

วิธีทำ “ปลาดุกแดดเดียว” ทำกินง่าย ทำขายได้ราคา

ถึงแม้ว่าในยุคโลกออนไลน์ คนไทยเราจะรับวัฒนธรรมการกินมาจากต่างชาติกันหลากหลายเมนูมาก แต่กระนั้นอาหารพื้นบ้านอย่างเช่น **ปลาดุกแดดเดียว** ก็ยังคงครองใจคนชอบอาหารไทยอยู่เช่นเดิม นั่นเป็นเพราะสามารถนำมาจับคู่กับน้ำพริก หรือแกงเผ็ด กินกับข้าวสวยร้อนๆ ได้อย่างเอร็ดอร่อย

สำหรับสมาชิกที่กำลังมองหาอาชีพเสริมกันอยู่ วันนี้ **สยามอาชีพ** ได้นำวิธีการทำปลาดุกแดดเดียว มาฝาก ใครสนใจทำกิน ก็ทำกันไปพอกิน ส่วนคนที่สนใจทำขาย เป็นอาชีพเสริม เริ่มต้นศึกษาข้อมูลกันได้เลยนะค่ะ ขอบอกเลยว่า ใช้เวลาและต้นทุน นิดเดียวจริงๆ

เครื่องปรุง ปลาดุกแดดเดียว

- ปลาดุก
- น้ำปลา
- น้ำตาลทรายแดง
- ภาชนะสำหรับตากปลาดุก

วิธีทำ ปลาดุกแดดเดียว

1. เลือกซื้อปลาดุกตัวขนาดกำลังดี ให้คนขายตัดหัว ควักไส้ แล่นื้อปลาแบะออกจากกันให้เรียบร้อย จากนั้นนำปลากลับมาล้างให้สะอาดด้วยน้ำส้มสายชู หรือน้ำมะนาวก็ได้ พร้อมกับล้างคราบเลือดและไขมันออกให้เกลี้ยง
2. ผสมน้ำปลา กับน้ำตาลทรายแดง แล้วนำปลาที่ทำความสะอาดแล้ว คลุกเคล้าให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที ให้เครื่องปรุงซึมเข้าสู่ตัวปลา จากนั้นนำไปผึ่งแดด ถ้าเป็นแดดเที่ยงจนถึงแดดบ่าย ใช้เวลาประมาณครึ่งวัน ก็สามารถนำมาทอดกินได้แล้วค่ะ

เคล็ดลับในการทำปลาดุกแดดเดียวให้อร่อย ต้องเลือกปลาดุกน้ำหนักประมาณ 7-10 ตัว/กก. ขนาดจะไม่เล็ก ไม่ใหญ่เกินไป ใช้เวลาตากไม่นาน เวลาทอดจะกรอบทั้งตัว เคี้ยวกระดูกเล่นเพลินๆ ได้เลย ในส่วนราคาปลาดุก อยู่ที่ กก.ละ 50-60 บาท ถ้าทำขาย จะขายได้ในราคา กก.ละ 130-180 บาท จะขายแบบเป็นปลาดุกแดดเดียว หรือปลาดุกทอด ก็ขายดีทั้งนั้น เพื่อนๆ ลองใช้เวลาว่างเสาร์-อาทิตย์ ไปเดินสำรวจตลาด ก็จะเห็นว่า การทำปลาดุกแดดเดียวมันน่าสนใจจริงๆ นะค่ะ

