

ปลานิลแดดเดียว

วิธีการทำปลานิลแดดเดียว

ส่วนผสม

- ปลานิล ประมาณ 100 กิโลกรัม
- เกลือ ประมาณ 1.5 กิโลกรัม
- กาบ่าน ประมาณ 2 กิโลกรัม
- พริกไทย ประมาณ 0.5 กิโลกรัม
- ซีอิ๊วขาว ประมาณ 1 ขวดใหญ่



วิธีการทำ

- นำปลานิลมาแล้ เอาเฉพาะเนื้อปลา แล้เป็นเส้นขนาด กว้าง 1 เซนติเมตร ยาว 4-5 นิ้ว (ปลานิล 100 กิโลกรัม จะได้เนื้อปลาประมาณ 33 กิโลกรัม)
- แยกเนื้อปลาที่แล้เสร็จแล้ว กับ แคลเซียม (ก้างปลา) ใส่ภาชนะไว้
- จากนั้นนำเนื้อปลาที่แล้แล้ว ล้างทำความสะอาดกับน้ำเกลือ จนกว่าจะหมดเมือกมัน
- นำเนื้อปลาขึ้นมาตั้งไว้ให้สะเด็ดน้ำประมาณ 10 นาที แล้วจึงผสมเครื่องปรุงทุกอย่างตามสูตรลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยส่วนผสมเครื่องปรุงสูตรนี้ ใช้ผสมแคลเซียม (ก้างปลา) ด้วยเหมือนกัน
- จากนั้นนำเนื้อปลานิลที่ปรุงรสเสร็จแล้ว ไปผึ่งตากแดดไว้ครึ่งวันเท่านั้น จะได้เนื้อปลานิลแดดเดียวที่มีรสชาติกลมกล่อม กรอบนอก นุ่มใน พร้อมนำไปบริโภค

ข้อแนะนำ

- ปลานิลแดดเดียวถ้าจะกินอร่อยต้องทอดด้วยไฟปานกลาง จะได้ปลานิลที่กรอบนอก นุ่มใน รสชาติอร่อย