



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดอ่างทอง

(งบประมาณตามแผนยุทธศาสตร์กรมการพัฒนาชุมชน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๗)

หลักสูตร	ผลิตภัณฑ์น้ำพริก (น้ำพริกคั่วปลา)	
วิทยากร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา นางสาวเจนจิรา	พีรพัชระ มานะโรจน์ บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบ

กลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๘๒ ๙๐๐๙ ต่อ ๖๐๙๓ , ๖๐๙๔ โทรสาร ๐ ๒๒๘๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.mutp.ac.th

1. น้ำพริกคั่วปลา

ส่วนผสม

	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
1. พริกแห้งเม็ดใหญ่	15 กรัม	30 เม็ด
2. พริกขี้หนูแห้ง	10 กรัม	40 เม็ด
3. ตะไคร้ซอย	50 กรัม	1 ถ้วย +2 ช้อนโต๊ะ
4. ข่าซอย	30 กรัม	¼ ถ้วย
5. ผิวมะกรูดซอย	30 กรัม	¼ ถ้วย
6. พริกไทยดำ	10 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา
7. หอมแดงซอย	100 กรัม	1 ถ้วย
8. กระเทียมซอย	100 กรัม	1 ถ้วย
9. เกลือป่น	20 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ+1 ช้อนชา
10. กะปิอย่างดี	40 กรัม	2 ช้อนโต๊ะ
11. น้ำมันพืช	40 กรัม	¼ ถ้วย
12. เนื้อปลาล้างสะอาด	500 กรัม	4 ถ้วย
13. น้ำตาลทราย	30 กรัม	2 ช้อนโต๊ะ
14. น้ำปลา	40 กรัม	3 ช้อนโต๊ะ
15. ใบมะกรูดซอย	20 กรัม	¼ ถ้วย

วิธีทำ

1. พริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเม็ดแช่น้ำให้นิ่ม
2. โขลกพริกแห้ง ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด พริกไทยดำ หอมแดง กระเทียม ใส่เกลือเล็กน้อย โขลกให้ละเอียด ใส่กะปิ โขลกให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำมันในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องที่โขลกไว้ ผัดให้หอมและค่อนข้างแห้ง ใส่ปลาผัดให้เข้ากัน ปรงรสด้วย น้ำตาลทราย น้ำปลา และเกลือ ผัดให้เข้ากันจนแห้ง ใส่ใบมะกรูดซอย ยกลง พักไว้ให้เย็น ใส่ภาชนะปิดสนิท