|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ผลิตภัณฑ์ประวัติความเป็นมาปลาส้ม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่แพร่หลายในเอเซียตะวันออกเฉียงใต้ เครื่องปรุงหลักประกอบด้วย ปลา เกลือ กระทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยว มีทั้งแบบที่ใช้ ปลาทั้งตัว และแบบที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา ซึ่งแบบที่ใช้เนื้อปลาอย่างเดียวอาจเรียกปลาส้มฟักหรือแหนมปลา สัดส่วนต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เช่นชาวไทยมีสูตรปลาส้มเป็นของตนเอง โดยเครื่องปรุงใช้ พริก เกลือ กระเทียม น้ำซาวข้าว ข้าวเหนียวใหม่นึ่ง จะต้องคั่วเกลือให้แห้งและตำให้ละเอียดก่อนนำมาคลุกกับส่วนผสมอื่น ปลาส้มของภาคใต้มีเอกลักษณ์เฉพาะที่ต่างไป โดยจะนำปลา เช่น ปลากระดี่ ปลาตะเพียน มาผ่าท้องเอาไส้ออก หมักเกลือไว้ ๒-๓ วัน แล้วจึงล้าง จากนั้นนำไปชุบในน้ำตาลโตนด ที่เคี่ยวกับข้าวคั่ว เรียงใส่ไห ปิดปากไหให้แน่น ทิ้งไว้ ๗-๑๐ วัน ก็สามารถนำไปปรุงอาหารได้เนื่องจากประธานกลุ่มเป็นกรรมการกลุ่มประมงตำบลซึ่งมีแนวความคิดที่จะแปรรูปปลาน้ำจืดที่มีในชุมชนมาแปรรูปเป็นปลาส้มเพื่อจำหน่ายทั้งในและนอกชุมชนและนำผลิต ผลจากครัวเรือนมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด | มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับได้รับรางวัลจากสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดยะลากระบวนการผลิตวัตถุดิบและส่วนประกอบ2.1.1วัตถุดิบที่ใช้ ได้แก่ ปลาตะเพียนสด ,กระเทียม ,น้ำตาลทราย,เกลือ,ข้าวเหนียว2.1.2 วัสดุอุปกรณ์สำหรับใช้ในการผลิต ได้แก่ โต๊ะทำปลา,มีด,ถาด,กะละมัง,หม้อนึ่ง,เตาแก็ส,เครื่องซีล,ลังน้ำแข็ง ,ถังเก็บปลา,เขียง,ตะกร้าขั้นตอนการผลิต ๔.๑ ขั้นเตรียมวัตถุดิบ - ปลาตะเพียน ๑ กิโลกรัม - เกลือ ๓๐-๕๐ กรัม - ข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว(หุงหรือนึ่งสุกแล้ว) ๑๐๐-๑๕๐ กรัม - กระเทียมบด ๕๐-๘๐ กรัม - น้ำตาล ๓๐-๕๐ กรัม๔.๒ ขั้นเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการผลิต เตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำปลา ,ล้างปลา ,หมักปลา ไว้ให้พร้อมคำอธิบาย: http://krongpinang.yala.doae.go.th/picture/20-5-52/thx6dg3.gif | กระบวนการผลิตขั้นที่ ๑ นำปลาตะเพียนสดทั้งตัวมาล้างน้ำ ขอดเกล็ด ควักไส้ ล้างเงือกและท้องให้สะอาด ใส่ตะกร้าทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ จนผิวแห้งประมาณ ๑๕ นาที สำหรับปลาทั้งตัวหรืออาจแล่เนื้อเป็นชิ้นเล็กๆ ก็ได้ขั้นที่ ๒ นวดปลากับเกลือจนเนื้อนุ่ม หมักทิ้งไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมงขั้นที่ ๓ เทน้ำเกลือและน้ำที่ไหลจากตัวปลาออก นำเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ คือ ข้าวสุกและกระเทียม เคล้าบดรวมกันขั้นที่ ๔ นำปลาที่หมักเครื่องไว้อัดใส่ภาชนะให้แน่น หมักทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง ๕-๗ วันจนเกิดรสเปรี้ยว เค็มก็จะได้ปลาส้มที่อร่อยตามที่ต้องการ รับประทานโดยทอดให้สุก กินกับข้าวร้อนๆขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ นำปลาส้มที่หมักได้ที่แล้วมาบรรจุใส่ถุงพร้อมจำหน่ายคำอธิบาย: http://krongpinang.yala.doae.go.th/picture/batic.jpg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์1.ที่ทำการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เลขที่ 39 ม.6 ตำบลสะเอะ อำเภอกรงปินัง จังหวัดยะลา2.ผลิตตามใบสั่งของลูกค้า3.งานเทศกาลต่างๆระดับอำเภอ/จังหวัด4.ศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดยะลาผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้านคำอธิบาย: http://krongpinang.yala.doae.go.th/picture/kapook_23768.gifคำอธิบาย: http://krongpinang.yala.doae.go.th/picture/m3.jpgคำอธิบาย: http://krongpinang.yala.doae.go.th/picture/fish%20orang.jpg | ผู้ผลิต ผู้ประกอบการกลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรพัฒนาประมงดูซงกูญิที่อยู่ 39 6 - - ตำบลสะเอะ อำเภอกรงปินัง จังหวัดยะลา -085-6295424-ประธานกลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการนางฮัสนะ หะมิมะดิงที่อยู่ 39 6 - - ตำบลสะเอะ อำเภอกรงปินัง จังหวัดยะลา -085-6295424 |  คำอธิบาย: http://www.sa-ae.go.th/images/logo.gif**องค์การบริหารส่วนตำบลสะเอะ****อำเภอกรงปินัง จังหวัดยะลา**คำอธิบาย: http://cdn.gotoknow.org/assets/media/files/000/300/010/original_DSC01275.jpg?1352668133 |