

# รู้จักปลาวงก้นเตอะ

คิดว่าเพื่อนๆหลายคนก็คงจะเคยกินปลาวง หรือปลาแห้งที่มีรูปร่างเป็นวงกลม แล้วรู้รึป่าวว่าเขาทำมาจากอะไร มีวิธีทำอย่างไร วันนี้จะมาเล่าให้ฟัง....



ปลาวง เป็นการแปรรูปปลา โดยนำปลากระเบน หรือปลาฉิ้งมั้ง (คล้ายปลากระเบน แต่ตัวเล็กกว่า) มาตากแห้ง หลังจากแปรรูปเป็นปลาแห้งแล้ว รูปลักษณ์จะเปลี่ยนไป รูปร่างเป็นวงกลม ชาวบ้านจึงเรียกปลาแห้งชนิดนี้ว่า ปลาวง



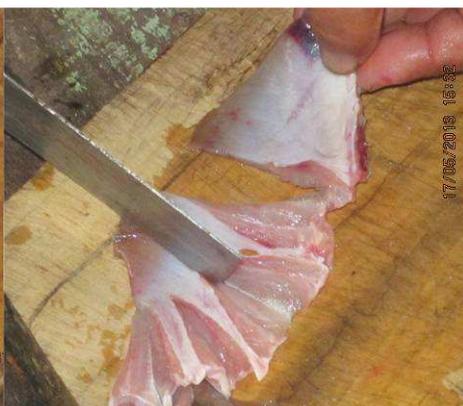
## วิธีการทำ

1. นำปลากระเบนหรือปลาฉิ้งมั้ง มาตัด เป็นสองส่วน โดยเอาส่วนตรงกลางออกคือส่วนแกนกลางของปลา (เอาแต่ส่วนปีกสองข้าง)

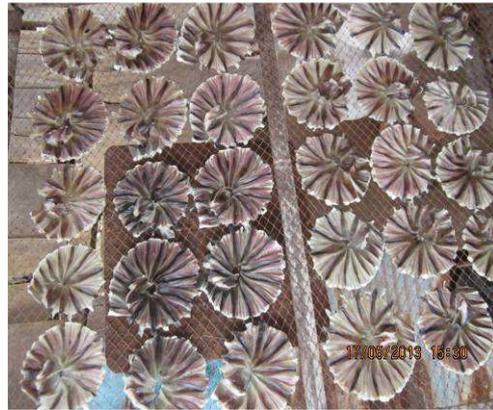


2. นำส่วนที่ตัดแล้วไปแช่ในน้ำผสมน้ำส้มสายชูและเกลือเล็กน้อย (น้ำส้มสายชูช่วยล้างเมือกบนตัวปลา และเกลือเพิ่มรสชาติให้มีรสเค็มนิดๆ) เรียกส่วนที่ตัดว่า เนื้อปลานะคะ

3. นำเนื้อปลามาหั่นเป็นชิ้นๆ สลับไปมา โดยไม่ให้เนื้อปลาขาดออกจากกัน (หั่นเป็นริ้วๆ)



4. แผ่เนื้อปลาที่หั่นแล้วเป็นวงและวางเรียงบนแผงตาก แล้วยนำไปตากประมาณ 1-2 วัน



5. นำไปบรรจุถุง และจำหน่าย ราคาขาย จำหน่ายชิลละ 30 บาท



นี่คือคุณลุง ผู้ชำนาญการการทำปลาวง ณ บ้านหาดทรายยาว ตำบลตันหยงโป อำเภอเมือง จังหวัดสตูล และขอขอบคุณมากคะที่ได้เปิดตาให้กับพวกเราได้รู้จักปลาวงมากขึ้น

