



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ โครงการนวัตกรรมอาหาร จากวัตถุดิบท้องถิ่นสู่ผู้บริโภค

ปลาช่อนแดดเดียวทอดกรอบพร้อมทาน Crispy Deep-Fried Fish



วัตถุดิบ

- ✓ ปลาช่อน
น้ำมะดันแดดเดียว
- ✓ น้ำมันปาล์ม
สำหรับทอด



ขั้นตอนการทำ

- 1  ล้างปลา 2-3 ครั้ง เพื่อลดความเค็ม แยกก้างและครีบออก
- 2  หั่นชิ้นพอดีคำ ขนาด 3*3 cm
- 3  ใส่ น้ำมันพืชให้ท่วมชิ้นปลาที่ จะทอด ตั้งอุณหภูมิ 165 °C
- 4  เมื่ออุณหภูมิของ น้ำมันแห้งลงให้นำปลาหั่นชิ้นใส่ในหม้อทอด
- 5  นำปลาหั่นชิ้นลงไปทอดเป็นเวลา 10 นาที
- 6  สะเด็ดน้ำมันโดยพักบนตะแกรง 10 นาที
- 7  นำปลาลงทอดครั้งที่ 2 อุณหภูมิ 165 °C เป็นเวลา 10 นาที
- 8  นำปลาใส่ในเครื่องสลัดน้ำมันเป็นเวลา 10 นาที
- 9  เมื่อครบเวลานำปลาออก
- 10  บรรจุปลาลงกระป๋องมีฝาปิดหรือใส่ซองซีลปิดสนิท



เทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษา

- ใช้สารดูดซับออกซิเจน (oxygen absorber) ใส่ในบรรจุภัณฑ์ เพื่อกำจัดออกซิเจน ซึ่งเป็นสาเหตุการเกิดกลิ่นหืนในระหว่างการเก็บรักษา ทั้งนี้ควรเลือกขนาดน้ำหนักสารดูดซับออกซิเจนให้เหมาะกับน้ำหนักอาหาร
- ทอดปลาให้แห้ง โดยควรมีค่าปริมาณน้ำอิสระ (aw) ต่ำกว่า 0.6
- อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ ประมาณ 6 เดือน