ดวงไม่มีโหลใส่เลยหมักในถุงคะ แบ่งเป็น 2 ถุง



หมักไว้จนมีกลิ่นเปรี้ยว ประมาณ 3-5 วัน เต็มออกเธอทำอะไรอะไรอะเหม็น หอมหรือก๊ยะ อีอิ 😊



ทำเมื่อวันพฤหัสบดี ทอดไปรอบนึ่งเมื่อวันอาทิตย์ เมื่อคืน (วันพุธ) ทอดอีกรอบ ชุบไข่หน่อยนึงแล้ว  
ทอดก็จะได้ไม่ติดกระทะ



ทอดแล้วก็หันหอมกับพริกชี้หนู โขย กินกับข้าวสวยร้อนๆ





สูตรนี้เพิ่งลองทำครั้งแรกได้ผลค่ะ แต่ครั้งที่สองอาจจะเนาอีกรอบ 😊

ใครมีวิธีทำปลาต้มเค็มเด็ดๆ ขอความกรุณาน้อยนะคะ ชอบกินมาก

แบ่งปันความสุขกันค่ะ 😊

ที่มา: <http://www.bansuanporpeang.com/node/8880>