

ปลาทอดกรอบสมุนไพร

ส่วนผสม

ปลากระตัก	250	กิโลกรัม
พริกป่น	5	กรัม
น้ำเปล่า	75	กรัม
ซอสปรุงรส	60	กรัม
น้ำตาลปีบ	225	กรัม
งาขาว	50	กรัม
ถั่วลิสงอบกรอบ	100	กรัม
ถั่วลันเตาอบกรอบ	100	กรัม
แป้งทอดกรอบ		
ใบมะกรูดทอด		
พริกชี้หนูแห้งทอดไม่เอาเมล็ด		
พริกไทยป่น	2	กรัม
รากผักชี	20	กรัม
กระเทียมไทย	20	กรัม



วิธีทำ

1. ล้างปลากะตักจนน้ำใส สะเด็ดน้ำ จากนั้นใส่แบ่งสาที่เตรียมไว้ในขามปลากะตัก คลุกแบ่งสาให้ทั่วปลา แล้วนำไปแช่เย็น ประมาณหนึ่งชั่วโมง เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีความชื้นอีกต่อไป นอกจากนี้ยังจะป้องกันไม่ให้น้ำมันกระเด็นเมื่อทอดปลากะตักให้กรอบ



2. ผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน เคี่ยวจนเป็นเนื้อเดียวกัน



3. นำปลาที่ทอดแล้วใส่อ่างผสม จากนั้นนำเครื่องปรุงที่เคี่ยวผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันกับปลา โรยถั่วโรยจากคลุกให้เข้ากัน



4. นำไปอบอีกครั้ง อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ประมาณ 3 ชั่วโมง พักให้เย็น ตักใส่ภาชนะบรรจุ

