

มาดูกันว่า ปลาขอ ทำอย่างไร

ส่วนประกอบ

- | | | |
|--|----|----------|
| 1. เนื้อปลา | 1 | กิโลกรัม |
| 2. เกลือป่น (สามารถปรับได้) | 15 | กรัม |
| 3. พริกไทย | 10 | กรัม |
| 4. ไข่ไก่ | 1 | ฟอง |
| 5. มันหมูหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าเล็ก | 50 | กรัม |
| 6. น้ำแข็งบดละเอียด | 50 | กรัม |
| 7. พริกไทย (บุบพอแตก) | 10 | กรัม |

อุปกรณ์

ด้งถึง(หม้อนึ่ง) ใบตอง ดอกไม้ไฟ อุปกรณ์บดหรือสับ

วิธีทำ

- ล้างเนื้อปลาที่แล่แล้ว ด้วยน้ำสะอาด
- นำเนื้อปลามาบดด้วยเครื่อง หรือสับเนื้อปลาจนละเอียด
- นวดปลาที่บดละเอียดกับเกลือและน้ำแข็ง โดยเติมทีละน้อย ใช้เวลานวดประมาณ 10-15 นาที
- เติมส่วนผสมอื่น ๆ ยกเว้นมันหมู นวดไปเรื่อย ๆ จนเนื้อปลากับเครื่องปรุงเข้ากันดี
- เติมมันหมูลงไป และนวดต่อไปจนเนื้อปลามีความเหนียว
- ห่อปลาขอ ประมาณ 150 กรัม ด้วยใบตอง ใช้ดอกไม้ไฟมัดให้แน่น ใช้เวลานึ่งประมาณ 30 นาที
- ได้ผลิตภัณฑ์หมูขมหนึ่งสุก สามารถรับประทานได้ทันที

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



มีหลักสูตรที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2555

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ.)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สาขาวิชาเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร

สาขาวิชาเกษตรศาสตร์

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วท.ม.)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร

บัณฑิตเกษตรของเรา

คือ ผู้ที่ มีวินัย ทำได้ คิดเป็น

คณะเทคโนโลยีการเกษตร (อาคาร 22)

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

41 ม.5 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี

โทร. 039-471073, 086-4815483

ผลิตภัณฑ์ปลาขอ

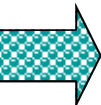
ปลาขอ คืออะไร ??



ปลาขอ ทำอย่างไร ??

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

จะบอกผ่านเอกสารใบนี้ค่ะ



มาทำความรู้จักกับปลายอ และเรียนรู้วิธีทำผลิตภัณฑ์ปลายอ กันค่ะ

ปลายอ คือ อะไร ???

ปลายอ มีลักษณะคล้ายหมูยอ ทำจากเนื้อปลาสด บดละเอียด เติมน้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช เครื่องปรุงรส และอาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น โปรตีนพืชเข้มข้น แป้งมันสำปะหลัง นำมาบดผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีส่วนผสมที่เติมลงไปเพื่อให้เกิดลักษณะเฉพาะ เช่น สมุนไพร สาระ่าย นำมาคลุกผสมให้กระจายโดยทั่วแล้วบรรจุในวัสดุห่อหุ้มให้แน่น นำไปต้มหรือนึ่งให้สุก ปลาที่นำมาใช้จะต้องเป็นปลาเนื้อขาว เนื่องจากเนื้อปลาชนิดนี้จะมีโปรตีนที่สามารถละลายในน้ำเกลือได้ดีกว่าปลาเนื้อแดง ซึ่งจะมีผลต่อความเหนียวของปลายอ และสิ่งที่สำคัญจะต้องเป็นปลาสด ซึ่งมีผลต่อความเหนียว รสชาติ และคุณภาพของปลายอ



ผลิตภัณฑ์ปลายอ

ปลายอ ประกอบด้วย อะไรบ้าง ???

1. เนื้อปลา

เนื้อปลา ได้จากการแล่เนื้อปลา แยกหัว ใส้ ก้างและหนัง ออก ปลาที่ควรเลือกใช้ เช่น ปลานวลจันทร์ ปลานิล ปลาช่อน ปลากระยา หากจะใช้ปลาทะเล ควรใช้ปลาทรายแดง ปลาอินทรี



การแล่เนื้อปลา

2. มันหมูแข็งหรือไขมัน

มันหมูหรือไขมันเป็นส่วนผสมที่ช่วยลดต้นทุนการผลิต ไขมันสามารถใช้ได้ทั้งไขมันพืชและไขมันสัตว์ มีการศึกษาพบว่า การใช้ไขมันร้อยละ 30 มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะกลิ่น สี และการยอมรับที่ดีที่สุด มันหมูหรือน้ำมันพืชจะช่วยให้เนื้อปลานุ่ม ไม่กระด้าง

3. ไข่ไก่

ไข่ไก่มักจะมีส่วนประกอบที่เป็นไข่ขาวร้อยละ 58 ไข่แดง ร้อยละ 31 และส่วนประกอบอื่นๆเช่น น้ำ ร้อยละ 11 ของน้ำหนักทั้ง ฟอง การใส่ไข่จะทำให้เนื้อปลามีความเหนียวและมันวาว

4. เกลือ

เกลือที่เราใช้ในครัวเรือน คือ เกลือโซเดียมคลอไรด์ (NaCl) หรือ เกลือแกง ใช้สับผสมกับเนื้อปลา จะได้เนื้อปลาที่มีลักษณะขุ่นหนืด และเมื่อได้รับความร้อนจะให้เนื้อเจลที่มีลักษณะยืดหยุ่น

5. พริกไทย

พริกไทยเป็นพืชเครื่องเทศที่สามารถหาได้ง่ายในท้องตลาด พริกไทยที่ใช้ในทางการค้ามีทั้งพริกไทยสดและแห้ง พริกไทยแห้งมี 2 ชนิด คือ พริกไทยดำและพริกไทยขาว พริกไทยสามารถป้องกันการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ จึงสามารถถนอมอาหารไม่ให้เน่าเสียได้นานพอควร



ปลายอนึ่งสุก