

ปลาฉิ่งฉ้างหม่าล่า

สรายุทธ ผาสุข, สุขยา เอียนเหล็ง, ธนภัทร เพชรกุล

สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

621096@ptech.ac.th, 0612586539, 621106@ptech.ac.th, 0620759480,

621180@ptech.ac.th, 0985919490

ปลาฉิ่งฉ้างหม่าล่าเป็นการผสมผสานระหว่างวัตถุดิบท้องถิ่นกับวัตถุดิบของต่างประเทศเพื่อให้เกิดความแปลกใหม่ มีความน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น เพื่อพัฒนาระดับปลาฉิ่งฉ้างให้มีดีขึ้นปรับเป็นเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้ผู้บริโภคมีทางเลือกเพิ่มขึ้น และเหมาะสำหรับคนที่ชอบทานรสเผ็ดซา

ความคิดสร้างสรรค์

ที่เลือกทำปลาฉิ่งฉ้างหม่าล่าเพราะต้องการที่อยากจะพัฒนาและยกระดับปลาฉิ่งฉ้าง แบบธรรมดาหรือของเดิมที่มีอยู่แล้วให้ไปอีกขั้นให้ดียิ่งขึ้นและปรับเปลี่ยนให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น โดยเป็นการพัฒนาวัตถุดิบท้องถิ่นและเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. พัฒนาวัตถุดิบท้องถิ่นมีความแปลกใหม่และมีรสชาติที่ดีและเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
2. มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น

หลักการ วิธีการ

ปลาฉิ่งฉ้าง คือ ปลาประเภทเดียวกับปลากระดักของภาคกลาง เนื่องจากมีการจับปลาเป็นจำนวนมาก จึงได้มีผู้คิดค้นวิธีแปรรูปหลายวิธีด้วยกันแล้วก็มีกรรมกรวมกลุ่มกันผลิตและจำหน่าย ปลาฉิ่งฉ้าง มักนิยมทำปลาแห้งหรืออบกรอบ เป็นปลาที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก โดยวิธีการทำปลาฉิ่งฉ้างหม่าล่า ขั้นตอนแรกนำปลาฉิ่งฉ้างไปตากแดดให้แห้ง แล้วนำมาทอด เมื่อทอดเรียบร้อยแล้วนำมาคลุกกับซอสหม่าล่า ซึ่งเป็นการนำผงหม่าล่าไปเคี้ยวกับน้ำและน้ำตาล



ภาพที่ 1 ปลาฉิ่งฉ้างหม่าล่าก่อนใส่บรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 2 ปลาฉิ่งฉ้างหม่าล่าที่บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์เรียบร้อยแล้ว