

ผลิตภัณฑ์ที่ 5 : ผลิตภัณฑ์น้ำปลาทหวานจากน้ำหมักปลาตุกร้า

วัสดุอุปกรณ์

1. ถ้วย/กะละมังสำหรับเตรียมวัตถุดิบ
2. ตาชั่ง หรือถ้วยตวง
3. เต้าแก๊ส
4. กระทะ
5. ทัพพี หรือไม้พายซิลิโคน
6. เครื่องบด
7. มีด/เขียง
8. กระจุกพลาสติก

สูตรส่วนผสม

ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)
น้ำหมักปลาตุกร้า	7000
ข้าทูปหยาบ ๆ	200
ตะไคร้ทูปหยาบ ๆ	200
หอมแดงปั่นละเอียด	200
กระเทียมปั่นละเอียด	200
ใบมะกรูดฉีก	100
น้ำตาลปีบ	1000
น้ำมะขามเปียก (1:2)	100
แป๊ะแซ	200
กะปิหวาน	100
หอมแดงปั่นหยาบ	600
พริกแห้งคั่วปั่นหยาบ	100



ภาพที่ 1 ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์น้ำปลาทหวานจากน้ำหมักปลาตุกร้า



1) นำน้ำหมักปลาตุกร้าตั้งไฟ ใส่สมุนไพรต่าง ๆ ลงไป ทำการระเหยน้ำออกโดยการเคี่ยวที่อุณหภูมิ 95-100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที (ต่อน้ำหมัก 1000 กรัม)



2) กรองสมุนไพรและกากต่าง ๆ ออก ด้วยกระชอน



3) นำน้ำหมักปลาตุกร้าที่กรองออก เรียบร้อยแล้วทำการเคี่ยวต่อจนเกิดความข้นเหนียว (ประมาณ 40-60 นาที)



4) จากนั้นเติมน้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียก และเบ๊าะแซ ลงไป แล้วทำการเคี่ยวต่ออีก 10-20 นาที

ภาพที่ 2 ขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวานจากน้ำหมักปลาตุกร้า



5) เติมหอมแดงปั่นหยาบ และพริกแห้งคั่วปั่นหยาบ ผสมให้เข้ากันและทำการเคี่ยวต่ออีก 10-20 นาที



6) นำน้ำน้ำปลาหวานจากน้ำหมักปลาตุกร้า บรรจุใส่ขวดแก้วปิดฝาให้สนิท แล้วทำการทำให้เย็นทันทีหลังการบรรจุ

ภาพที่ 2 ขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวานจากน้ำหมักปลาตุกร้า (ต่อ)