

ขั้นตอนการทำปลานิลร้า Internet

๑. ทำปลาโดยการขูดเกล็ดออกและตัดหัวออกทุกตัว



๒. ล้างน้ำให้สะอาด



๓. นำเกลือป่นมาคลุกให้ทั่วตัวและใส่เกลือไว้ในท้องพอประมาณ



๔. นำผงชูรสโรยให้เบาบางกันแมลงวันเกาะ



๕. วางให้เกลือเกาะปลาสัก ๕ - ๑๐ นาที



๖. ผึ่งแดดประมาณ ๒ – ๓ ชั่วโมง ตากแดดให้ผิวตึงให้เต็มที่ แล้วรืบนำเข้าที่รม
ให้ปลาคลายความร้อน



พอช่วงบ่าย ๆ ให้นำผึ่งแดด ประมาณ ๒ – ๓ ชั่วโมง ให้ปลาคลายความร้อนให้หมดก่อน
นำมาทอดด้วยกระดาษห่ออาหารไว้



๗. รุ่งเช้าวันที่ ๒ แกะกระดาดออก แล้วนำปลาไปผึ่งแดดอีก ๒-๓ ชั่วโมง
เก็บไว้ให้คลายความร้อน ช่วงบ่ายนำผึ่งแดดอีก ๒-๓ ชั่วโมง เก็บเข้าที่ร่ม
เพื่อห่อกระดาดอีก ๑ คืน
๘. รุ่งเช้าวันที่ ๓ ทำเหมือนวันที่ ๒ ช่วงบ่ายวันที่ ๓ จะได้ปลานิลร่ำสูตรสมัยใหม่
โดยไม่เสียคุณค่าทางอาหารแต่อย่างใด

