



องค์ความรู้ : การแปรรูปปลาล้ม



เจ้าขององค์ความรู้ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาล้มเกษตรถาวร
ตำบลดำน อำเภอกาบเชิง จังหวัดสุรินทร์
เบอร์โทรศัพท์ 061-8651915



วัตถุดิบ/วัสดุ

1. ปลาตะเพียน
2. ข้าวเหนียว
3. เกลือ
4. กระเทียม
5. เครื่องปรุงรส



ฟ ทิศติพร มั่งเจียง

วิธีการ/ขั้นตอน

1. ทำความสะอาดปลาตะเพียนให้สะอาด
2. นำปลาหมักเกลือทิ้งไว้ไม่ต่ำกว่า 6 ชั่วโมง เพื่อให้เกลือเข้าเนื้อปลา แล้วนำมาล้างน้ำสะอาด 2-3 น้ำ
3. นำข้าวเหนียว กระเทียม เครื่องปรุงรส หมักกับปลาทิ้งไว้ 4-5 วัน (เริ่มมีรสเปรี้ยวพอดีทาน)



เคล็ดลับ/เทคนิค

- ควรเลือกปลาที่มีขนาดเท่าๆ กัน

ค่าใช้จ่ายและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิต 100 บาทต่อกิโลกรัม
ราคาจำหน่าย 160 บาทต่อกิโลกรัม
กำไร 60 บาทต่อกิโลกรัม



แนวทางการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์

....(สามารถทำเป็นของฝาก/ของที่ระลึก/
สินค้าพร้อมรับประทาน).....

ผู้ถอดองค์ความรู้

นางสาวจิตตาภรณ์ คำหล้า

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ
สำนักงานเกษตรอำเภอกาบเชิง