



สืบเชื้อ血症...

ต่ออนาคตหนึ่งปลาทอดกรอบ

สืบเชื้อ血症เป็น 1 ใน 9 ของโครงการปฏิบัติการประชาภิวัฒน์ของรัฐบาล ที่ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชนใน 3 กลุ่ม อาชีพ ประกอบด้วย กลุ่มผู้ขับแท็กซี่ กลุ่มผู้ขับรถจักรยานยนต์รับจ้าง และกลุ่มผู้ค้าห่อแครงลอย

นายสุรศักดิ์ สังคสุข ผู้ประกอบอาชีพแปรรูปหนึ่งปลาทอดกรอบจำหน่ายในเขตสายไหม กรุงเทพมหานคร ที่ได้เข้าร่วมโครงการดังกล่าว โดยได้เข้าเป็นลูกค้า ธ.ก.ส. และได้รับการสนับสนุนสินเชื่อเพื่อการลงทุน

ในการประกอบอาชีพจำนวน 50,000 บาท สุรศักดิ์เล่าว่า โครงการสินเชื่อเข้มแข็งเป็นโครงการที่ดี สร้างโอกาสเข้าถึงแหล่งเงินทุนในการประกอบอาชีพให้กับประชาชนที่เข้าถึงแหล่งเงินทุนในระบบได้ยาก ซึ่งก่อนหน้านี้ตนอาศัยกู้เงินนอกระบบมาเป็นเงินทุนในการประกอบอาชีพ ซึ่งต้องเสียอัตราดอกเบี้ยสูง แต่ก้ต้องยอมเพราะถ้าไม่กู้ก็ไม่มีเงินลงทุน

ทั้งนี้ ในการแปรรูปปลากรอบ

เครื่องปรุงต่างๆ ซึ่งประกอบด้วยกระเทียม น้ำมันปาล์ม เกลือปน ขั้นตอนแรกเริ่มจากนำหนึ่งปลามาทำการชูดเกล็ดและเนื้อปลาที่ติดมากับหนังปลา ออกให้หมด เสร็จแล้วนำไปล้างด้วยน้ำขาวข้าวที่ค้างคืน 1 คืนนำมาใช้แช่หนึ่งปลาประมาณ 5 นาที เพื่อให้หมดกลิ่นคาว แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาด 3 ครั้ง เมื่อดูว่าสะอาดดีแล้วก็นำหนึ่งปลาที่ล้างไปผึ่งให้สะเด็ดน้ำพอหมาด ๆ ก่อนนำไปตากแดดประมาณ 1 วัน แล้วนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงรส ซึ่งประกอบไปด้วย พริกไทยดำป่น เกลือ และผงปรุงรส คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที เพื่อให้หนึ่งปลาและเครื่องปรุงรสเข้ากันดี

จากนั้นนำหนึ่งปลาที่แห้งดีแล้วไปทอดผ่านน้ำมัน 2 ครั้งจึงจะพร้อมรับประทานโดยครั้งแรกเป็นการนำหนึ่งปลาไปทอดเพื่อให้หนึ่งปลาหดตัว นำหนึ่งปลาที่สะเด็ดน้ำมันแล้วเก็บใส่ถุงเพื่อเตรียมไว้ขาย ที่ต้องทอด 2 ครั้ง เพื่อให้หนึ่งปลาเก็บไว้ได้นานขึ้น

การทอดเพื่อขายนั้นต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด และใช้น้ำมันปริมาณมาก

เพื่อให้หนึ่งปลาพองตัว ใช้เวลาทอดประมาณ 10-15 วินาที สังเกตดูสีสันให้สวยงามน่ารับประทาน ซึ่งการทอดในขั้นตอนนี้ต้องระวังเป็นพิเศษ อย่านำให้เป็นสีน้ำตาลเข้มหรือดำ เพราะจะทำให้หนึ่งปลาไม่รสขมหนึ่งปลาที่ทอดได้ที่แล้วก็นำขึ้นพักไว้ประมาณ 30 นาทีให้สะเด็ดน้ำมัน ก่อนแพ็คใส่ถุงขายให้กับลูกค้า

ส่วนการทำน้ำจิ้มนั้นก่อนอื่นก็ใส่น้ำสะอาดในหม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดใส่น้ำตาลทรายพอประมาณ เคี่ยวประมาณ 10 นาที ใส่น้ำมะขามเปียก เกลือ และพริกป่นตามลงไปในส่วนที่เหมาะสมกับน้ำ และน้ำตาล เคี่ยวต่อให้พองวด ยกกลงตั้งไว้ให้หายร้อน ก็จะได้น้ำจิ้มรสเด็ดสำหรับหนึ่งปลาทอด

สนใจเรียนรู้วิธีการแปรรูปหนึ่งปลาทอดกรอบ หรือสั่งซื้อหนึ่งปลาทอดกรอบรสเด็ดสามารถติดต่อได้ที่ 5/5 ม.2 เขตสายไหม กรุงเทพฯ โทร.08-7906-7745

