

ปลาแดดเดียวไร้ก้าง



ปลานิลเป็นปลาเศรษฐกิจที่มีผู้นิยมบริโภค สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร จนสามารถมี
กินมีใช้และส่งเสียลูกเรียนจนเป็นเจ้าของคนขายคนมาไม่น้อย

บอกว่าจุดเริ่มต้นก่อนจะมาเป็นปลานิลแดดเดียวตัวเล็กๆ ทอดกรอบๆ ไม่อมน้ำมัน
การนำมาแระ แล้วตากแดดก่อนทอดด้วยไฟอ่อนให้กรอบ ก็พบว่าให้รสอร่อยดี จึงเริ่ม
ทดลองทำขาย

ต่อมาได้รับการสนับสนุนจากพัฒนาชุมชน จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน
เกษตรกร พร้อมกับนำเข้าจดทะเบียนเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP เพื่อผลิตปลานิลแดดเดียว
ทอดกรอบออกจำหน่ายเป็นสินค้าประจำชุมชน

โดยทางกลุ่มจะรับซื้อปลานิลตัวเล็กมาจากชาวบ้านในชุมชน นำมาแปรรูปด้วยการ
ขอดเกล็ด ตัดส่วนหางครีบหัว พร้อมกับทำการแลเนื้อให้แผ่ออก ล้างให้สะอาดก่อน
ปรุงรส หมักให้เครื่องปรุงรส เช่น เกลือ น้ำตาลซึมเข้าเนื้อก่อน เมื่อได้ที่แล้วจึงนำไป
ตากและอบในตู้อลังงานแสงอาทิตย์ จนแห้งได้ที่แล้วจึงนำมาทอดก่อนนำเข้า
เครื่องอบสลัดน้ำมันออกจนหมด จึงนำมาทำการบรรจุเข้าแพ็กเกจจิ้ง ก่อนนำ
ออกจำหน่าย

สำหรับปลานิลแดดเดียวทอดกรอบ ปัจจุบันมีสองรส ประกอบด้วยสูตรดั้งเดิมที่จะมี
รสเค็มหวาน และแบบ 3 รส คือเปรี้ยว เค็มหวาน และเผ็ดเล็กน้อย ซึ่งจะมีจุดขาย
ตรงที่ปลานิลแม่บางจะมีขนาดลำตัวเล็กบาง เมื่อนำไปผ่านกระบวนการทอดจึงกรอบ
ตั้งแต่เนื้อไปจนถึงก้างปลาอุดมไปด้วยแคลเซียม ที่สำคัญจะมีความกรอบที่คงอยู่ได้
นานและแห้งไม่มีน้ำมันหลงเหลืออยู่ เนื่องมาจากการที่นำไปผ่านกระบวนการสลัด
น้ำมัน จึงเป็นจุดเมื่อลูกค้าได้ลองรับประทานแล้วจะติดใจในความกรอบแบบลงตัวแต่
ไม่แข็ง